



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI” - CAPEZZINE

Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario
Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario
52044 Centoia - Cortona (Ar)

I.S.I.S. "A. VEGNI" - CAPEZZINE
Prot. 0005435 del 15/05/2024
IV (Entrata)

**Classe 5 PSD2/ SALA E
PRODUZIONE DOLCIARIA**

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2024



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	5
Profilo dell'indirizzo di studio	5
Docenti del consiglio di classe e membri interni della commissione esaminatrice	7
PROFILO DELLA CLASSE	10
Storia della classe	10
Presentazione della classe V	10
Metodologie, strumenti e obiettivi	11
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	13
PERCORSI INTEGRATIVI SVOLTI NELL'ANNO SCOLASTICO	14
Attività legate ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	14
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO	14
Visite guidate	14
Viaggi di istruzione	14
Progetti e manifestazioni culturali	14
Incontri con esperti	14
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	15
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO	15
ALLEGATO A (TABELLA CREDITI NEL TRIENNIO)	16
ELENCO DEI DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	16
ALLEGATO. 1 (PERCORSI FORMATIVI E PROGRAMMI SVOLTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE)	17
ITALIANO	17
STORIA	25
MATEMATICA	29



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

INGLESE	32
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	34
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	40
EDUCAZIONE CIVICA	54
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	60
IRC	64
PRODUZIONE DOLCIARIA	66
SALA E VENDITA	70
FRANCESE (5PPD2)	74
FRANCESE (5PSB2)	79
ALLEGATO N. 2	85
SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA PROVA	86
ALLEGATO N. 3	113
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA E SECONDA PROVA E PROVA ORALE	113
ALLEGATO N. 4, FIRME CONSIGLIO DI CLASSE	119
ALLEGATO N. 5 ELENCO ALLIEVI	omissis omissis
Ammissioni Credito scolastico p.	omissis omissis
ALLEGATO N. 6	123
RELAZIONI E PERCORSI PCTO PRODUZIONE DOLCIARIA	123
RELAZIONI E PERCORSI PCTO SALA E VENDITA	126



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



ALLEGATO A

omissis

ALLEGATO B

omissis

Firme dei componenti del consiglio di classe

141



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Presentazione della classe

Profilo dell'indirizzo di studio

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e 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, egli 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue, oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e divendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Nell'articolazione “Enogastronomia”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

PRODUZIONE DOLCIARIA

Nell'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

- A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “Enogastronomia”, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

SALA E VENDITA

Il tecnico nell'articolazione dei servizi “Sala e Vendita” acquisisce competenze che lo mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione a tutti i processi dalla produzione alla vendita di prodotti e servizi enogastronomici. Interpreta lo sviluppo della filiera completa dei prodotti enogastronomici in relazione alla richiesta della clientela, valorizzando anche i prodotti tipici locali.

Possiede una buona cultura di base ed utilizza due lingue straniere per rapportarsi con i clienti per quanto concerne il servizio di ristorazione e bar.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione “Sala e Vendita” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

- Saper accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti.
- Stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni.
- Eseguire tutte le fasi del servizio ristorante in ogni azienda ristorativa.
- Organizzare e svolgere tutte le attività inerenti il servizio bar per ogni tipo di bevanda.
- Organizzare banchetti e buffet con relativo servizio.
- Conoscere i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti.
- Conoscere i diversi stili alimentari.
- Analizzare i piatti creando abbinamenti base con i vini.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Docenti del consiglio di classe

Coordinatore: prof.ssa Silvia Romizi

DOCENTE	DISCIPLINA
BLANCHI ALBERTA	LINGUA E CIVILTA' INGLESE
CAMERINI FRANCESCO LUIGI	STORIA, LINGUA E LETTERE ITALIANE
CAPONE FRANCESCA	MATEMATICA
GIANNETTI GIANFRANCO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
GOLINI PATRIZIA (FINO AL 23/12/23) ALESSANDRONI ANDREA (DAL 12/01/24)	LINGUA E CIVILTA' FRANCESE (Sala e vendita)
LISANTI VITO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA (Sala e Vendita)
RENZACCI SIMONE	RELIGIONE CATTOLICA
ROMIZI SILVIA	LINGUA E CIVILTA' FRANCESE (Produzione Dolciaria)
SALTAPARI SONIA	SOSTEGNO
SCHIAPPA TIZIANA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
STRANCIA ANTONELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
TANGANELLI ANDREA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
TONZIELLO GIORGIO	SOSTEGNO



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Docenti del consiglio di classe V SALA E VENDITA

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		III	IV	V
BLANCHI ALBERTA	Lingua e civiltà inglese	*	*	*
CAMERINI FRANCESCO LUIGI	Italiano e storia	*	*	*
CAPONE FRANCESCA	Matematica	*	*	*
GOLINI PATRIZIA/ (fino al 23.12.2023)	Lingua e civiltà francese	*	*	*
ALESSANDRONI ANDREA (dal 12.01.2024)	Lingua e civiltà francese			*
RENZACCI SIMONE	Religione cattolica		*	*
SALTAPARI SONIA	Sostegno		*	*
SCHIAPPA TIZIANA	Scienze e cultura dell'alimentazione			*
STRANCIA ANTONELLA	Diritto e tecnica amministrativa	*	*	*
TANGANELLI ANDREA	Scienze motorie e sportive	*	*	*
TONZIELLO GIORGIO	Sostegno	*	*	*

Coordinatore: prof. Romizi Silvia

Membri interni della commissione esaminatrice

ALESSANDRONI ANDREA	Lingua e civiltà Francese
LISANTI VITO	Sale e Vendita
SCHIAPPA TIZIANA	Scienze e cultura dell'alimentazione



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Docenti del consiglio di classe V Produzione Dolciaria

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		III	IV	V
CAMERINI FRANCESCO LUIGI	Italiano e storia	*	*	*
CAPONE FRANCESCA	Matematica	*	*	*
ROMIZI SILVIA	Lingua e cultura francese	*	*	*
BLANCHI ALBERTA	Lingua e cultura inglese	*	*	*
GIANNETTI GIANFRANCO	Laboratorio servizi enogastronomici, settore cucina articolazione produzione dolciaria	*	*	*
SCHIAPPA TIZIANA	Scienze e cultura dell'alimentazione			*
RENZACCI SIMONE	Religione cattolica		*	*
STRANCIA ANTONELLA	Diritto e tecnica amministrativa			*
TANGANELLI ANDREA	Scienze motorie e sportive	*	*	*

Coordinatore: prof. Romizi Silvia

Membri interni della commissione esaminatrice

GIANNETTI GIANFRANCO	Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina articolazione produzione dolciaria
ROMIZI SILVIA	Lingua e Civiltà Francese
SCHIAPPA TIZIANA	Scienza e cultura dell'alimentazione



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Profilo della classe

Storia della classe

La classe risulta costituitasi nell'a.s.2021-22 come classe articolata, mediante la confluenza degli studenti delle due classi terze degli indirizzi di Produzione Dolciaria e Servizi di Sala e Vendita, mentre nell'a.s.2020-21 i due gruppi hanno avuto un percorso didattico separato. Nel corso dei tre anni il gruppo ha subito diversi cambiamenti. In terza il gruppo di produzione dolciaria era costituito da 3 alunni, mentre il gruppo di sala era formato da 9 alunni in totale, uno dei quali si è trasferito in produzione dolciaria, mentre una si è ritirata durante l'anno. Tre non sono stati ammessi all'anno successivo; una alunna non è stata ammessa alla classe successiva e si è trasferita ad altra scuola. In quarta, si è aggiunta un'allieva in sala bar. Le due articolazioni hanno svolto insieme soltanto alcune materie dell'area comune come storia e letteratura italiana, scienze dell'alimentazione, scienze motorie e religione, e separatamente tutte le altre, comprese le materie di indirizzo. Nonostante ciò i due gruppi sono sempre stati ben amalgamati e lo svolgimento delle lezioni non ha registrato particolari difficoltà dal punto di vista didattico-disciplinare.

Presentazione della classe V

All'inizio del corrente a.s., la classe risulta composta da 9 alunni, 4 femmine e 5 maschi, di cui 4 alunni di Produzione dolciaria e 5 Sala/Bar e Vendita. Nessuno studente è convittore.

Alla fine di settembre un alunno dell'indirizzo di P.D. si è trasferito in altra classe per ragioni personali.

Gli alunni sono presenti in classe nella loro totalità per le seguenti discipline: Italiano, Storia, Scienze motorie, Inglese, Diritto e Tecniche Amministrative, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione e Religione.

Dal punto di vista socio-relazionale la classe presenta un comportamento corretto e responsabile e un atteggiamento abbastanza disponibile al dialogo educativo. Le relazioni interpersonali all'interno della classe sono solide. Buono il rapporto con i docenti.

La frequenza è risultata abbastanza regolare; fanno eccezione un paio di alunni per i quali si è evidenziata una frequenza saltuaria ed un uso strumentale dell'assenza per evitare impegni di natura didattica.

Dal punto di vista cognitivo-didattico il livello di attenzione e di interesse non sempre è stato continuo. Alcuni elementi dimostrano grande senso di responsabilità, spirito di collaborazione e di solidarietà, attenzione, interesse, disponibilità e partecipazione al dialogo educativo nelle varie discipline, impegnandosi sia in classe che a casa. Questa condizione ha facilitato il raggiungimento



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

di buoni/ottimi risultati in diverse discipline. Alcuni allievi meno motivati, nonostante siano dotati di capacità, si impegnano poco sia a casa che a scuola, necessitando di sollecitazioni per migliorare la propria predisposizione all’ascolto. Altri, pur lavorando con continuità apprezzabile, evidenziano una preparazione che non sempre si attesta su livelli soddisfacenti, dovuta ad uno studio più lento e meno sistematico.

Quasi tutti hanno evidenziato una buona predisposizione alle attività laboratoriali nelle quali sono emerse apprezzabili capacità di carattere professionale e volontà di apprendere. Positive sono state anche le esperienze di stage professionali, circostanze in cui si sono distinti e hanno ricevuto gli apprezzamenti da parte dei tutor che hanno seguito il loro percorso nelle strutture ospitanti. In classe sono inseriti uno studente e una studentessa con certificazione DSA (classe 5° sala) e un’allieva con certificazione 104 con piano educativo differenziato (classe 5^ sala.). I documenti relativi sono allegati alla presente.

METODOLOGIE, STRUMENTI ED OBIETTIVI

I metodi prevalentemente usati per la didattica e per il raggiungimento degli obiettivi prefissati sono stati la lezione frontale e dialogata, la discussione di gruppo, lo svolgimento guidato di esercizi e la ricerca guidata, attività di recupero in orario scolastico.

Ogni docente ha programmato un recupero in itinere per gli alunni interessati, con verifica finale. Sono state inoltre adottate le opportune strategie didattiche mirate al recupero e nel contempo alla valorizzazione delle eccellenze.

I mezzi utilizzati, oltre al tradizionale libro di testo, sono stati la LIM ed il computer. Per le esercitazioni tecnico pratiche sono stati utilizzati i laboratori di Sala e di Cucina.

Questi sono gli obiettivi generali che i docenti ritengono di aver raggiunto relativamente a conoscenze, competenze e capacità:

Classe 5 PSD2 (Produzione Dolciaria)

CONOSCENZE: l’acquisizione dei contenuti, di teorie, concetti, termini, tematiche, regole, procedure risulta da sufficiente a molto buona

COMPETENZE: l’utilizzo delle conoscenze acquisite per eseguire compiti dati e/o risolvere situazioni problematiche è risultato complessivamente soddisfacente. La maggioranza degli studenti ha dimostrato impegno e serietà.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

CAPACITA’: in generale gli alunni sono in grado di comprendere messaggi orali e scritti, sanno mettere in relazione i concetti in modo sufficiente, usando gli strumenti con sufficiente padronanza. Alcuni presentano qualche incertezza nella produzione orale, mentre una mostra capacità molto buone nella rielaborazione critica degli argomenti disciplinari anche perché supportati da adeguate conoscenze.

Per quanto riguarda i contenuti pluridisciplinari, sono stati evidenziati alcuni punti di contatto tra le varie materie sui quali i docenti hanno portato avanti un lavoro comune nel corso dell’anno scolastico:

- a) i regimi alimentari (Scienze degli Alimenti, Inglese, Francese),
- b) Gli impasti (Produzione dolciaria, Inglese, Francese)
- c) I vari tipi di cucina (Scienze degli alimenti, Inglese e Francese)
- d) i diversi tipi di ristorazione (Produzione Dolciaria, Francese)
- e) la sicurezza nei luoghi di lavoro (Produzione Dolciaria, Francese)
- f) i Marchi di qualità (Produzione Dolciaria, Francese)

Classe 5 PSB2 (Sala e Vendita)

CONOSCENZE: l’acquisizione dei contenuti, di teorie, concetti, termini, tematiche, regole, procedure è risultata mediamente sufficiente. Qualche studente si distingue dal resto della classe per la costanza, la serietà di applicazione e i più che soddisfacenti risultati raggiunti, mentre altri, a causa di un impegno non sempre adeguato, manifestano difficoltà nella padronanza dei vari argomenti proposti dai docenti.

COMPETENZE: l’utilizzo delle conoscenze acquisite per eseguire compiti dati e/o risolvere situazioni problematiche è risultato complessivamente sufficiente. Non tutti gli alunni sono apparsi autonomi nel lavoro. Qualche studente si distingue dal resto della classe per la costanza, la serietà di applicazione e i più che soddisfacenti risultati raggiunti, mentre altri, a causa di lacune pregresse di un impegno non sempre adeguato, manifestano difficoltà nella padronanza dei vari argomenti proposti dai docenti.

CAPACITA’: in generale gli alunni sono in grado di comprendere messaggi orali e scritti, alcuni di loro presentano difficoltà nell’analizzare e rielaborare criticamente le conoscenze acquisite ed evidenziano incertezze soprattutto nella produzione orale. Qualche alunno mostra buone capacità nella rielaborazione critica degli argomenti disciplinari anche perché supportato da adeguate conoscenze.

Per quanto riguarda i contenuti pluridisciplinari, sono stati evidenziati alcuni punti di contatto tra le varie materie sui quali i docenti hanno portato avanti un lavoro comune nel corso dell’anno scolastico:

- a) le diete alimentari (Scienza e cultura degli alimenti e Laboratorio di Sala e Vendita, Inglese)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



b) la qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità (Scienza e cultura degli alimenti, Laboratorio di Sala e Vendita e Tecnica amministrativa).

Gli obiettivi realmente raggiunti nelle singole discipline, unitamente ad una specifica più dettagliata dei singoli metodi didattici di lavoro, sono riportati nelle allegate relazioni individuali dei docenti.

Verifica e valutazione dell'apprendimento

Strumenti di misurazione: Si rinvia alla programmazione dei Dipartimenti.

Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento: Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF.

