



Istituto paritario "G. MARCONI"

Sede: Via Federico de Roberto, 109, 96011 Augusta (SR)

Tel. 0931/966809 Cel. 327/7553533

email. istitutomarconiaugusta@gmail.com



Documento del consiglio di classe **Anno scolastico 2023-2024**

Classe: 5° Sezione A

Indirizzo: *Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera*

Settori: *Enogastronomia, Sala e Vendita,
Accoglienza Turistica*

Augusta, li 15/05/2024

Coordinatore Scolastico:
Ing. Formica Roberto

Premessa generale:

Il presente documento è stato redatto dal combinato disposto tra l'art 10 dell'Ordinanza del Ministero dell'Istruzione n. 55 del 22.03.2024 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024 e l'art. 17, comma 1 del D.Lgs. 62/17, dei cui precetti sono state recepite e rispettate tutte le prescrizioni; altresì, nella sua stesura, il Consiglio di Classe ha tenuto conto della nota del 21 marzo 2017, prot. 10719 emessa dal Garante della protezione dei dati personali e, alla luce di ciò, nel documento in oggetto risultano omessi i dati personali degli studenti.

Il livello generale di preparazione dei candidati, membri della classe articolata V/A sett.ri di "Enogastronomia", "Sala e Vendita", "Accoglienza Turistica" risulta essere mediamente apprezzabile, caratterizzato comunque da una marcata disomogeneità circa preparazione, abilità, conoscenze e competenze.

Sono comunque presenti due studenti appartenenti alla macro-area BES il che, ha implicato, la redazione di due PEI e due PDP.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

INDICE

1. Presentazione della Scuola	pag 1
2. Presentazione della Classe	2
3. Quadro orario... ..	3
4. Discipline di insegnamento... ..	4
5. Discipline affidate ai commissari esterni... ..	5
6. Discipline affidate ai commissari interni... ..	5
7. Progettazione didattica n.1... ..	6
8. Progettazione didattica n.2... ..	8
9. Griglie valutazione del prodotto finale.....	9
10. Griglie di valutazione del processo... ..	11
11. Questionario di autovalutazione.....	15
12. Competenze di cittadinanza	16
13. Competenze afferenti l'asse linguistico... ..	17
14. Competenze afferenti l'asse storico-sociale	21
15. Competenze afferenti l'asse matematico-scientifico.....	22
16. Competenze afferente l'asse professionale... ..	29
17. <i>Relazione e programmazione: Lingua italiana</i>	29
18. Storia	34
19. Lingua Inglese	37
20. Lingua Francese	40
21. Scienze degli Alimenti	43
22. Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva.....	47
23. Tecniche della Comunicazione... ..	52



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

24. Matematica	55
25. Scienze Motorie.....	58
26. Cittadinanza e Costituzione.....	60
27. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO).....	62
28. Modalità di attribuzione dei crediti scolastici... ..	71
29. Simulazione prima prova scritta Esami di Stato... ..	73

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

1 Presentazione della scuola

L'Istituto Marconi è una struttura di recente formazione. Gli studenti che frequentano il corso di studi Alberghiero presentano, già in ingresso, profonde motivazioni verso il mondo delle professioni in ambito enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera così come per i servizi commerciali, nonché un'apprezzabile consapevolezza della scelta compiuta. La loro composizione è veramente eterogenea. L'offerta formativa e la pratica didattica dell'Istituto Alberghiero di Augusta sono volte ad accompagnare gli studenti e le studentesse nella costruzione del proprio progetto di vita, di studio e di futuro, nel tentativo di portare a maturazione le capacità individuali. Su questa scia la scuola è, altresì, impegnata nell'intento di divenire luogo di apprendimento attivo, con scambi costanti e frequenti con gli altri soggetti presenti sul territorio, per la preparazione dei professionisti di domani del settore di riferimento. Futuri professionisti che sappiano fare della capacità di comprendere le situazioni, uno degli aspetti fondanti del proprio modo di essere. Inoltre, la scuola è impegnata a mantenere e, se possibile, ad accrescere, la propria capacità di inclusività con l'attenzione e la presa in carico delle numerose complessità di apprendimento. L'istituto si è poi fatto parte attiva nell'innovazione didattica e laboratoriale con riferimento sia agli insegnamenti tecnico-pratici d'indirizzo, sia a quelli dell'area comune, tentando di accrescere la cultura digitale. L'istituto si propone di assicurare allo studente, al termine del suo iter formativo, un'attitudine professionale multiforme, centrata sui valori essenziali del servizio, della responsabilità, della collaborazione, della competenza ed efficienza che sono preposti ai seguenti obiettivi educativi finali:

- 1) capacità di accogliere, di dialogare e di assistere il cliente;
- 2) capacità di lavorare sia in maniera autonoma che in équipe;
- 3) capacità di utilizzare le proprie conoscenze specifiche al fine di risolvere problemi complessi in ambito professionale;
- 4) coinvolgimento personale nella soluzione di problemi tecnici;



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

- 5) sicurezza nel gestire relazioni interpersonali ed efficienza comunicativa in forma scritta e orale;
- 6) precisione nel diagnosticare i molti criteri necessari per agire con efficacia;
- 7) sicurezza nel prendere decisioni con criteri sia di efficacia tecnica sia di convenienza;
- 8) disponibilità ad influenzare gli altri per il raggiungimento degli obiettivi comuni.

2- Presentazione della classe

La VA è una classe articolata composta da diciotto elementi, di cui rispettivamente dieci appartenenti alla articolazione "Enogastronomia", tre all'articolazione "Servizi Sala e Vendita" e cinque a quella di "Accoglienza Turistica". Tutti gli studenti sono caratterizzati dall'omogeneità circa il requisito della condotta; infatti, è stato pacificamente riscontrato come la totalità di essi si sia mostrata rispettosa, sia verso i docenti che vicendevolmente, mostrando altresì un reale affiatamento tale da consentire ad ogni insegnante di impartire le discipline in un clima di assoluta serenità.

Dal punto di vista didattico, invece, è possibile denotare delle divergenze, a volte marcate, altre meno, tra le diciotto unità. Soltanto circa la metà degli allievi