Credito scolastico: Si rinvia ai fascicoli degli studenti.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Percorsi integrativi svolti nell'anno scolastico

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi riassunti nella seguenti tabelle:

Attività legate ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

TITOLO DELL'ATTIVITÀ	DATA E LUOGO	NOTE
EVENTO ASSORIENTA “CARRIERE IN DIVISA”	20.10.2023 (h.11-13) Aula magna “Vegni”	Percorso per competenze trasversali e orientamento in uscita, a cura del dott. Fei (PCTO)
INCONTRO CENTRO PER L'IMPIEGO DI CAMUCIA	09.01.2024 (H. 9-11:20) e 10.01.24 (h. 8:50-10:30) Aula magna Vegni	AUTOIMPRENDITORIA E CURRICULUM (PCTO)
Visita Al salone dello studente	Arezzo, 07.02.24 dalle 10:30-13:30	Arezzo (PCTO)
Incontro con Anpal e ITS EAT	14.02.24 (10:30-13:30) Aula magna Vegni	A cura della dott.ssa Consigli e prof. Bronzini (PCTO)
Visita presso UNIFI (Scuola di Agraria)	20.02.2024	Tecnologie alimentari
Incontro con Associazione Cuochi di Arezzo	22.04.24 (9:00-11:00) Aula magna Vegni	Orientamento

Attività di ampliamento dell'offerta formativa svolte nell'anno scolastico

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti le seguenti attività di ampliamento dell'offerta formativa:

Visite guidate e Viaggi d'istruzione

DESTINAZIONE	DATA E LUOGO	NOTE
Competizione Amira Trial Tartare	06.11.2023 Siena	

Progetti e manifestazioni culturali

EVENTO	DATA E LUOGO	NOTE
Semplicemente donna	24 novembre 2023 (10:30-12:30) AULA MAGNA VEGNI	Incontro dibattito
Incontro con il Vescovo Migliavacca	29.04.2024 (12:10-13:00) Aula Magna Vegni	Incontro dibattito

Incontri con esperti

EVENTO	DATA E LUOGO	NOTE
Incontro con Comandante Diego Pilia, POLFER Terontola	21.12.2023 (h. 10:30-11:20) Aula Magna Vegni	“A train to be cool” Incontro dibattito
Noitutti Grazia	18.03.2024 (h. 9:40-11:20) Aula Magna Vegni	Incontro dibattito sulla prevenzione all'insorgenza di tumori in età scolare, con rilascio di coupon per ecografie agli studenti



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico sarà attribuito valutando l'entità della media e sulla base dei seguenti indicatori:

- Assiduità della frequenza scolastica;
- Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- Partecipazione alle attività di approfondimento;
- Eventuali crediti formativi.

Se la media è < 0.5	Attribuzione punteggio massimo con almeno tre indicatori
Se la media è = / > 0.5	Attribuzione punteggio massimo con due indicatori

Tuttavia, il Consiglio di classe ha la facoltà di attribuire il punteggio massimo di fascia del credito scolastico nel caso di situazioni documentabili particolarmente meritevoli di riconoscimenti.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

Premesso che “il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza, [...] può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione” (art. 12 comma 1 del D.P.R. 323/98), e che “le esperienze, che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport”.

Per quanto riguarda l'attribuzione del credito il Consiglio di Classe prenderà in considerazione eventuali titoli certificabili conseguiti dagli alunni nel rispetto delle indicazioni ministeriali.

Il Consiglio di Classe, stabilisce i seguenti criteri:

- Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi saranno valutate in base agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studio e dei corsi interessati;
- La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

candidato ha realizzato esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa. La descrizione sintetica deve consentire di valutare la rilevanza qualitativa dell'esperienza anche con riguardo a quelle relative alla formazione personale, civile e sociale degli studenti.

Allegato A d.lgs 62/2017 – Tabella attribuzione credito scolastico

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
M<6	-	-	7-8
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

Elenco dei documenti a disposizione della commissione

1. Piano triennale dell'offerta formativa;
2. Programmazioni dipartimenti didattici;
3. Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento;
4. Fascicoli personali degli alunni;
5. Verbali consigli di classe e scrutini;
6. Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico;
7. Altri materiali utili (es. compiti in classe, ecc. ecc.).

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'I.S.I.S. "Vegni".



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Allegato 1

Contenuti disciplinari delle singole materie e sussidi didattici utilizzati

PERCORSO FORMATIVO

SERV. ENOG. OSP. ALB. – CLASSE 5PSD

DISCIPLINA: Italiano

DOCENTE : Camerini Francesco Luigi

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

ore settimanali	4
ore annuali	132

ORE di lezione effettuate: 120

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

- Conoscenza di tecniche compositive per diversa tipologia di produzione scritta anche professionale.
- Conoscenza di tecniche di analisi ed interpretazione di testi letterari.
- Conoscenza della storia della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi attraverso una selezione di autori e brevi testi di riferimento.
- Conoscenza di elementi essenziali del linguaggio poetico e i caratteri innovativi della poesia del '900.
- Conoscenza dell'evoluzione formale delle strutture dei significati del romanzo del '900.

COMPETENZE

- Saper contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere.
- Saper comprendere ed analizzare le opere.
- Saper riconoscere la tematica principale di un testo.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

- Saper individuare gli elementi di innovazione o di continuità dei singoli autori rispetto al movimento dominante dell'epoca.

CAPACITA'

- Essere in grado di rielaborare personalmente i contenuti.
- Essere in grado di inquadrare un'opera letteraria nel suo contesto storico-culturale e saper identificare il suo valore di testimonianza.
- Essere in grado di effettuare collegamenti e confronti fra autori.
- Essere in grado di realizzare in forma scritta e coerente elaborati di analisi e sintesi dei contenuti essenziali di un testo.
- Essere in grado di riconoscere la funzione di un testo e di saper affrontare e rielaborare il contenuto di questo

Attività di sostegno e potenziamento

MODALITÀ

1. **In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse**
2. **Organizzazione di specifiche attività per gruppi**
3. **Assegnazione di esercizi a casa**
4. **Integrazione degli argomenti con documentari e filmati**
5. **Uso di schemi, griglie e mappe concettuali**



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

DISCIPLINA: ITALIANO

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: “Il bello della letteratura” di Sambugar, Salà. Rizzoli education vol.3

Modulo o Argomento	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
Positivismo e Naturalismo	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.	-Lezione frontale -Ricerca guidata Interdisciplinari età -Guida all’analisi del testo	Aula Argo	Verifiche orali Verifica scritte
Verismo italiano Giovanni Verga <i>Da Vita dei campi</i> <u>Rosso Malpelo</u> <hr/> <u>La lupa</u>	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.	-Lezione frontale -Ricerca guidata - Interdisciplinari età	Aula Argo	Verifiche orali Verifiche scritte



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Da <i>I malavoglia</i> <u>Prefazione</u>		-Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.	-Guida all'analisi del testo		
Prosa e poesia del Decadentismo o Simbolismo Scapigliatura Da Fosca <u>Il primo incontro con Fosca</u> Gabriele D'Annunzio Da <i>Il Piacere</i> <u>Il ritratto di un esteta</u> Da <i>Alcyone</i> <u>La pioggia nel pineto</u> Giovanni Pascoli Da <i>Il fanciullino</i> <u>E' dentro di noi un fanciullino</u> <i>La grande proletaria s'è mossa</i> X Agosto	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.	-Lezione frontale -Ricerca guidata - Interdisciplinari età -Guida all'analisi del testo	Aula Argo	Verifiche orali Verifiche scritte



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Il grande romanzo italiano Italo Svevo <i>Da La coscienza di Zeno</i> <u>Prefazione e Preambolo</u> <u>L'ultima sigaretta</u> Luigi Pirandello <i>Da Il fu Mattia Pascal</i> <u>Premessa</u> <u>Io e l'ombra mia</u> <i>Da Uno nessuno centomila</i> <u>Salute</u> <i>Da L'umorismo</i> <u>Il sentimento del contrario</u>	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.	-Lezione frontale -Ricerca guidata - Interdisciplinari età -Guida all'analisi del testo	Aula Argo	Verifiche orali Verifiche scritte
La poesia del Novecento: Le avanguardie <i>Manifesto del futurismo</i> <i>Manifesto della cucina</i>	Storia	-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.	-Lezione frontale -Ricerca guidata - Interdisciplinari età	Aula Argo	Verifiche scritte Verifiche orali



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

<p><i>futurista</i> <i>(stralci)</i></p> <p>Ungaretti Da <i>Allegria di naufragi</i> <u>Veglia</u> <u>Fratelli</u> <u>San Martino del Carso</u> <u>Mattina</u> <u>Soldati</u> Da <i>Il dolore</i> <u>Non gridate più</u></p> <p>Montale.</p>		<p>-Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Guida all'analisi del testo</p>		
<p>La poesia del Novecento: Montale Da <i>Ossi di seppia</i> <u>Non chiederci la parola</u> <u>Spesso il male di vivere ho incontrato</u> Da <i>Le occasioni</i> <u>Non recidere forbice quel volto</u> Da <i>Satura</i> <u>Ho sceso, dandoti il braccio</u></p>	<p>Storia</p>	<p>-Conoscenza di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo.</p> <p>-Leggere direttamente ed in modo creativo un testo letterario.</p> <p>-Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.</p> <p>Analizzare il testo poetico/letterario con le sue implicazioni tematiche e stilistiche.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Lezione frontale</p> <p>- Condivisione di documenti</p>	<p>Aula Argo</p>	<p>Esercitazioni in forma di: test a risposta multipla e aperte presentazioni power point</p> <p>Verifiche orali: colloquio</p>



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

<p>Saba Da <i>Il canzoniere</i> <u>A mia moglie</u> <u>Teatro degli artigianelli</u></p> <p>Quasimodo Da <i>Ed è subito sera</i> <u>Ed è subito sera</u></p> <p>Da <i>Giorno dopo giorno</i> <u>Alle fronde dei salici</u></p>					
<p>Il neorealismo (in generale) (selezione di testi)</p>	Storia	<p>- Conoscenza generale e schematica di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo.</p> <p>-Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento.</p> <p>-Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.</p>	<p>-Lezione frontale</p> <p>- Condivisione di documenti</p>	Aula Argo	Verifiche orali: colloquio
<p>Italo Calvino Da <i>Se una notte d'inverno un viaggiatore</i> <u>Il romanzo lo scrive chi lo legge</u></p>	Storia	<p>- Conoscenza generale e schematica di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo.</p> <p>-Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai</p>	<p>-Lezione frontale</p> <p>- Condivisione di documenti</p>	Aula Argo	Verifiche orali: colloquio



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

<i>Da La giornata di uno scrutatore</i> <u>A tutto ci si abitua</u>		principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.			
Cenni di letteratura contemporanea (approfondimenti individuali) Dopo 15 maggio	Storia	- Conoscenza generale e schematica di autori rappresentativi e movimenti letterari di riferimento del periodo. -Saper contestualizzare gli autori del periodo in rapporto ai principali processi sociali-culturali-scientifici di riferimento. -Argomentare su tematiche predefinite o libere in conversazioni e colloqui.	-Flipped classroom - Condivisione di documenti	Aula Argo	Verifiche orali: colloquio

10 maggio 2024

Prof. Francesco Luigi Camerini



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

SERV. ENOG. OSP. ALB.– CLASSE 5PSD

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE : Camerini Francesco Luigi

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

ore settimanali	2
ore annuali	66

ORE di lezione effettuate: 65

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

- Principali eventi storici collocati nella dimensione sincronica e diacronica
- Terminologia specifica della materia
- Lettura e interpretazione delle fonti e dei documenti.

COMPETENZE

- Saper individuare e descrivere persistenze e mutamenti, quali, ad esempio, continuità/discontinuità, innovazione, rivoluzione, crisi, progresso... -
- Saper analizzare secondo un processo di causa-effetto le trasformazioni prodotte da un fenomeno storico e cogliere analogie e differenze con altri eventi.
- Saper utilizzare un linguaggio appropriato.

CAPACITA'

- Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Saper rielaborare in maniera coerente e critica i dati degli eventi storici.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

- Riconoscere le relazioni tra dimensione territoriale di sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali.

Attività di sostegno e potenziamento

MODALITÀ

1. In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
2. Organizzazione di specifiche attività per gruppi
3. Assegnazione di esercizi a casa
4. Integrazione degli argomenti con documentari e filmati
5. Uso di schemi, griglie e mappe concettuali

DISCIPLINA: **STORIA**

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: **“Noi di ieri, noi di domani” di Barbero, Frugoni, Sclarandis. Zanichelli vol. 3**

Modulo o Argomento	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
IL PRIMO NOVECENTO Gli anni della “Belle époque” L’Italia di Giolitti Questioni sociale, cattolica e meridionale Prima Guerra Mondiale	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione frontale Visualizzazione di filmati Condivisione di documenti	Aula Argo	Esercitazioni in forma di: test a risposta multipla e aperte presentazioni power point Verifiche orali: colloquio
TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE IN CONFLITTO	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici.	Lezione frontale Visualizzazione di filmati	Aula Argo	Esercitazioni in forma di: test a risposta multipla e aperte



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Il comunismo in Unione Sovietica Il fascismo in Italia Il nazismo in Germania		Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Condivisione di documenti		presentazioni power point Verifiche orali: colloquio
GLI STATI UNITI E LA CRISI DEL '29	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione frontale Visualizzazione di filmati Condivisione di documenti	Aula Argo	Esercitazioni in forma di: test a risposta multipla e aperte presentazioni power point Verifiche orali: colloquio
LA SECONDA GUERRA MONDIALE	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione frontale Visualizzazione di filmati Condivisione di documenti	Aula Argo	Esercitazioni in forma di: test a risposta multipla e aperte presentazioni power point Verifiche orali: colloquio
IL SECONDO NOVECENTO Il mondo dopo la seconda guerra mondiale L'Italia dopo la seconda guerra mondiale L'Italia dalla Costituzione al “miracolo economico” La guerra fredda (caratteri generali ed	Italiano	Comprendere e conoscere criticamente i fatti storici. Stabilire relazioni tra fatti storici. Conoscere le istituzioni della vita sociale, civile e politica. Riconoscere la funzione dei riferimenti storici nei discorsi sul presente.	Lezione frontale Visualizzazione di filmati Condivisione di documenti	Aula Argo	Esercitazioni in forma di: test a risposta multipla e aperte presentazioni power point Verifiche orali: colloquio



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

approfondimenti individualizzati Il mondo attuale (cenni)					
--	--	--	--	--	--

10 maggio 2024

Prof. Francesco Luigi Camerini



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

PERCORSO FORMATIVO 5PDS2
DISCIPLINA Matematica
DOCENTE Prof.ssa Capone Francesca

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono 3 ore settimanali per un totale di 99 ore annuali.

Le ore di lezione effettuate al 02 Maggio 2024 sono 84.

Ulteriori ore previste sono 16.

In totale le ore annue dovrebbero essere 100.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Studio di funzioni razionali intere e fratte di secondo grado. Per quanto riguarda gli argomenti svolti, un terzo della classe ha acquisito un livello di conoscenza buono, merito di un impegno continuo sia in classe che a casa con partecipazione attiva e costante, gli alunni rimanenti presentano un livello di conoscenza più approssimativo e frammentario che per alcuni appena si attesta sulla sufficienza e per altri non è sufficiente.

COMPETENZE

Rappresentare graficamente funzioni intere e fratte di grado non superiore al secondo determinando dominio, intersezioni con gli assi, segno, asintoti verticali ed orizzontali, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo.

CAPACITA'

Codifica e decodifica del testo presentato

ATTIVITÀ DI SOSTEGNO E POTENZIAMENTO

MODALITÀ:

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

- Organizzazione di specifiche attività per gruppi quali lo svolgimento di esercizi assegnati
- Assegnando molteplici esercizi e correggendoli puntualmente con la classe.

Libro di testo utilizzato: **COLORI DELLA MATEMATICA Ed. Bianca Volume A per il secondo biennio degli Istituti Alberghieri, Leonardo Sasso – Ilaria Fragni ed. PETRINI**

Modulo o Argomento	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
FUNZIONI DI UNA VARIABILE	La definizione di funzione reale. Classificare le funzioni. Descrivere in che modo poter trovare il campo di esistenza di una funzione.		
LIMITI	Calcolare il valore di limiti immediati. Riconoscere le forme di indecisione nel calcolo dei limiti. Calcolare i limiti di funzioni razionali risolvendo anche le eventuali forme di indecisione $0/0$ (con de l'Hôpital), $+\infty-\infty$ e ∞/∞ .	Lezione frontale. Lezione dialogata. Libro di testo. Fotocopie. Lavagna.	Verifiche scritte. Esercizi di applicazione e comprensione guidati dalla lavagna e da svolgere singolarmente.
DERIVATE	Calcolare la derivata prima di funzioni elementari: di un numero, della variabile x e delle potenze della variabile. Calcolare la derivata prima della somma algebrica, del prodotto e della divisione delle suddette derivate elementari. Determinare massimi e minimi di una funzione.		



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

GRAFICI DI FUNZIONI	<p>Descrivere in che modo poter trovare il campo di esistenza di una funzione algebrica razionale al più di secondo grado, le intersezioni con gli assi e il segno.</p> <p>Calcolare il dominio di una funzione razionale al più di secondo grado, le intersezioni con gli assi e il segno.</p> <p>Calcolare gli eventuali asintoti verticali ed orizzontali.</p> <p>Studiare il segno della derivata prima per determinare massimi e minimi relativi.</p> <p>Disegnare il grafico probabile della funzione.</p> <p>Lettura di un grafico: assegnato il grafico di una funzione descriverne le proprietà.</p>		
STATISTICA*	<p><i>Raccogliere dati e fornirne una rappresentazione grafica.</i></p> <p><i>Definire media aritmetica semplice e ponderata, moda e mediana.</i></p> <p><i>Calcolare frequenza assoluta, relativa e percentuale, media aritmetica semplice e ponderata, moda e mediana.</i></p>		

***Programma ancora non svolto**

10 maggio 2024

Prof.ssa Francesca Capone



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

CLASSE: 5PSD2

PERCORSO FORMATIVO

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

DOCENTE: ALBERTA BLANCHI

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

ore settimanali: 2 (moduli da 45 minuti)

ore annuali: 66

ore effettivamente svolte al 15 maggio 2024: 37 (49 moduli da 45 minuti)

ulteriori ore previste: 4,5 (6 moduli da 45 minuti)

Obiettivi raggiunti

In relazione alla programmazione sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

COMPETENZE

Dato il limitato numero di moduli settimanali previsti, la progettazione dell'attività didattica si è focalizzata unicamente sul miglioramento della capacità di esposizione orale degli alunni.

Con riferimento alle linee guida previste per i nuovi percorsi di istruzione professionale, la classe nel suo complesso ha raggiunto le seguenti competenze:

- produrre testi orali utilizzando il lessico specifico del loro ambito professionale
- utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale testi orali e scritti

Pochi alunni riescono a partecipare a conversazioni e discussioni in modo fluente e riescono a comprendere un testo scritto abbastanza complesso di diversa tipologia e genere.

ABILITÀ

La classe si è dimostrata capace di comprendere le attività di ascolto (comprensione orale) e di lettura (comprensione scritta) di testi del linguaggio settoriale in modo sufficiente.

Pochi alunni dimostrano buona capacità di esposizione e interazione (produzione e interazione orale). Pochi alunni hanno sviluppato l'abilità di mediazione linguistica.

CONOSCENZE

Dal libro di testo adottato (*Mastering Service* per gli studenti del gruppo Sala, *Mastering Cooking* per gli studenti del gruppo Pasticceria) la classe ha acquisito le seguenti conoscenze:



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Menu planning

What’s in a menu

Menu formats

Breakfast, lunch and dinner menus

Diet and nutrition

Healthy eating (The Eatwell Guide)

The Mediterranean Diet

Alternative diets (Vegetarian, Vegan, Macrobiotic, Raw food)

Culture dossiers

1. The UK:

- Quick facts
- UK political system
- British cuisine: traditions and festivities

2. The USA:

- Quick facts
- US political system
- American cuisine: traditions and festivities
- The K-ration (materiale on line)

In aggiunta:

Per gli alunni facenti parte del gruppo di <i>Sala</i> :	Per gli alunni facenti parte del gruppo <i>Pasticceria</i> :
Unit 11 Beverages Beer Spirits and Liqueurs Cocktails (solo pag. 182) Favourite cocktail	Unit 13 Basic Techniques Pastry Cakes and biscuits Custards and creams Meringues, mousses and Bavarian creams Ice cream

10 maggio 2024

Prof.ssa Alberta Bianchi



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

Classe 5PSD2

a.s. 2023-2024

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

DOCENTE: Tiziana Schiappa

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono:

5 ore settimanali

175 ore annuali

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

La programmazione effettuata ha rispecchiato la progettazione di inizio anno. Una parte della classe ha risposto in maniera partecipe, anche se rimane poco organizzato il metodo di studio e scarsa la capacità di rielaborazione.

La capacità di comprendere domande e articolare argomenti è stata allenata anche grazie ad attività di ripasso guidato, per consentire agli alunni/e una maggiore preparazione. In tali occasioni gli studenti, non gravati dallo studio di nuovi argomenti, hanno potuto interamente dedicarsi al ripasso delle tematiche trattate. A tal fine si sono potenziate le esercitazioni guidate in classe e le verifiche per offrire a tutti la possibilità di raggiungere almeno gli obiettivi minimi.

COMPETENZE

Tutti gli allievi sono in grado di comprendere l’importanza delle scelte alimentari dell’uomo del terzo millennio dal punto di vista nutrizionale e igienico-sanitario.

CAPACITÀ

Tutti i ragazzi dimostrano di aver acquisito il concetto di dieta equilibrata e le caratteristiche nutrizionali fondamentali sia per prevenire malattie correlate ad una scorretta alimentazione che per discernere la presenza di eventuali sostanze responsabili di allergie ed intolleranze alimentari. La maggior parte degli studenti riesce ad essere propositivo nel saper legare tradizione ed innovazione nella alimentazione e nello stile di vita.

Rimane deficitario per alcuni ragazzi l'uso del linguaggio scientifico appropriato.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Attività di sostegno e potenziamento

MODALITÀ

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: “Scienza e Cultura dell’alimentazione
Enogastronomia-Sala e vendita” di A. Machado – Poseidonia Scuola

Modulo o argomento	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI	<p><u>Conoscenze:</u> Gli alimenti tradizionali con certificazione di qualità Gli alimenti arricchiti Gli alimenti alleggeriti Gli alimenti dietetici Gli integratori alimentari Gli alimenti funzionali I novel foods Gli alimenti geneticamente modificati (OGM)</p> <p><u>Capacità:</u> – Saper utilizzare il linguaggio specifico; – Saper leggere ed analizzare una etichetta alimentare; – Saper individuare le proprietà nutrizionali e salutistiche degli alimenti</p> <p><u>Competenze:</u> Valutare in maniera critica la qualità complessiva di un alimento al fine di fare scelte consapevoli nell'acquisto.</p>	<p>Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Approfondimenti individuali e in piccoli gruppi utilizzando una appropriata ricerca su internet.</p> <p>Lavagna. Libro di testo. Schemi. Power point.</p>	Aula	<p><u>Verifiche scritte</u> in forma di : – domande aperte con risposta in forma di saggio breve.</p> <p><u>Verifiche orali:</u> – colloquio.</p>



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

DIETA PER FASCE D'ETÀ E TIPOLOGIE DIETETICHE	Dieta in condizioni fisiologiche particolari: <ul style="list-style-type: none">- Alimentazione in gravidanza;- Alimentazione della nutrice. Dieta nell'età evolutiva e oltre : <ul style="list-style-type: none">- Alimentazione nella prima infanzia (0-3 anni);- Alimentazione nella seconda infanzia e in età scolare (4-12 anni);- Alimentazione nell'adolescenza;- Alimentazione nell'età adulta;- Alimentazione nella terza età. Tipologie dietetiche: <ul style="list-style-type: none">- Dieta mediterranea- Dieta nordica- Western diet- Dieta vegetariana- Dieta macrobiotica Capacità: <ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare il linguaggio specifico;- Saper calcolare il fabbisogno energetico e di nutrienti in una dieta equilibrata per le differenti fasce d'età;- Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche. Competenze: <p>Consigliare un menu adeguato alle diverse esigenze nutrizionali del soggetto.</p>	Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tratte dal libro di testo e da altri testi. Lavagna. Libro di testo. Schemi. Power point.	Aula	Verifiche scritte in forma di : <ul style="list-style-type: none">- <u>prove semi-strutturate</u>: domande aperte con risposta in forma di saggio breve. Verifiche orali: <ul style="list-style-type: none">- colloquio.
---	--	--	------	--



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

DIETE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	La dietoterapia nelle seguenti condizioni patologiche: <ul style="list-style-type: none">- Obesità;- Aterosclerosi;- Ipertensione arteriosa;- Diabete;- Osteoporosi;- Allergie e intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo e celiachia) Capacità: <ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare il linguaggio specifico;- Saper mettere in relazione il ruolo di una scorretta alimentazione con l'insorgenza delle malattie del benessere,- Elaborare schemi dietetici semplici per combattere o prevenire le malattie del benessere;- Individuare gli alimenti da evitare in alcune intolleranze alimentari Competenze: <p>Essere in grado di tutelare la propria salute attraverso una prevenzione che inizi dalla buona tavola.</p>	Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tratte dal libro di testo e da altri testi. Proiezioni di audiovisivi. Lavagna. Libro di testo. Schemi. Power point.	Aula;	Verifiche scritte in forma di : <ul style="list-style-type: none">- <u>Tema</u> Verifiche orali: <p>colloquio.</p>
--	--	--	-------	--



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI	<p>Contaminazioni chimiche:</p> <ul style="list-style-type: none">– Residui tossici attribuibili all'attività umana: fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti, contaminazione da metalli pesanti (Piombo, Mercurio e Cadmio). <p>Contaminazioni biologiche:</p> <ul style="list-style-type: none">– Modalità di contaminazione dei microrganismi patogeni;– Fattori di crescita microbiologica;– Infezioni e tossinfezioni alimentari (salmonellosi, botulismo, tossinfezioni da muffe e micotossine). <p>Contaminazioni fisiche:</p> <ul style="list-style-type: none">– Corpi grossolani (sassolini, frammenti di vetro...). <p>Modalità di contaminazione:</p> <ul style="list-style-type: none">– Indiretta, diretta, crociata. <p>Capacità:</p> <ul style="list-style-type: none">– Saper utilizzare il linguaggio specifico;– Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia;– Saper correlare le possibili conseguenze sulla salute umana dovute all'ingestione dei diversi contaminanti;– Definire il significato di tossicità acuta e cronica; <p>Competenze:</p> <p>Individuare le condizioni che favoriscono la contaminazione alimentare al fine di prevenire il rischio igienico-sanitario.</p>	<p>Lezioni frontali.</p> <p>Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo e da altri testi.</p> <p>Lavagna.</p> <p>Libro di testo.</p> <p>Schemi.</p> <p>Proiezioni di audiovisivi.</p>	Aula	<p><u>Verifiche orali:</u></p> <ul style="list-style-type: none">– colloquio. <p><u>Verifica scritta :</u></p> <p>Relazione sintetica</p>
---	--	---	------	---



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

CENNI DI STORIA DELLA ALIMENTAZIONE IN ITALIA	<ul style="list-style-type: none">- Alimentazione e gastronomia nell'Antica Roma ;- Apicio e gli eccessi alimentari nella Roma Imperiale- Prime industrie alimentari : le Cetariae.- Storia ed evoluzione del gelato un esempio di ingegno Made in Italy Capacità: <ul style="list-style-type: none">- Saper utilizzare il linguaggio specifico;- Riconoscere ed analizzare comportamenti e tradizioni alimentari in diverse epoche storiche- Competenze: Trasferire le tradizioni storiche adattandole alle moderne esigenze in campo alimentare.	Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tratte dal libro di testo; Lavagna. Libro di testo. Schemi. Proiezioni di audiovisivi.	Aula	<u>Verifiche orali:</u> <ul style="list-style-type: none">- colloquio. <u>Verifiche scritte in forma di :</u> <ul style="list-style-type: none">- Tema
--	---	---	------	---

10 maggio 2024,
prof.ssa Tiziana Schiappa



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

CLASSE 5° PSD2

a.s. 2023/2024

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE

Strancia Antonella

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

ore settimanali 5

ore annuali 165

Totale ore lezione effettuate al 14/05/2024: 155

Ulteriori ore previste: 16

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

La programmazione curricolare elaborata ad inizio anno è stata rimodulata in considerazione dei tempi e dei risultati di apprendimento della classe, che, nonostante sia costituita da un ristretto numero di alunni, si presenta eterogenea tanto per livelli di conoscenze e competenze, quanto per impegno e partecipazione alle proposte didattiche. A fronte di pochi alunni che si dimostra partecipe e motivato al dialogo educativo, sono presenti studenti che presentano difficoltà nell'approccio alla disciplina, nella maggior parte dei casi, determinato da un impegno superficiale, non consolidato, bensì, limitato ad un tempo assai ridotto e prossimo ai momenti di verifica. Il raggiungimento degli obiettivi disciplinari in termini di conoscenze risulta essere, quindi,



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

soddisfacente solo per un ristretto numero di studenti, mentre si attesta su livelli sufficienti o appena sufficienti per la restante parte della classe.

Competenze e Capacità

Un assai ristretto numero di alunni ha maturato capacità di rielaborazione critica e personale dei contenuti didattici appresi e si dimostra in grado di applicare autonomamente le conoscenze acquisite ai casi aziendali proposti. Di contro, buona parte degli studenti, a causa di un'applicazione allo studio discontinua e superficiale, non è riuscita a mettere adeguatamente a frutto le proprie potenzialità e a raggiungere risultati apprezzabili in termini di competenze, necessitando dell'indirizzo e della guida dell'insegnante per una proficua applicazione dei contenuti disciplinari appresi ai casi proposti.

Attività di sostegno e potenziamento

MODALITÀ

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
- Correzione guidata di esercizi in classe
- Produzione di mappe concettuali riepilogative

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

LIBRI DI TESTO UTILIZZATI:

-
- S. Rascioni, F. Ferriello, “Gestire le imprese ricettive up”, Vol. 2 e 3 – Tramontana



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

Modulo e Argomenti	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate e per la valutazione
IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE - Il bilancio d'esercizio - L'analisi di bilancio		Conoscenze. - Il bilancio d'esercizio e le parti che lo compongono. - L'interpretazione del bilancio d'esercizio attraverso gli indici e i margini Competenze - Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economica e di controllo. Capacità - Riclassificare i	Lezione frontale Lezione dialogata Esercitazioni tratte dal libro di testo Espansioni on line del volume	Aula Google Classroom	Verifiche e orali Esercizi applicativi Domande a risposta breve Prove strutturate e semi-strutturate



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<p>dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio.</p> <ul style="list-style-type: none">- Compilare ed interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche.- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa- Interpretare i dati del bilancio d'esercizio			
<p>L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE</p> <ul style="list-style-type: none">- La classificazione dei costi- I metodi di calcolo dei costi- Il diagramma di redditività- Il food and beverage cost- La determinazione dei prezzi di vendita		<p>Conoscenze.</p> <ul style="list-style-type: none">- Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa- Metodi di calcolo dei costi- I metodi per determinare i prezzi di	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche e orali</p> <p>Esercizi applicativi</p> <p>Domande a risposta breve</p>



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<p>vendita dei prodotti turistici</p> <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none">- Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.- Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento, adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di efficienza aziendale.	<p>Visualizzazione di video</p> <p>Espansione on line del volume</p>		<p>Prove strutturate e semi-strutturate</p>
--	--	--	--	--	---



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

		<p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none">- Redigere la contabilità di settore- Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative- Calcolare i costi delle imprese turistico-ristorative- Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative- Determinare il prezzo di vendita dei prodotti e dei servizi delle imprese turistico-ristorative- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa			
PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE		<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none">- Analisi dell'ambiente e	Lezione frontale	Aula Google Classroom	Verifiche e orali



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

<p>- La pianificazione e la programmazione</p> <p>- Il budget</p> <p>- Il business plan</p>		<p>scelte strategiche.</p> <ul style="list-style-type: none">- Pianificazione e programmazione aziendale.- Individuazione del vantaggio competitivo.- Controllo di gestione.- Budget e controllo budgetario.- Controllo budgetario e report.- Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan. <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none">- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di	<p>Lezione dialogata</p> <p>Espansion e on line del volume</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p> <p>Visualizzazione di video</p> <p>Presentazione PowerPoi nt</p> <p>Analisi di casi aziendali</p>	<p>Esercizi applicati vi</p> <p>Domand e a risposta breve</p> <p>Prove struttur ate e semi- struttur ate</p>
---	--	---	---	--



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<p>vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione</p> <ul style="list-style-type: none">- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none">- Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche.- Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive			
--	--	---	--	--	--



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

		<p>nel controllo di gestione.</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.			
<p>IL MARKETING</p> <p>Il marketing: aspetti generali</p> <p>Il marketing strategico</p> <p>Il marketing operativo</p> <p>Il web marketing</p> <p>Il marketing plan</p>		<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none">-Marketing pubblico, privato e integrato.-Analisi interna ed esterna.-Targeting, posizionamento e scelte strategiche.-Leve di marketing.-Tecniche e strumenti di web-marketing.	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Espansion e on line del volume</p> <p>Esercitazioni tratte dal libro di testo</p>	<p>Aula</p> <p>Google Classroom</p>	<p>Verifiche e orali</p> <p>Esercizi applicativi</p> <p>Domande a risposta breve</p>



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<p>-Piano di marketing.</p> <p>Competenze</p> <p>-Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione e più idonee ed efficaci</p> <p>- Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali.</p>	<p>Visualizzazione di video tematici</p> <p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Analisi di casi aziendali</p>		
--	--	--	---	--	--



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<ul style="list-style-type: none">- Adeguare la produzione e la vendita alla domanda dei mercati di riferimento. <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none">- Identificare le caratteristiche del mercato turistico- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.- Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione.- Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato			
--	--	---	--	--	--



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RISTORATIVO - Le norme di igiene alimentare - I contratti delle imprese ristorative I marchi di qualità alimentare	Scienze degli alimenti Francese Cucina	Conoscenze -Sicurezza alimentare e frodi alimentari -Certificazioni di qualità -Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore -Marchi di qualità alimentare -Prodotti a chilometro zero Competenze - Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento, alla sicurezza alimentare, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti. - Riconoscere le norme da	Lezione frontale Lezione dialogata Espansion e on line del volume Visualizzazione di video tematici Presentazione PowerPoi nt Analisi di casi aziendali	Aula Google Classroom	Verifiche e orali Domande a risposta breve



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<p>applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità.</p> <ul style="list-style-type: none">- Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. <p>Capacità</p> <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza.- Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti.- Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio.- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore.- Comprendere l'importanza e gli effetti dei			
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<p>sistemi di qualità.</p> <ul style="list-style-type: none">- Individuare gli elementi costitutivi di un marchio- Classificare i marchi- Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio- Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero			
--	--	---	--	--	--

10 maggio 2024

Prof.ssa Antonella Strancia



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

"A. VEGNI"- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

CLASSE 5° PSD2

a.s. 2023/2024

Educazione Civica

DOCENTE: Strancia Antonella

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

1 ora settimanale

33 ore annuali

Ore di lezione effettuate al 14 maggio 2024: 29 ore

Ulteriori ore previste: 4 ore

Totale ore annue 33 di lezione

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

- la Costituzione italiana: contesto storico, caratteristiche e struttura della Costituzione, principi fondamentali, diritti e doveri dei cittadini.
- Gli organi costituzionali: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Corte Costituzionale, Magistratura.
- L'unione europea: istituzioni europee e fonti del diritto comunitario.

COMPETENZE

- Agire da cittadini responsabili, in grado di comprendere i valori comuni e di partecipare attivamente e pienamente alla vita civica e sociale improntando la propria condotta all'ideale democratico.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

- Acquisire la consapevolezza che il rispetto dei diritti e dei doveri migliorano e salvaguardano la convivenza civile.
- Valorizzazione dell’impegno personale per la salvaguardia dell’interesse comune e pubblico.
- Valorizzare la cultura del rispetto e della pace assumendosi le proprie responsabilità e valutando le conseguenze delle proprie azioni.

ABILITA’

- Gestire efficacemente le informazioni.
- Comunicare e lavorare con gli altri in maniera costruttiva.
- Riconoscere nelle proprie competenze ciò che può essere d’aiuto alla società.
- Rispettare e applicare le regole condivise.

Attività di sostegno e potenziamento

MODALITÀ

- In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
- Produzione di elaborati
- Produzione di schemi riepilogativi
- Visione di materiale video

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

**LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: CITTADINI DI UN MONDO SOSTENIBILE – G. PALMISCIANO –
LOESCHER EDITORE**

Modulo e contenuti	Eventual i altre disciplin e coinvolt e	Obiettivi disciplinari in termini di competenze e abilità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
CITTADINANZA ITALIANA Origine, caratteristiche e struttura della Costituzione italiana		Competenze - Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato	Lezione frontale Lezione dialogata	Aula Google Classroom	Verifiche orali Verifiche scritte



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

<p>I principi fondamentali della Costituzione</p> <p>Parte prima della Costituzione: diritti e doveri dei cittadini</p> <p>Gli organi costituzionali:</p> <ul style="list-style-type: none">- Il Parlamento- Il Governo- La Magistratura- Il Presidente della Repubblica- La Corte Costituzionale		<p>sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico nazionale, e i principi su cui si basa.</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none">- Distinguere le differenti fonti normative con particolare riferimento alla Costituzione italiana e alla sua struttura.- Analizzare aspetti e comportamenti delle realtà personali e sociali e confrontarli con il dettato costituzionale.	<p>Visualizzazione di video tematici</p> <p>Mappe concettuali</p> <p>Presentazioni PowerPoint</p>		
---	--	---	---	--	--



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<ul style="list-style-type: none">- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere adeguatamente ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.- Distinguere e analizzare il ruolo e le funzioni degli organi costituzionali.- Comprendere l'interdipendenza tra le istituzioni della Repubblica.			
CITTADINANZA EUROPEA Il processo di formazione dell'Unione Europea		Competenze Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato	Lezione frontale Lezione dialogata Visualizzazione di video	Aula Google Classroom	Verifiche orali



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

<p>Le quattro libertà fondamentali</p> <p>Le fonti del diritto comunitario</p> <p>Le sette istituzioni dell'Unione</p>		<p>sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla normativa nazionale e comunitaria, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Riconoscere la struttura amministrativa e normativa dell'Unione Europea e i valori istitutivi condivisi dagli stati membri.</p> <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere il processo politico e sociale che ha portato alla nascita dell'Unione Europea.- Riconoscere le caratteristiche e i valori fondanti dell'Unione Europea.- Distinguere le differenti fonti normative	<p>Presentazione PowerPoint</p> <p>Mappe concettuali</p>		
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

		<p>comunitarie e la loro gerarchia con particolare riferimento ai Trattati europei.</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendere le implicazioni dell'unione economica e monetaria.- Distinguere e analizzare il ruolo e le funzioni delle istituzioni dell'Unione Europea.			
--	--	---	--	--	--

10 maggio 2024
Prof.ssa Antonella Strancia



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE Sala Bar e Produzione Dolciaria
CLASSE 5° PSD2

DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive

DOCENTE: Tanganelli Andrea

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

ore settimanali 2

ore annuali 66

ORE di lezione effettuate: 56

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscenza degli esercizi a corpo libero e tecniche di stretching.

Conoscenza dei fondamentali tecnici e delle regole degli sport individuali e di squadra.

Conoscenza delle capacità coordinative e condizionali.

Conoscenza dei benefici dell'attività fisica in ambiente naturale.

Conoscenza delle tecniche di primo soccorso.

Conoscenza dei principali apparati del corpo umano.

Conoscenza delle principali specialità atletiche.

COMPETENZE

Essere in grado di progettare un programma di riscaldamento muscolare in forma autonoma.

Capire l'importanza dello sport per il benessere psicofisico e praticarlo regolarmente.

Essere in grado di intervenire prontamente e in maniera efficace in caso di infortuni o incidenti accorsi ad altre persone.

Essere in grado di progettare un itinerario per un'escursione in ambiente naturale in funzione delle proprie potenzialità.

CAPACITA'

Saper svolgere esercizi fisici a corpo libero (riscaldamento, potenziamento, rilassamento)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

Saper praticare le varie specialità sportive individuali e di gruppo.
Saper arbitrare una partita dei vari sport di squadra praticati.
Saper attuare un intervento di primo soccorso.
Saper esprimersi con un linguaggio specifico della materia.

Attività di sostegno e potenziamento

1. In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse
2. Organizzazione di specifiche attività per gruppi
3. Assegnazione di esercizi a casa
4. Integrazione degli argomenti con documentari e filmati
5. Uso di schemi, griglie e mappe concettuali
6. Connessioni di approfondimento supplementari alle attività didattiche

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive
Classe V PSD2

PROF: Tanganelli Andrea

Programma svolto

Modulo o Argomento	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
RISCALDAMENTO		Eeguire esercizi a corpo libero per il riscaldamento muscolare. Essere in grado di sviluppare una propria sequenza di esercizi da	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra, strutture sportive, ambiente naturale.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

		utilizzare prima della prestazione sportiva.			
GIOCHI DI SQUADRA E INDIVIDUALI		Conoscenza e pratica dei principali sport di squadra e individuali (pallavolo, basket, calcetto, pallamano, tennis, ping pong). Corretta esecuzione dei fondamentali tecnici, conoscenza delle regole di gioco, capacità di pratica sportiva e arbitraggio.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra, strutture sportive, ambiente naturale.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche
CAPACITÀ COORDINATIVE E CONDIZIONALI		Eeguire esercizi per il miglioramento delle capacità coordinative e condizionali in forma singola e in circuito.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra, strutture sportive, ambiente naturale.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche
ATTIVITÀ IN AMBIENTE NATURALE		Eeguire percorsi trekking e passeggiate in ambiente naturale.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Ambiente naturale.	Osservazione.
PRIMO SOCCORSO		Conoscenza delle tecniche di primo soccorso. Capacità di saper praticare le manovre specifiche compreso il massaggio cardiaco e l'utilizzo del defibrillatore.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche

--



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

ATLETIC A		Conoscenza delle principali discipline dell'atletica. Capacità di saper praticare in maniera basilare i principali gesti atletici del salto in lungo, salto in alto, getto del peso, corsa a ostacoli e cento metri piani.	Lezione frontale, scoperta guidata, globale-analitico-globale.	Palestra.	Osservazione, verifiche oggettive pratiche
----------------------	--	---	--	-----------	--

10 maggio 2024,
Prof. Andrea Tanganelli



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

Classe 5psd2 a.s. 2023-2024
DISCIPLINA: IRC

DOCENTE: Renzacci Simone

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono:

1 ora settimanale

33 ore annuali

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

La programmazione effettuata ha rispecchiato la progettazione di inizio anno. La classe ha risposto in maniera partecipe, con una apprezzabile capacità di rielaborazione per una parte di studenti. Non sono stati necessari interventi di recupero durante l'anno.

COMPETENZE

Tutti gli allievi sono in grado di motivare, ognuno coi propri mezzi ed abilità, le loro scelte di vita in un contesto multiculturale confrontandole in modo libero e costruttivo con la visione di vita cristiana, di altre religioni e spirituale in generale.

CAPACITÀ

Tutti i ragazzi dimostrano di aver acquisito i concetti di etica e morale cristiana e non solo, con tutta la conseguente riflessione che ne deriva. Dimostrano inoltre di aver acquisito i concetti di dialogo interreligioso, fine vita, rispetto, identità personale e scelta di vita.

Attività di sostegno e potenziamento

MODALITÀ

In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: eventuali dispense fornite dal docente



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Modulo o argomento	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
SCIENZA E FEDE	Scienza e fede – Pregi e limiti di entrambi – Possibile coesistenza – Osservare il mondo attraverso entrambe <u>Capacità:</u> – Saper utilizzare il linguaggio specifico – Saper riconoscere le peculiarità uniche di scienza e fede nei loro rispettivi campi. <u>Competenze:</u> Saper argomentare in maniera soddisfacente sull’argomento trattato con una propria rielaborazione personale	Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tramite Kahoot. Lavagna. Schemi. Power point. Film. Ascolto di brani musicali in classe.	Aula	<u>Verifiche orali:</u> – Colloquio – Dibattiti Interventi dal banco
LA LIBERTA'	Il concetto di libertà – etimologia – applicazioni e limiti della libertà Le forme di libertà – Religiosa, artistica, espressione <u>Capacità:</u> – Saper utilizzare il linguaggio specifico – Saper riconoscere le varie forme di libertà <u>Competenze:</u> Saper argomentare in maniera soddisfacente sull’argomento trattato con una propria rielaborazione personale	Lezioni frontali. Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Esercitazioni tramite Kahoot. Lavagna. Schemi. Power point. Film. Ascolto di brani musicali in classe.	Aula	<u>Verifiche orali:</u> – Colloquio – Dibattiti – Interventi dal banco

10 maggio 2024,
Prof. Simone Renzacci



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



DISCIPLINA: PRODUZIONE DOLCIARIA CLASSE 5PPD2 A.S. 2023-24

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

moduli settimanali	7		
moduli annuali	231	ore di lezione annuali	193
moduli di lezione effettuati	185	ore di lezione effettuate	154

Libro di testo adottato: Chef Masterlab Volume per il 5 anno

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Conoscere le evoluzioni sociali, culturali, finanziarie che hanno portato all'attuale concetto di cibo, servizio, tavola. Saper intersecare le conoscenze apprese sulla storia della tavola per poter proporre rielaborazioni di piatti e serate a tema, motivandone le scelte. Conoscere i prodotti d'origine controllata. I marchi di qualità. Valorizzazione dei prodotti tradizionali. Caratteristiche dei prodotti OGM. Scopi e classificazioni dei sistemi di conservazione. L'azione dei metodi di conservazione mediante il freddo, la congelazione e lo scongelamento. Le caratteristiche e i sistemi di produzione dei surgelati. Caratteristiche degli additivi. La normativa in materia di etichettatura degli alimenti.

- cenni sulle principali fasi della storia della viticoltura e del vino e relativa catalogazione. L'analisi organolettica: cenni sui parametri per l'esame visivo, olfattivo e gustativo. Organizzazione e funzioni del reparto economato. Quali sono i criteri per pianificare l'acquisto delle derrate alimentari. I parametri che si devono considerare nella scelta dei fornitori. I possibili canali di approvvigionamento e le loro caratteristiche principali. I requisiti del magazzino e le operazioni da svolgere in fase di ricevimento delle merci. Le operazioni di carico merci, le modalità di stoccaggio e di gestione delle scorte. Che cos'è e come si calcola il food cost ed il prezzo di vendita di piatti e bottiglie. I principali costi di magazzino e i metodi per la valutazione delle giacenze. Cenni sulla la corretta gestione delle risorse umane di un'azienda, il business plan. In che cosa consiste l'attività di catering. Le diverse forme di catering. I sistemi di produzione e trasporto adottati nel catering industriale. Il servizio di catering su aerei, treni e navi. In che cosa consiste l'attività di banqueting.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Cenni sull'interazione con il committente nella realizzazione di eventi. Realizzazione e rivisitazione in chiave moderna di preparazioni tradizionali in funzione delle nuove tendenze e delle le intolleranze alimentari

COMPETENZE

valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali delle produzioni individuando le nuove tendenze di filiera;

applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;

adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.

CAPACITA'

Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.

Progettare e realizzare prodotti in funzione della tipologia di eventi.

Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.

Simulare un piano di HACCP.

Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Parte delle attività didattiche hanno affrontato argomenti a carattere interdisciplinare riscontrabili in altre discipline.

Attività di sostegno e potenziamento

1. **In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse**
2. **Organizzazione di specifiche attività per gruppi**
3. **Assegnazione di esercizi a casa**
4. **Integrazione degli argomenti con documentari e filmati**
5. **Uso di schemi, griglie e mappe concettuali**
6. **Connessioni di approfondimento supplementari alle attività didattiche**



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Programma svolto nell’A.S. 2023-24

Disciplina - SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE CUCINA-PRODUZIONE DOLCIARIA

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei	Realizzare piatti con prodotti del territorio. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi Simulare eventi di catering e banqueting. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Simulare un piano di HACCP. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Applicare i criteri e gli strumenti per la	Caratteristiche di prodotti del territorio. Tecniche di catering e banqueting. Tipologie di intolleranze alimentari. Sistema HACCP. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Software di settore. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera	I prodotti a denominazione d’origine I prodotti tradizionali Alimenti OGM e alimenti biologici Prodotti alimentari industriali La conservazione degli alimenti La conservazione mediante raffreddamento La surgelazione La conservazione mediante modificazione dell’atmosfera Additivi conservanti e altri additivi Le etichette alimentari Probiotici Functional food Ligth food H.A.C.C.P. Igiene: normative inerenti l’igiene nelle trasformazioni alimentari e loro applicazione Sicurezza sul luogo di lavoro: analisi sulle normative vigenti e loro applicazione Le etichette alimentari Tracciabilità alimentare Diete speciali: celiachia, diabete, intolleranze, allergie, religioni e costumi Realizzazione di menù specifici L’economato La pianificazione degli acquisti La scelta dei fornitori I canali di approvvigionamento Ricevimento e accettazione delle merci Stoccaggio e gestione delle scorte La gestione amministrativa del settore economato Il catering: introduzione Tipologie di catering Sistemi produttivi del catering industriale Il catering a bordo Il banqueting: introduzione Caratteristiche del servizio di banqueting



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici. condurre e gestire macchinari di produzione applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti	sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera		La pianificazione del servizio di banqueting L'organizzazione del servizio di banqueting Tavoli e buffet Food cost Il franchising Il marketing Il food and beverage manager I prezzi di vendita Gestione amministrativa dell'economato Realizzazione di preparazioni tradizionali e rivisitazione in chiave moderna in funzione delle nuove tendenze e delle le intolleranze alimentari Realizzazione di preparazioni internazionali della pasticceria classica e moderna
---	---	--	---

10 maggio 2024,
Prof. Gianfranco Giannetti



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE SALA E VENDITA – CLASSE 5[^]PSD2

DISCIPLINA: SALA E VENDITA

DOCENTE : LISANTI VITO

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

ore settimanali 7 (Moduli)

ore annuali 234 (Moduli)

ORE di lezione da effettuare: 37 (Moduli)

Dal 15/09/2023 al 10/05/2024 ORE: 206 (Moduli)

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Gli alunni hanno una buona conoscenza sulla situazione riguardante il mercato della ristorazione, i problemi di programmazione, l'importanza del monitoraggio per un lavoro efficiente ed efficace, i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e le attrezzature della sala e del bar, le regole per lo svolgimento di ogni tipo di servizio avendo come riferimento sempre sia la ristorazione commerciale che quella di tipo collettivo.

Gli alunni hanno acquisito una buona conoscenza del mondo enologico italiano e dell'abbinamento tra vino e piatti, attraverso le tecniche corrette per la degustazione secondo le schede e slide AIS. Inoltre hanno appreso tecniche di gestione del bar, del beverage cost con buona conoscenza delle caratteristiche riguardando i prodotti bar: distillati e liquori, soft drink e succhi e frutta, ect. Sono inoltre da considerare acquisite buone conoscenze sulla tecnica della cucina di sala "Flambè" con l'uso della lampada, relativa mise en place, così come nuove forme di ristorazione quali catering ed banqueting e strumenti gestionali.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



COMPETENZE

La classe ha dimostrato di sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e sulla base delle caratteristiche della domanda, dimostrandosi in grado di guidare i clienti all'interno di percorsi di degustazione ed abbinamento cibo-vino e nella scelta di miscelati e cocktail.

CAPACITA'

La classe ha dimostrato di aver acquisito capacità tecnico pratiche di base, in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

Attività di sostegno e potenziamento

- 1. In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse**
- 2. Organizzazione di specifiche attività per gruppi**
- 3. Assegnazione di esercizi e attività pratiche a casa e simulazione**
- 4. Integrazione degli argomenti con documentari e filmati**
- 5. Uso di schemi, griglie e mappe concettuali**

DISCIPLINA: **Sala e Vendita**

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: : **MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB 2°biennio5°anno**



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

Modulo o Argomento	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
<p>Unità 1: PROFESSIONE RISTORAZIONE</p> <p>Unità 2: IL LAVORO DI SALA</p> <p>Unità 4: ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA</p> <p>Unità 5: I VINI (cenni)</p> <p>Unità 6: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO</p> <p>Unità 7: ANALISI SENSORIALI E DEGUSTAZIONE (cenni)</p>	<p>Unità 1: PROFESSIONE RISTORAZIONE 1 Le aziende della ristorazione commerciale. 2 Lavorare nelle aziende enogastronomiche. 3 La sicurezza nelle aziende enogastronomiche.</p> <p>Unità 2: IL LAVORO DI SALA 1 Comunicare con il cliente. 2 Il ciclo cliente. 3 Attrezzature e mise en place particolari.</p> <p>Unità 4: ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA 1 Sfilettatura e trinciatura dei prodotti ittici. 2 La trinciatura della carne. 3 La cucina di sala.</p> <p>Unità 5: I VINI (cenni) 1 La produzione vitivinicola. 3 Il servizio del vino. 4 Champagne e spumanti. 5 Gli altri vini speciali.</p> <p>Unità 6: LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO (prima parte) 1 La produzione vitivinicola nelle regioni italiane</p>	<p>Lezioni laboratoriali, Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva. Utilizzo del libro di testo e altre dispense Approfondimenti lim ed internet</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Condivisione di documenti e presentazioni PP Incontri con esperti esterni</p>	<p>Aula Laboratorio di sala e di bar</p>	<p>Aula di Laboratorio di sala e di bar <u>Verifiche orali:</u> Test di verifica teorico e pratico</p>
<p>Unità 10: MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO</p> <p>Unità 11: ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DI BAR</p> <p>Unità 12:</p>	<p>Unità 10: MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO 1 I cocktail e le attrezzature. 2 La realizzazione delle bevande miscelate.</p>	<p>Lezioni laboratoriali, Momenti collettivi d'aula in forma discorsiva.</p>	<p>Aula Laboratorio di sala e di bar</p>	<p>Aula di Laboratorio di sala e di bar <u>Verifiche orali:</u> Test di verifica teorico e pratico</p>



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

ENOGATRONOMIA E SOCIETA' Unità 13: MARKETING , QUALITA' E TERRITORIO Unità 14: TECNICHE DI GESTIONE Unità 15: CATERING E BANQUETING (cenni)	Unità 11: ASPETTI PARTICOLARI DEL LAVORO DI BAR 1 Nuovi trend della caffetteria e del beverage. 2 Gli snack. Unità 12: ENOGATRONOMIA E SOCIETA' 1 Le abitudini alimentari 2 Le scelte gastronomiche . Unità 13: MARKETING , QUALITA' E TERRITORIO 1 La pianificazione dell'offerta formativa 2 Comunicare l'offerta enogastronomica . 3 Comunicare la qualità, 4 Comunicare il territorio. Unità 14: TECNICHE DI GESTIONE 1 La gestione delle aziende turistico-ristorative 2 La programmazione dell'offerta enogastronomica 3 La gestione degli acquisti 4 L'informatica nelle aziende della ristorazione Unità 15: CATERING E BANQUETING (cenni) 1 Il catering 2 Il banqueting e il catering-banqueting. 3 La preparazione di un evento speciale. RICETTARIO IN SALA Ricette di cucina di sala, Menù delle regioni italiane, Menù delle cucine del mondo, Menù per banchetti, Menù per diete speciali, Premix, Cocktails internazionali codificati I.B.A.	Utilizzo del libro di testo e altre dispense Approfondimenti lim ed internet Lezione partecipata Condivisione di documenti e presentazioni PP Incontri con esperti esterni		
--	--	--	--	--

10 maggio 2024,
Prof. Vito Lisanti



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

**SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE ENOGASTRONOMIA- PRODUZIONE
DOLCIARIA-
CLASSE 5° PPD2
a.s. 2023-2024
DISCIPLINA: FRANCESE**

DOCENTE: SILVIA ROMIZI

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

**ore settimanali 3
ore annuali 101**

ORE di lezione effettuate: 83 (al 26.04.2024)

ULTERIORI ORE PREVISTE: 19

TOTALE ORE ANNUE DI LEZIONE 102

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Aspetti comunicativi, sociolinguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori.

-Strutture grammaticali avanzate della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, - potenziamento ortografia e punteggiatura.

-Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi scritti, orali e multimediali, su argomenti inerenti alla sfera sociale, culturale e settoriale (Linguaggio della ristorazione).

-Lessico e fraseologia idiomatica di uso frequente relativi ad argomenti professionali e culturali

-Nell'ambito della produzione scritta, caratteristiche delle diverse tipologie di testo (SETTORIALI), strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti.

-Aspetti socio-culturali e settoriali dei paesi di cui si studia la lingua.



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

COMPETENZE

Approfondimento della microlingua relativa alla ristorazione e sviluppo delle relative competenze linguistiche e operative, al fine di poter operare adeguatamente nei seguenti casi:

Produrre testi di vario genere in relazione ai differenti scopi operativi, legati anche alla specificità del linguaggio della ristorazione.

Approfondire la lingua e sviluppare le relative competenze nell’ambito della cultura e civiltà francese.

CAPACITA’

Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione;

saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove;

Saper individuare collegamenti con altre discipline (in particolare, Cucina e scienze degli alimenti)

Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia:

-capire il senso generale di messaggi orali di carattere professionale e culturale;

- esprimersi in lingua all'orale e allo scritto in modo accettabile;

- conoscere nelle linee essenziali gli argomenti del programma e applicare le conoscenze e le abilità acquisite in modo operativo;

-redigere ricette

- redigere sintesi di testi e di argomenti settoriali, rispondere a questionari in vista dell'esame.

Attività di sostegno e potenziamento

MODALITÀ

- 1. In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse**
- 2. Organizzazione di specifiche attività per gruppi**
- 3. Assegnazione di esercizi a casa**
- 4. Integrazione degli argomenti con immagini e filmati**
- 5. Uso di schemi, griglie e mappe concettuali**



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2023-2024

DISCIPLINA: FRANCESE

Classe: 5 PC1 alberghiero

Prof: Silvia Romizi

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: Ferrari-Dubosc,
CÔTÉ CUISINE CÔTÉ SALLE, ed. Minerva Scuola

<i>Modulo o Argomento</i>	<i>Eventuali altre discipline coinvolte</i>	<i>Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità</i>	<i>Metodi e mezzi</i>	<i>Spazi</i>	<i>Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione</i>
Unité 9: “Idées dessert» <u>Lexique des fruits et desserts p. 120-121</u> <u>Théorie: Les fromages français, pp. 124-127</u>	Cucina E Scienze degli Alimenti	Per quanto riguarda gli obiettivi di cui sopra, Si rimanda ai percorsi formativi sottoscritti, al documento del 15 maggio	-Lezioni frontali, -Classe rovesciata, -lavori a piccoli gruppi, -ascolti di dialoghi, -libro di testo	Aula scolastica	-Verifiche scritte (comprensione del testo e piccole produzioni) - Verifiche orali (interrogazioni, interventi spontanei)
Unité 10: “Coin Pâtisserie” <u>-dialogue p. 129</u> <u>-Lexique de la pâtisserie p. 132</u> <u>-La mode du cake design p. 133</u> <u>-Théorie: Les différents types de pâtes, pp. 136-139</u>	Cucina E Inglese	idem	idem	idem	idem
Unité 11: “Cap sur les vins” <u>Lexique des vins p. 144</u> <u>Théorie: La France et ses vins pp. 152-153</u>		idem	idem	idem	idem



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Unité 14: “Myriades de restos” <i>Lexique des restaurants p. 188</i> <i>Théorie: Les différents types de restauration pp. 192, 195-197</i>	Cucina	idem	idem	idem	idem
Unité 15: “Des cuisines variées” <i>Théorie: D’une cuisine à l’autre pp. 207-208, 210-211</i>	Inglese E Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
Unité 16: “Cuisine et santé” <i>Théorie: Le régime méditerranéen pp. 213-214</i> <i>Le régime Okinawa et la micronutrition pp.220, 222-223</i> La Pyramide alimentaire (photocopie)	Inglese E Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
DOSSIER : Sciences de l’alimentation pp. 166-171	Scienze degli Alimenti	idem	idem	idem	idem
DOSSIER : Sécurité pp. 84-89 L’HACCP (photocopie)	Cucina	idem	idem	idem	idem



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

Les certifications de qualité en France (photocopie)	Cucina e tecniche amministrative	idem	idem	idem	idem
---	----------------------------------	------	------	------	------

Cortona, venerdì 26 aprile 2024
prof.ssa Silvia Romizi



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



PERCORSO FORMATIVO

SERV. ENOG. OSP. ALB. SETTORE ENOGASTRONOMIA – CLASSE 5° PSB2

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE

DOCENTE : PATRIZIA GOLINI (fino al 23/12/2023)

DOCENTE : ANDREA ALESSANDRONI (dal 12/01/2024)

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

I tempi previsti dai programmi ministeriali sono

ore settimanali: 3

ore annuali: 99

ORE di lezione effettuate: 95 (Alessandroni 44 al 02/05/2024)

da svolgere: h. 17

Obiettivi raggiunti:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

Il gruppo classe, 5 PSD2 (indirizzo sala-bar) è composto da 5 alunni, fra cui 2 maschi e 3 femmine.

Nella classe sono inseriti 1 alunna con grave disabilità (L.104/92) e due alunni con certificazione DSA.

Gli alunni hanno dimostrato di possedere conoscenze soddisfacenti relative al settore specifico di indirizzo (enogastronomia), alla realtà geografico-culturale della Francia, alle funzioni linguistiche e alle strutture grammaticali/sintattiche con cui esse si realizzano.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

COMPETENZE

In generale gli alunni sanno comprendere un messaggio scritto e/o orale di diversa tipologia, identificandone il significato globale ed elementi specifici; sono in grado di sostenere una conversazione adeguata al contesto professionale.

CAPACITA'

Tutti gli alunni hanno conseguito, a livelli diversi, capacità di rielaborazione personale di un testo e l'espressione del proprio punto di vista personale sulle tematiche oggetto di studio.

Attività di sostegno e potenziamento

- *In itinere: ritornando sugli stessi argomenti con modalità diverse*
- *Assegnazione di esercizi a casa*
- *Integrazione degli argomenti con documentari e filmati*
- *Uso di schemi, griglie e mappe concettuali*
- *Connessioni di approfondimento supplementari alle attività didattiche*

DISCIPLINA: **LINGUA E CULTURA FRANCESE**

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: **Silvia Ferrari, Henri Dubosc ; Côté cuisine, Côté salle, Le français de l'oenogastronomie et du service, ed. Minerva Scuola**

Docente: Patrizia Golini – Andrea ALESSANDRONI
Classe 5 PSD2



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Modulo o Argomento	Eventuali altre discipline coinvolte	Obiettivi disciplinari in termini di conoscenze, competenze e capacità	Metodi e mezzi	Spazi	Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione
<p>U. 9 Idées dessert : <u>Dialogue :</u> Fromages gourmands Communicatio <u>n :</u> identifier des objets et des ingrédients; décrire un aliment, demander un avis, une permission <u>Lexique :</u> parler fromages, fruits et desserts ; <u>Théorie :</u> Les fromages français -servir les fromages -la découpe du fromage</p> <hr/> <p>U. 11 Cap sur le vin : <u>Dialogue :</u> A chaque mets son vin Communicatio <u>n :</u> identifier une boisson; parler du goût d’une boisson; décrire une boisson, un</p>	<p>Sono state sviluppate alcune tematiche connesse con aspetti della geografia della Francia metropolitana.</p> <p>Scienza degli alimenti</p> <p>Laboratorio di sala</p>	<p>CONOSCENZE -possiede conoscenze relative al settore specifico d’indirizzo: lessico e fraseologia -possiede conoscenze relative alla realtà geografico-culturale della Francia</p> <p>COMPETENZE -sa comprendere un messaggio scritto e/o orale di diversa tipologia identificandone il significato globale ed elementi specifici -sa redigere messaggi scritti sia di carattere generale, sia relativi alla micro-lingua -è in grado di sostenere una conversazione adeguata al contesto professionale -sa utilizzare funzioni linguistiche e strutture grammaticali/sintattiche con cui esse si realizzano -sa produrre enunciati corretti a livello di intonazione, di fonemi e lessemi</p> <p>CAPACITA’ -sa rielaborare in modo personale e corretto un testo -sa operare</p>	<p>Approccio comunicativo o all’apprendimento della lingua straniera -lezioni interattive docente-discente allo scopo di creare ed esercitare nella classe situazioni comunicative e in contesti linguistici diversificati - lezione frontale</p> <p>MEZZI -testo in adozione -CD abbinato al testo -fotocopie</p>	<p>Aula Argo WhatsApp</p>	<p>VERIFICHE SCRITTE -comprensione di documenti a carattere professionale -produzione di testi connessi a tematiche relative all’ambito di studio - prove a domande aperte</p> <p>VERIFICHE ORALI -interrogazioni individuali programmate e non programmate -interventi spontanei -Interventi spontanei -Interrogazioni individuali -Valutazione di ricerche e approfondimenti personali assegnati su classroom -Puntualità e rispetto delle consegne assegnate</p>



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

<p>aliment; indiquer l'origine d'une boisson, d'un aliment. du fromage</p> <hr/> <hr/>		<p>collegamenti nell'ambito della disciplina e in ambito interdisciplinare -sa assumere ed esprimere punti di vista personali sulle tematiche oggetto di studio</p>			
<p>U. 12 Derrière le comptoir <u>Communicatio n :</u> Préparer un cappuccino – prendre une commande – parler d'un cocktail- encaisser. <u>Lexique :</u> équipements et ingrédients <u>théorie :</u> Le travail du barman -les règles d'un bon cocktail.</p> <p>U. 12 Côté réception L'ABC des réceptions: le mariage, le baptême, la communion, l'anniversaire de mariage, l'anniversaire.</p> <p>U. 14</p>					<p>CRITERI DI VALUTAZIONE -correttezza dell'enunciato a livello grammaticale, ortografico, di intonazione, di fonemi e di lessemi -capacità di rielaborare in situazioni analoghe il materiale linguistico appreso -la quantità e la qualità degli apprendimenti (sapere)</p> <p>-progressione rispetto ai livelli di partenza, attenzione, partecipazione ed interesse.</p>



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

<p>Myriades de restos -Les différents types de restauration.</p> <p>U. 15 Des cuisines variées - Les ingrédients indispensables de la cuisine moléculaire - La cuisine fusion, - la cuisine végétarienne, le véganisme, le fruitarisme, - la nouvelle cuisine</p> <p>U. 16 Cuisine et santé -le régime méditerranéen - la pyramide alimentaire</p> <p><u>Civilisation</u> Le territoire et l'administration , La France géographique. Les incontournables : Les vins français et leurs vignobles Les fromages français</p> <p>Les institutions Françaises :</p>					
--	--	--	--	--	--



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

Le Président de la République, Le Parlement, Le Gouvernement Les symboles de la République française: le drapeau, la Marianne, la devise nationale, l'hymne national <u>La</u> <u>gastronomie</u> <u>des régions :</u> .La région PACA <u>Littérature;</u> C.Baudelaire "L'albatros" Le Symbolisme					
---	--	--	--	--	--

10 maggio 2024,
Prof.ssa Patrizia Golini
Pro. Andrea Alessandroni



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



ALLEGATO N.2:

SIMULAZIONI PRIMA E SECONDA

PROVA DI ESAME



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Prima simulazione della prima prova scritta (15.01.2024)

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve per
entro il cavo della mano in ozio
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse per
l'appressar dell'umido equinozio² che of-
fusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo una la mano era,
clessidra il cor mio palpitante, l'ombra cre-
scente d'ogni stelo vano³ quasi ombra
d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire



Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e avvolte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, riprese una vita veramente claustrale. Ma unlievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiata in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommara dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatorie di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 4/7



Sessione suppletiva 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il paese tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'esercito: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale *'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine'*?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra *'esercito'* e *'paese'*?
4. Quali fenomeni di *'adattamento'* e *'disadattamento'* vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 5/7



Sessione suppletiva 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante...* a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia *'la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale'*: su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 6/7



Sessione suppletiva 2023
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligente così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca ascacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro. ² Il vocabolario online Treccani definisce *l'onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 7/7



Sessione suppletiva 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studio delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 1/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957- 1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaak Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividile sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 2/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Seconda simulazione della prima prova scritta (04.04.2024)

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra Ancora rivi-
viamo la tua, fanciulla scarna

Che ti sei stretta convulsamente a tua madre Quasi
volessi ripenetrare in lei

Quando al meriggio il cielo si è fatto nero. Invano, per-
ché l'aria volta in veleno

È filtrata a cercarti per le finestre serrate Della tua
casa tranquilla dalle robuste pareti Lieta già del tuo
canto e del tuo timido riso.

Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata

A incarcerare per sempre codeste membra gentili. Così tu
rimani tra noi, contorto calco di gesso, Agonia senza fine, ter-
ribile testimonianza

Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme. Ma nulla
rimane fra noi della tua lontana sorella, Della fanciulla
d'Olanda murata fra quattro mura Che pure scrisse la sua
giovinezza senza domani:

La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,

La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito. Nulla rimane
della scolara di Hiroshima,

Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli, Vittima sacrifi-
cata sull'altare della paura.

Potenti della terra padroni di nuovi veleni, Tristi custodi
segreti del tuono definitivo,

Ci bastano d'assai le affezioni donate dal cielo. Prima di pre-
mere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

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

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolara di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 3/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 6/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

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

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

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso i video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotipia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...] Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

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

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

Comprensione e analisi

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

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 7/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 8/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

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

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

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

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 10/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

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

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

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

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 11/



Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta



Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla co

Prima simulazione di Seconda Prova d'esame (scritta e pratica)

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario
Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario
52044 Centoia - Cortona (Ar)

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

SIMULAZIONE della SECONDA PROVA SCRITTA dell' ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE a.s. 2023-24

La traccia dovrà essere strutturata secondo la **tipologia A** del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato:

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

con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Documento 1

“Mens sana in corpore sano” scriveva il poeta Giovenale nell'Antica Roma dell'età Imperiale. Questa antica massima è indubbiamente uno dei comandamenti più ripetuti e consigliati da tutti coloro che si occupano di alimentazione e benessere psico-fisico. Se è vero che in questi ultimi anni si è parlato molto di *regimi alimentari*, per avere un corpo sano sarebbe meglio tuttavia interpretare la *dieta* secondo il suo significato originale che rimanda al tenore di vita condotto nella sua interezza. La cura del corpo non è, perciò, solo un fatto squisitamente edonistico, ma il primo passo per stare veramente bene. (cit. Archivio Gribaudo ed.)

Documento 2

“La cucina è una bricconcella; spesso e volentieri fa disperare, ma dà anche piacere, perché quelle volte che riuscite o che avete superata una difficoltà, provate compiacimento e cantate vittoria. [...] Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino, non credo sia necessario, per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo; basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi, poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.” (Pellegrino Artusi “La Scienza in Cucina” 1891).

Tra il XX° e il XXI° secolo sono avvenuti molti cambiamenti e molti progressi sono stati fatti in tutti gli ambiti delle attività umane, così è avvenuto anche nel campo della alimentazione. Fasce sempre più ampie della popolazione mondiale si interessano e compiono scelte consapevoli a questo riguardo.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 12/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Sempre più persone avvertono forte l'esigenza di un ritorno alla "natura" e alla "tradizione" per contrastare lo stress e gli squilibri metabolici spesso associati allo stile di vita contemporaneo.

Tenendo conto di quanto descritto nei documenti 1 e 2 si sviluppi la traccia :

- Il candidato esponga con argomentazioni valide quali strategie possono essere applicate per unire innovazione e tradizione a tavola dando luogo ad abitudini alimentari equilibrate e sane per rispondere alle esigenze di un pubblico sempre più attento alla cura dell'ambiente e della propria salute senza trascurare il piacere di dare continuità a una tradizione gastronomica millenaria.

Avvertenze :

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 13/



Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario
Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario
52044 Centoia - Cortona (Ar)

MANGER UN PEU DE TOUT C'EST BIEN MANGER!

Bien manger c'est adopter une alimentation variée et équilibrée, c'est-à-dire manger un peu de tout mais en quantité raisonnable. Cela consiste à privilégier les aliments sains (fruits, légumes, féculents, poissons...) et à limiter la consommation de produits sucrés (confiseries, boissons sucrées ..), salés (gâteaux apéritifs, chips..) et gras (charcuterie, beurre, crème..).

Cet équilibre alimentaire ne se construit ni sur un repas, ni sur une journée mais plutôt sur plusieurs jours, voire une semaine. C'est pour cela qu'il n'existe ni aliment interdit, ni aliment miracle. Ainsi, à l'occasion, un repas festif peut être compensé par des repas plus légers par la suite.

Combinée à une activité physique régulière, une alimentation adaptée contribue à limiter la prise de poids mais également un certain nombre de problèmes de santé tels que les cancers, le diabète de type 2, l'excès de cholestérol, les maladies cardiovasculaires, l'ostéoporose.

(Adapté à partir de www.mangerbouger.fr)

Lisez le texte et répondez aux questions suivantes.

1. Que veut dire bien manger?
2. Quels sont les aliments bénéfiques pour la santé?
3. Quels aliments faut-il consommer en petites quantités?
4. Quelles maladies sont liées à une mauvaise alimentation?
5. Décris ton alimentation standard et dis s'il s'agit de bien manger ou si tu penses devoir modifier ton attitude envers les aliments.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 14/



Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario
Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario
52044 Centoia - Cortona (Ar)

MANGER UN PEU DE TOUT C'EST BIEN MANGER!

Bien manger c'est adopter une alimentation variée et équilibrée, c'est-à-dire manger un peu de tout mais en quantité raisonnable. Cela consiste à privilégier les aliments sains (fruits, légumes, féculents, poissons...) et à limiter la consommation de produits sucrés (confiseries, boissons sucrées ..), salés (gâteaux apéritifs, chips..) et gras (charcuterie, beurre, crème..).

Cet équilibre alimentaire ne se construit ni sur un repas, ni sur une journée mais plutôt sur plusieurs jours, voire une semaine. C'est pour cela qu'il n'existe ni aliment interdit, ni aliment miracle. Ainsi, à l'occasion, un repas festif peut être compensé par des repas plus légers par la suite.

Combinée à une activité physique régulière, une alimentation adaptée contribue à limiter la prise de poids mais également un certain nombre de problèmes de santé tels que les cancers, le diabète de type 2, l'excès de cholestérol, les maladies cardiovasculaires, l'ostéoporose.

(Adapté à partir de www.mangerbouger.fr)

Lisez le texte et répondez aux questions suivantes.

1. Que veut dire bien manger?
2. Quels sont les aliments bénéfiques pour la santé?
3. Quels aliments faut-il consommer en petites quantités?
4. Quelles maladies sont liées à une mauvaise alimentation?

N.B. Agli studenti è consentito l'uso del proprio dizionario bilingue (Francese-Italiano) per lo svolgimento della seconda prova scritta in lingua.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 15/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Simulazione di una traccia di seconda prova per l'Esame di Stato 2023/24 Produzione Dolciaria

TIPOLOGIA

A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati

Tempo: 3 ore

Nome e cognome _____ Classe _____ Data ___/___/___

Il settore della produzione dolciaria comprende al suo interno molteplici peculiarità, sia in ottica manageriale, sia in ottica di salvaguardia della salute del cliente.

Al candidato è richiesto di estrarre uno tra gli elaborati proposti e relazionare in merito a:

- struttura di trasformazione delle derrate,
- rischi sanitari,
- food cost,
- prezzo di vendita.

Simulazione di una traccia di seconda prova per l'esame di Stato 2023/24. Sala evendita.

TIPOLOGIA

A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati

Tempo: 3 ore

Nome e cognome _____ Classe _____ Data ___/___/___

Un aspetto molto interessante quando si vuole stilare un menu per il locale, è quello di sapere esattamente quanto ci costa un cocktail e conseguentemente a quanto proporlo alla clientela. Per valutare il costo esatto del drink dobbiamo conoscere:



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 16/



Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta



- **Costo della bottiglia**
- **Quantità del prodotto contenuto nelle varie bottiglie**
- **Costo forfettario per la guarnizione del drink**
- **Quantità dei prodotti da usare**

In occasione di un cambio gestione di un locale siete chiamati a stilare una lista dei cocktails divisi per categorie. Le categorie principali sono 4: after dinner, before dinner, long drink, all day cocktail. Elencate 4-5 cocktail a vostra scelta (IBA) per categoria e per **uno** di questi cocktail, a vostra scelta, applicate il drink cost, ossia il costo del cocktail, completando con il coefficiente moltiplicatore. Come nell'esempio fatto nelle lezioni di programma. Superalcolic e liquori con relativi prezzi (liberi).

Scegliere dalla paniera gli ingredienti per la preparazione di un cocktail e sua guarnizione per 2 porzioni da proporre e far degustare alla Commissione.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 17/



Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta



SECONDA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA (SCRITTA E PRATICA)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario
Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario
52044 Centoia - Cortona (Ar)

Indirizzo: Produzione dolciaria – Sala e vendita

SIMULAZIONE della SECONDA PROVA SCRITTA dell' ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE a.s. 2023-24

La traccia dovrà essere strutturata secondo la **tipologia A** del Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato:

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

con riferimento al seguente Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze:

TIPOLOGIA A

NUCLEO TEMATICO 2

Il costo e i benefici della sostenibilità nell'ambito della ristorazione.

Tra i ristoratori che hanno dichiarato di essere ancora nel processo di transizione verso delle scelte più sostenibili, c'è un 39% che ha espresso dubbi sull'aumento dei costi di gestione legati proprio alla sostenibilità. Eppure, in un contesto di aumento dei tassi d'inflazione e dei costi dell'energia, la scelta di ricorrere a soluzioni più sostenibili come l'utilizzo di fonti di energia alternative, l'approvvigionamento di materie prime locali e di stagione, ha avuto, per circa il 40% dei ristoratori, un impatto positivo sulle proprie attività commerciali, portando il 60% di loro a risparmiare tra circa il 10 e il 30% sui costi di gestione.

Il punto di vista dei consumatori :

La sostenibilità è un tema importante anche per i consumatori. Oltre la metà (56%) afferma infatti di essere più propenso a frequentare un ristorante che adotta pratiche sostenibili, e lo fa non solo per un impatto ambientale che sia il più basso possibile (28%), ma anche per la volontà di premiare e supportare i ristoratori che si mostrano attenti nei



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

"A. VEGNI"- CAPEZZINE



Pag. 18/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



confronti della tematica (39%). Non è dunque un caso che il 64% degli intervistati abbia prenotato almeno una volta negli ultimi dodici mesi un ristorante a Km zero.

Il candidato esponga, anche grazie ai documenti sopra riportati, l'importanza della sostenibilità per la ristorazione sia sotto l'aspetto economico, ambientale e della salute . Infine spieghi come la sostenibilità può essere attuata all'interno di un'azienda ristorativa.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario

Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario

52044 Centoia - Cortona (Ar)

Nom et prénom: _____

Classe : _____ **Date:** _____

16 OCTOBRE : JOURNEE MONDIALE DE L'ALIMENTATION

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Entre 20 et 30 kg de nourriture par habitant sont jetés chaque année en France, alors que 16 millions de Français dépendent de l'aide alimentaire. Un tiers de la production totale de nourriture de la planète passe à la poubelle pendant qu'un être humain sur huit ne mange pas suffisamment.

Le gaspillage alimentaire se déroule dans les foyers et dans la restauration. Il représente 10% des déchets ménagers. En effet, les foyers jettent, en moyenne, entre 500 et 1500 euros par an de nourriture à peine périmée et souvent encore consommable.

Parmi les aliments jetés, ceux qui se conservent le moins : les fruits et légumes abîmés, les restes de repas et les aliments non consommés, mais aussi des produits encore emballés.

Et chacun de nous est concerné par le gaspillage alimentaire qui provient le plus souvent d'une mauvaise gestion du réfrigérateur. 31% des Français déclarent jeter des restes de repas et de plats non terminés au moins une fois par mois. Mais le gaspillage fait souffrir le porte-monnaie. Alors, nombreux sont ceux qui s'efforcent



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 19/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



de vérifier ou d'interpréter les dates limite de consommation des produits et de respecter la chaîne du froid.

D'autres congèlent les restes, les cuisinent à nouveau ou utilisent des boîtes hermétiques qui leur permettent de les manger le surlendemain.

À ces tristes constatations s'ajoutent des statistiques effrayantes puisque 850 millions d'euros de nourriture sont jetés chaque année par les hypermarchés français sous prétexte que la date de validité est passée alors qu'ils sont encore parfaitement récupérables.

Ce gaspillage incroyable n'a pas échappé aux associations qui se sont unies et ont obtenu en quatre mois des milliers de signatures afin que soit votée une loi qui oblige désormais les hypermarchés à distribuer les produits périssables invendus à l'association de leur choix.

Lisez le texte ci-dessus et répondez aux questions.

- 1) En quoi consiste le gaspillage alimentaire?
- 2) Quels endroits sont concernés par le gaspillage alimentaire? Motivez votre réponse.
- 3) Selon ce document quelle est l'attitude des français face au gaspillage?
- 4) Pourquoi certaines associations se sont-elles unies?
- 5) Quelle est ta recette anti gaspi?

ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Istituto Tecnico Agrario - Istituto Professionale Alberghiero - Istituto Professionale Agrario

Corso Serale Istituto Professionale Alberghiero ed Agrario

52044 Centoia - Cortona (Ar)

Nom et prénom: _____

Classe : _____ Date: _____

16 OCTOBRE : JOURNEE MONDIALE DE L'ALIMENTATION

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Entre 20 et 30 kg de nourriture par habitant sont jetés chaque année en France, alors que 16 millions de



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Pag. 20/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



Français dépendent de l'aide alimentaire. Un tiers de la production totale de nourriture de la planète passe à la poubelle pendant qu'un être humain sur huit ne mange pas suffisamment.

Le gaspillage alimentaire se déroule dans les foyers et dans la restauration. Il représente 10% des déchets ménagers. En effet, les foyers jettent, en moyenne, entre 500 et 1500 euros par an de nourriture à peine périmée et souvent encore consommable.

Parmi les aliments jetés, ceux qui se conservent le moins : les fruits et légumes abimés, les restes de repas et les aliments non consommés, mais aussi des produits encore emballés.

Et chacun de nous est concerné par le gaspillage alimentaire qui provient le plus souvent d'une mauvaise gestion du réfrigérateur. 31% des Français déclarent jeter des restes de repas et de plats non terminés au moins une fois par mois. Mais le gaspillage fait souffrir le porte-monnaie. Alors, nombreux sont ceux qui s'efforcent de vérifier ou d'interpréter les dates limite de consommation des produits et de respecter la chaîne du froid.

D'autres congèlent les restes, les cuisinent à nouveau ou utilisent des boîtes hermétiques qui leur permettent de les manger le surlendemain.

À ces tristes constatations s'ajoutent des statistiques effrayantes puisque 850 millions d'euros de nourriture sont jetés chaque année par les hypermarchés français sous prétexte que la date de validité est passée alors qu'ils sont encore parfaitement récupérables.

Ce gaspillage incroyable n'a pas échappé aux associations qui se sont unies et ont obtenu en quatre mois des milliers de signatures afin que soit votée une loi qui oblige désormais les hypermarchés à distribuer les produits périssables invendus à l'association de leur choix.

Lisez le texte ci-dessus et répondez aux questions.

- 1) Combien d'aliments sont gaspillés chaque année en France et dans le monde entier?
- 2) Quels endroits sont concernés par le gaspillage alimentaire?
- 3) Quels sont les aliments qui se conservent le moins?
- 4) Selon ce document quelle est l'attitude des français face au gaspillage?
- 5) Pourquoi certaines associations se sont-elles unies?

N.B. Agli studenti è consentito l'uso del proprio dizionario bilingue (Francese-Italiano) per lo svolgimento della seconda prova scritta in lingua.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

"A. VEGNI" - CAPEZZINE



Pag. 21/



Sessione straordinaria 2023
Prima prova scritta



Simulazione di una traccia di seconda prova per l'Esame di Stato 2023/24 Produzione Dolciaria

TIPOLOGIA

A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati

Tempo: 3 ore

Nome e cognome _____ Classe _____ Data ___/___/___

Il settore della produzione dolciaria comprende al suo interno molteplici peculiarità, sia in ottica manageriale, sia in ottica di salvaguardia della salute del cliente.

Al candidato è richiesto di estrarre uno tra gli elaborati proposti e esplicitare quali sono:

- fasi di trasformazione delle derrate,
- possibili allergeni,
- sviluppare il food cost,
- cosa interviene nella definizione del prezzo di vendita.

Il piatto estratto risulta essere _____

Firma del candidato

Simulazione di una traccia di seconda prova per l'esame di Stato 2023/24. Sala evendita.

TIPOLOGIA

A

Definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati

Tempo: 3 ore

Nome e cognome _____ Classe _____ Data ___/___/___

Un aspetto molto interessante quando si vuole stilare un menu per il locale, è quello di sapere esattamente quanto ci costa un piatto Flambè a scelta e



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Pag. 22/



Sessione straordinaria 2023

Prima prova scritta



conseguentemente a quanto proporlo alla clientela. Per valutare il costo esatto del piatto dobbiamo conoscere:

- **Costo dei prodotti**
- **Quantità del prodotto utilizzato**
- **Costo forfettario per la guarnizione**
- **Quantità dei prodotti da usare al netto**

In occasione di un cambio gestione di un locale siete chiamati ad inserire un piatto flambé a vostra scelta. Le categorie principali sono 4: antipasto, primo piatto, secondo piatto e dessert. La vostra scelta, sarà fatta in base al paniere degli ingredienti applicando il food cost, ossia il costo del piatto, completando con il coefficiente moltiplicatore. Come nell'esempio fatto nelle lezioni di programma. La preparazione del piatto e sua guarnizione per 2 porzioni da proporre e far degustare alla Commissione. Abbinare un vino (doc-dop/docg/igt-igp)dalla carta vini del locale, con apertura della bottiglia e analisi della degustazione



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

"A. VEGNI"- CAPEZZINE



ALLEGATO 3

Griglia di valutazione della prima prova

Candidato _____

Classe _____

Punteggio complessivo della prova: _____ /100, ovvero (proporzionato): _____ 20

INDICATORE	DESCRIPTORI DI LIVELLO	PUNTEGGIO*	PUNT. BES	PUNT. ATTR.
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. 	Assente / non raggiunto	6	7,5	
	Carente	8	10	
	Lievemente carente	10	12,5	
	Completamente presente	12	15	
	Intermedio	14	17,5	
	Avanzato	16	20	
	Esperto	18	22,5	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. 	Completamente / pienamente raggiunto	20	25	
	Assente / non raggiunto	6	3	
	Carente	8	4	
	Lievemente carente	10	5	
	Completamente presente	12	6	
	Intermedio	14	7	
	Avanzato	16	8	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. 	Esperto	18	9	
	Completamente / pienamente raggiunto	20	10	
	Assente / non raggiunto	6	7,5	
	Carente	8	10	
	Lievemente carente	10	12,5	
	Completamente presente	12	15	
	Intermedio	14	17,5	
<ul style="list-style-type: none"> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	Avanzato	16	20	
	Esperto	18	22,5	
	Completamente / pienamente raggiunto	20	25	
	INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA A			
	<ul style="list-style-type: none"> Rispetto dei vincoli posti nella consegna. 	Assente / non raggiunto	3	3
Carente		4	4	
Lievemente carente		5	5	
Completamente presente		6	6	
Intermedio		7	7	
Avanzato		8	8	
Esperto		9	9	
<ul style="list-style-type: none"> Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. 	Completamente / pienamente raggiunto	10	10	
	Assente / non raggiunto	3	3	
	Carente	4	4	
	Lievemente carente	5	5	
	Completamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
<ul style="list-style-type: none"> Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). 	Esperto	9	9	
	Completamente / pienamente raggiunto	10	10	
	Assente / non raggiunto	3	3	
	Carente	4	4	
	Lievemente carente	5	5	
	Completamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
Avanzato	8	8		
Esperto	9	9		
Completamente / pienamente raggiunto	10	10		



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



• Interpretazione corretta e articolata del testo.	Assente / non raggiunto	3	8	
	Carente	4	8	

*NB: per gli indicatori su base 20 è possibile attribuire livelli/punteggi intermedi tra quelli sopra indicati: 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE



	Lievemente carente	5	5	
	Complessivamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
	Esperto	9	9	
	Completo / pienamente raggiunto	10	10	
INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA B				
• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Assente / non raggiunto	4,5	4,5	
	Carente	6	6	
	Lievemente carente	7,5	7,5	
	Complessivamente presente	9	9	
	Intermedio	10,5	10,5	
	Avanzato	12	12	
	Esperto	13,5	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	15	15	
• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Assente / non raggiunto	4,5	4,5	
	Carente	6	6	
	Lievemente carente	7,5	7,5	
	Complessivamente presente	9	9	
	Intermedio	10,5	10,5	
	Avanzato	12	12	
	Esperto	13,5	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	15	15	
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Assente / non raggiunto	3	3	
	Carente	4	4	
	Lievemente carente	5	5	
	Complessivamente presente	6	6	
	Intermedio	7	7	
	Avanzato	8	8	
	Esperto	9	9	
	Completo / pienamente raggiunto	10	10	
INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA C				
• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Assente / non raggiunto	4,5	4,5	
	Carente	6	6	
	Lievemente carente	7,5	7,5	
	Complessivamente presente	9	9	
	Intermedio	10,5	10,5	
	Avanzato	12	12	
	Esperto	13,5	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	15	15	
• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Assente / non raggiunto	4,5	3	
	Carente	6	4	
	Lievemente carente	7,5	5	
	Complessivamente presente	9	6	
	Intermedio	10,5	7	
	Avanzato	12	8	
	Esperto	13,5	9	
	Completo / pienamente raggiunto	15	10	
• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Assente / non raggiunto	3	4,5	
	Carente	4	6	
	Lievemente carente	5	7,5	
	Complessivamente presente	6	9	
	Intermedio	7	10,5	
	Avanzato	8	12	
	Esperto	9	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	10	15	



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA IP06 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. “PRODUZIONE DOLCIARIA E SALA E VENDITA”

Punteggio attribuito dalla commissione in base ai quadri di riferimento allegati al d.m. n.769 del 2018

Candidato/a

<i>INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)</i>	<i>PUNTI fino a un max di</i>	<i>DESCRIPTORI</i>	<i>PUNTEGGIO ATTRIBUITO S. Alimenti</i>	<i>PUNTEGGIO ATTRIBUITO Prova Pratica</i>
COMPRESION E del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.		
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.		
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle/delle discipline (max 6 punti)	1- 2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto non è pertinente alle richieste e presenta numerose lacune.		
	2- 3	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente ed esaustivo.		
	3- 4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo puntuale. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.		
Capacità di risolvere il caso pratico proposto	1- 2	Il candidato comprende le indicazioni sull'elaborato da presentare e riesce solo in parte a realizzarlo		
	2- 3	Il candidato comprende sufficientemente le indicazioni sull'elaborato da presentare e riesce a realizzarlo in autonomia		
	3- 4	Il candidato comprende e interpreta correttamente le indicazioni sull'elaborato. L'elaborato è prodotto in autonomia e padronanza.		
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	1- 2	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti.		
	3- 4	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua discretamente le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta.		
	5- 6	Il candidato possiede una buona/ un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi.		
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo		



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE



sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti)		essenziale e con varie imprecisioni.		
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.		
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.		
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN VENTESIMI				
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN DECIMI				

Nota: i punteggi sono così distribuiti tra S. Alimenti e la disciplina pratica.

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo Prova scritta	Punteggio massimo Prova laboratoriale
Comprensione del testo	2	1
Padronanza delle conoscenze	4	
Capacità di risolvere il caso pratico proposto		4
Padronanza delle competenze tecnico - professionali	2	4
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico	2	1

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DA VENTESIMI IN DECIMI

(O.M. n. 65 del 14/03/2022, Allegato C)

3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6	6.5	7	7.5	8	8.5	9	9.5	10

Cortona li, 10.05.2024

La tabella di conversione del punteggio della prova scritta di cui all'allegato C all'ordinanza prevede la possibilità di assegnare alla singola prova di esame un punteggio con decimale (.50). Si specifica che l'arrotondamento all'unità superiore verrà operato una sola volta, dopo aver sommato i singoli punteggi conseguiti nelle due prove scritte e nel colloquio, sul punteggio totale conseguito nelle prove d'esame



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentato e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3,3-5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, stabilendo adeguati collegamenti tra le discipline.	3,3-5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	3,3-5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	2,50	
Punteggio totale della prova				



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE



Allegato 4

Firme dei componenti del consiglio di classe

Noi sottoscritti Docenti della Classe Quinta Sezione PSD2 dichiariamo che il presente *Documento* è stato collegialmente predisposto, redatto, letto ed approvato nella seduta del Consiglio di classe del 14 Maggio 2024.

NOME E COGNOME	
TAGLIAFERRI LUCIANO DIRIGENTE SCOLASTICO	
ALESSANDRONI ANDREA LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	
BLANCHI ALBERTA LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE	
CAMERINI FRANCESCO LUIGI Italiano	
CAMERINI FRANCESCO LUIGI Storia	
CAPONE FRANCESCA Matematica	
GIANNETTI GIANFRANCO LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
GOLINI PATRIZIA LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	
LISANTI VITO Servizi Sala-Bar	
RENZACCI SIMONE IRC	
ROMIZI SILVIA LINGUA E CIVILTÀ' FRANCESE	
SALTAPARI SONIA sostegno	
SCHIAPPA TIZIANA Scienza e cultura degli Alimenti	
STRANCIA ANTONELLA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
TANGANELLI ANDREA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
TONZIELLO GIORGIO sostegno	

Centoia, 14 maggio 2024
Il Coordinatore Prof.ssa Silvia Romizi

Il Dirigente
Prof. Luciano Tagliaferri



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

Allegato 6

RELAZIONE FINALE E RIEPILOGO PCTO

CLASSE 5[^]PPD2 ENOGASTRONOMIA-PRODUZIONE DOLCIARIA

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
TITOLO DEL PROGETTO: Nuove competenze per i futuri professionisti
dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità

CONSUNTIVO ANNI SCOLASTICI: 2021/22 - 22/23 – 23/24

Visti gli atti d'ufficio comunichiamo al consiglio di classe e alla commissione d'esame quanto segue. Gli allievi della classe 5PPD2 hanno iniziato il progetto dall'anno scolastico 2021/2022, in questi tre anni hanno avuto modo di effettuare due diverse esperienze di stage presso aziende del settore Enogastronomico presenti nel territorio. Tali esperienze, in apprendimento situato, sono parte integrante delle attività previste dal PCTO. Ciò è stato possibile grazie ad una rete di rapporti di collaborazione, oramai consolidate da anni, tra l'istituto e le diverse realtà enogastronomiche del territorio.

Le aziende ospitanti hanno mostrato apprezzamento per il livello di competenze professionali e trasversali raggiunte dagli allievi.

Considerate le valutazioni espresse dai tutors aziendali e da quelli scolastici nelle annualità pregresse, complessivamente si può affermare che la classe ha acquisito le competenze previste dal progetto, infatti gli alunni hanno dimostrato di sapersi inserire in un contesto aziendale nel rispetto delle regole e di avere buone capacità di problem solving e di autonomia operativa. Inoltre il gruppo classe ha dimostrato, durante tutto il percorso, di conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante, le nuove tecniche di enogastronomia e della produzione dolciaria e gli aspetti relativi alla gestione dell'azienda e di saper interpretare la realtà enogastronomica e della produzione dolciaria del territorio di riferimento.

Infine, lo svolgimento delle attività di PCTO previste durante il periodo, sono state realizzate anche con l'intervento di esperti di settore, attraverso lezioni in presenza e a distanza.

Progetto

Il percorso PCTO dal titolo *“Nuove competenze per i futuri professionisti dell'enogastronomia e dell'ospitalità”* è basato sulla *polivalenza* delle competenze da acquisire in relazione alle molteplici professionalità che operano nel comparto Enogastronomico e della produzione dolciaria. In sintesi gli obiettivi del progetto in termini di competenze per le quali gli studenti vengono preparati nella normale attività curriculare, ovvero:

- saper intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e della produzione dolciaria;
- saper operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali e individuando le



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

nuove tendenze enogastronomiche e della produzione dolciaria

- saper applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- saper curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti

La classe è in grado, grazie alle competenze acquisite, di porsi come operatore polivalente, in modo da avere una preparazione di base nelle svariate professioni riguardanti il comparto enogastronomico e della produzione dolciaria.

Il progetto di carattere triennale, è incentrato principalmente sull'attività di stage impostato su criteri di gradualità e progressività, da svolgersi nelle aziende: alberghiere, agriturismi, ristorative, bar-pasticcerie, gelaterie e comprende anche due fasi propedeutiche in terza e quarta dove verranno trattati temi legati alla preparazione al tirocinio formativo e una fase finale in quinta dedicata anche all'orientamento in uscita.

Il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione delle unità di apprendimento è stato attuato attraverso le seguenti metodologie didattiche e attività:

- dibattiti con i professionisti del settore;
- attività laboratoriali interne;
- partecipazione a convegni e seminari;
- esercitazioni speciali: organizzazione e gestione durante manifestazioni ed eventi interni/esterni all'Istituto;
- lezioni frontali;
- apprendimento situato: stage

5° anno

Orientamento in uscita:

- Carriere Forze Armate.
- Incontro Centro per l'Impiego di Camucia: opportunità mercato del lavoro
- Incontro Centro per l'Impiego di Camucia: redazione curriculum-vitae
- Salone dello studente – Arezzo: percorsi universitari
- Incontro con ANPAL e ITS Eat con lezione simulata
- Attività di auto valutazione e di verifica finale

4° anno

- Autoimprenditorialità (incontro con esperto esterno Prof.ssa Elena Garofano)
- Organizzazione, gestione, preparazione e svolgimento di eventi interni ed esterni
- Elementi di risorse turistico-enogastronomiche del territorio
- Incontro con Associazione Italiana Celiachia con attività laboratoriali.
- Incontri con esperti esterni del mondo del lavoro e delle imprese alberghiero/ristorative



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

3° anno

- Carta dei diritti e doveri degli studenti e delle studentesse in Alternanza SL
- Corso Sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs. 81/08 - Testo Unico sulla sicurezza
- Corso HACCP e piano di autocontrollo aziendale
- Incontro esperti in ambito enogastronomico

In generale gli alunni hanno partecipato, ottenendo nelle prove intermedie e durante il periodo di stage risultati soddisfacenti.

Le ore previste, suddivise in ore di formazione in aula con esperti, partecipazione a convegni ed eventi interni all'Istituto e ore di stage, sono state svolte quasi totalmente.

Le aziende individuate per lo stage (strutture ristorative, ristoranti, alberghi, bar-pasticcerie-gelaterie) sono ubicate principalmente nelle province di Arezzo, Siena e Perugia dalle quali proviene la nostra utenza.

Il progetto nel corso degli anni è stato redatto e gestito dai seguenti docenti:

classe terza a.s. 2021/22: **prof. Gianfranco Giannetti** -Referente PCTO Produzione dolciaria

classe quarta a.s. 2022/23: **prof. Vigilante Varone** -Referente PCTO Produzione dolciaria

classe quinta a.s. 2023/24: **prof. Vigilante Varone** -Referente PCTO Produzione dolciaria

La valutazione del percorso PCTO del 5° anno sarà effettuata in sede di scrutinio finale con la conseguente certificazione delle competenze.

Gli atti relativi al progetto sono depositati in segreteria.

All.: Prospetto riepilogativo ricavate dalle risultanze degli atti.

Cortona, lì 15 maggio 2024

f.to il Referente PCTO per l'indirizzo Produzione dolciaria: *prof. Vigilante Varone*

PCTO CLASSE 5^ PRODUZIONE DOLCIARIA RIEPILOGO ORE TRIENNIO 2021 - 2024

Cognome	Terza a.s. 2021/22	Quarta a.s. 2022/23	Quinta a.s. 2023/24	Totale al 15/05/24	Valutazione globale
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

Ref. PCTO 2023/2024
prof. Vigilante Varone



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

**PROGETTO PCTO
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO
(EX-ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)
CLASSE 5[^]PSB2 SALA E VENDITA
TITOLO DEL PROGETTO: Nuove competenze per i futuri professionisti
dell'enogastronomia e dell'ospitalità**

CONSUNTIVO ANNI SCOLASTICI: 2021-2024

Visti gli atti d'ufficio comunichiamo al consiglio di classe e alla commissione d'esame quanto segue. Gli allievi della classe 5[^]PS2 hanno iniziato il progetto dall'anno scolastico 2021-2024, in questi tre anni hanno avuto modo di effettuare due diverse esperienze di stage presso aziende del settore Enogastronomico presenti nel territorio. Tali esperienze, in apprendimento situato, sono parte integrante delle attività previste nell'ex alternanza scuola – lavoro ora PCTO. Ciò è stato possibile grazie ad una rete di rapporti di collaborazione, oramai consolidate da anni, tra l'istituto e le diverse realtà enogastronomiche del territorio. Le aziende ospitanti hanno mostrato apprezzamento per il livello di competenze professionali e trasversali raggiunte dagli allievi.

Considerate le valutazioni espresse dai tutors scolastici e da quelli aziendali nelle annualità pregresse, complessivamente si può affermare che la classe ha acquisito le competenze previste dal progetto, infatti gli alunni hanno dimostrato di sapersi inserire in un contesto aziendale nel rispetto delle regole e di avere buone capacità di problem solving e di autonomia operativa.

Inoltre la classe ha dimostrato, durante tutto il percorso, di conoscere il lavoro e le modalità operative specifiche dell'azienda ospitante, le nuove tecniche di enogastronomia e gli aspetti relativi alla gestione dell'azienda e di saper interpretare la realtà enogastronomica del territorio di riferimento.

Progetto:

Il percorso PCTO (ex Alternanza SL) dal titolo “*Nuove competenze per i futuri professionisti*

dell'enogastronomia e dell'ospitalità” è basato sulla *polivalenza* delle competenze da acquisire in relazione alle molteplici professionalità che operano nel comparto Enogastronomico.

In sintesi gli obiettivi del progetto in termini di competenze:

per le quali gli studenti vengono preparati nella normale attività curricolare, ovvero:

- saper intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- saper operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche
- saper applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- saper curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

La classe è in grado, grazie alle competenze acquisite, di porsi come operatore polivalente, in modo da avere una preparazione di base nelle svariate professioni riguardanti il comparto turistico-alberghiero.

Il progetto di carattere triennale, è incentrato principalmente sull'attività di stage impostato su criteri di gradualità e progressività, da svolgersi nelle aziende alberghiere e agriturismi, e comprende anche due fasi propedeutiche in terza e quarta dove verranno trattati temi legati alla preparazione al tirocinio formativo e una fase finale in quinta dedicata anche all'orientamento in uscita.

Il perseguimento degli obiettivi e la realizzazione delle unità di apprendimento è stato attuato attraverso le seguenti metodologie didattiche e attività:

- esercitazioni pratiche di laboratorio;
- visite ad aziende di interesse per il settore alberghiero;
- uscite didattiche di interesse per il settore alberghiero;
- dibattiti con i professionisti del settore;
- attività laboratoriali esterne;
- partecipazione a convegni e seminari;
- esercitazioni speciali: organizzazione e gestione durante manifestazioni ed eventi interni ed esterni all'Istituto;
- lezioni frontali;
- apprendimento situato: stage

5 anno

- Orientamento in uscita
- Orientamento al lavoro (incontri con imprenditori locali e aziende locali)
- Attività di preparazione, realizzazione e gestione di eventi interni e esterni
- Attività di auto valutazione e di verifica finale

4 anno

- Autoimprenditorialità (incontro con esperto esterno Prof.ssa Elena Garofano)
- L'organizzazione, gestione, preparazione e svolgimento di eventi interni ed esterni
- Elementi di risorse turistico-enogastronomiche del territorio
- Operatore del settore enogastronomico
- Partecipazione a convegni di settore e visite aziendali
- Attività di realizzazione di eventi
- Incontri con esperti esterni del mondo del lavoro e delle imprese alberghiero/ristorative

3 anno

- Carta dei diritti e doveri degli studenti e delle studentesse in Alternanza SL
- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- HACCP e piano di autocontrollo aziendale
- Le tecniche operative in ambito enogastronomico
- Attività di gestione, organizzazione, preparazione e svolgimento di eventi interni ed esterni
- Stage aziendale



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



“A. VEGNI”- CAPEZZINE

In generale gli alunni hanno partecipato, ottenendo nelle prove intermedie e durante il periodo di stage risultati soddisfacenti.

Le ore previste, suddivise in ore di formazione in aula con esperti, partecipazione a convegni ed eventi interni ed esterni all’Istituto e ore di stage, sono state svolte quasi totalmente.

Le aziende individuate per lo stage (strutture ristorative, ristoranti, alberghi, bar-pasticcerie-gelaterie) sono ubicate principalmente nelle province di Arezzo, Siena e Perugia dalle quali proviene la nostra utenza.

Il progetto nel corso degli anni è stato redatto e gestito dai seguenti docenti:

classe terza a.s. 2021/22: Prof. Vito Lisanti - Referente ASL Alberghiero Vegni Referente PCTO Sala e Vendita

classe quarta a.s. 2022/23: Prof. Vito Lisanti - Referente ASL Alberghiero Vegni Referente PCTO Sala e Vendita

classe quinta a.s. 2023/24: Prof. Vito Lisanti - Referente ASL Alberghiero Vegni Referente PCTO Sala e Vendita

La valutazione del percorso PCTO del 5° anno sarà effettuata in sede di scrutinio finale con la conseguente certificazione delle competenze.

Gli atti relativi al progetto sono depositati in segreteria.

All.: Prospetto riepilogativo alla pagina seguente.

Cortona, lì 10 Maggio 2024

f.to il Referente PCTO per l’indirizzo Sala e vendita : *Prof. Vito Lisanti*

Tutor scolastico classe 5[^]PS2 settore SALA E VENDITA : *Prof. Vito Lisanti*



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

CLASSE 3[^]PSB2 SALA E VENDITA

Anno scolastico 2021/2022

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]

Centoia, li 31 AGOSTO 2022

TUTOR: Prof. Vito Lisanti

REFERENTE PCTO: Prof. Vito Lisanti

** Ore Interne svolte in date Open day Istituto "A.Vegni"*

**** Scala Valutazione da 1 a 4 : 1 INSUFF. 2 SUFF. 3 BUONO 4 OTTIMO**

[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]
[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]	[Redacted]



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI" - CAPEZZINE

Table with redacted content, likely containing student names and identifiers.

Centoia, li 10 GIUGNO 2023

TUTOR: Prof. Vito Lisanti
REFERENTE PCTO: Prof. Vito Lisanti

* Ore Interne svolte in date Open day Istituto "A.Vegni"
** Scala Valutazione da 1 a 4 : 1 INSUFF. 2 SUFF. 3 BUONO 4 OTTIMO

RESOCONTO FINALE PCTO

A.S. 2023/2024 CLASSE: 5PSB2 PERIODO:

Settembre – Maggio

Table with 8 columns: ALUNNO, Ore di presenza (registro), Ore di presenza Stage (90 previste), Totale ore di presenza, Valutazione tutor scolastico, Valutazione e tutor aziendale-stage, Autovalutazione alunno, Valutazione GLOBALE attività PCTO- nella certificazione delle competenze a.s. 2023/2024. Includes redacted student data and stage hour indicators.

Centoia, li 10 maggio 2024

REFERENTE PCTO: Prof. Vito Lisanti

* Ore Interne svolte in date Open day Istituto "A.Vegni"





ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE

"A. VEGNI"- CAPEZZINE



ALUNNO	TOTALE ORE SVOLTE NEL PCTO TRIENNIO
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]
[REDACTED]	[REDACTED]

Referente PCTO settore sala e vendita

Prof. Vito Lisanti

Tutor scolastico classe 5[^]PSB2 sala e vendita

Prof. Vito Lisanti



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE



"A. VEGNI"- CAPEZZINE

Noi sottoscritti Docenti della Classe Quinta Sezione PC1 dichiariamo che il presente Documento è stato collegialmente predisposto, redatto, letto ed approvato nella seduta del Consiglio del 14 Maggio 2024, alle cui operazioni di verbalizzazione si rimanda per ogni ragguglio del caso.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

NOME E COGNOME	
TAGLIAFERRI LUCIANO DIRIGENTE SCOLASTICO	
ALESSANDRONI ANDREA LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	
BLANCHI ALBERTA LINGUA E CIVILTA' INGLESE	
CAMERINI FRANCESCO LUIGI Italiano	
CAMERINI FRANCESCO LUIGI Storia	
CAPONE FRANCESCA Matematica	
GIANNETTI GIANFRANCO LAB.DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
GOLINI PATRIZIA LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	
LISANTI VITO Servizi Sala-Bar	
RENZACCI SIMONE IRC	
ROMIZI SILVIA LINGUA E CIVILTA' FRANCESE	
SALTAPARI SONIA sostegno	
SCHIAPPA TIZIANA Scienza e cultura degli Alimenti	
STRANCIA ANTONELLA DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	
TANGANELLI ANDREA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
TONZIELLO GIORGIO sostegno	

Centoia, 14 Maggio 2024

Il Docente Coordinatore
(Prof.ssa Silvia Romizi)

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Luciano Tagliaferri)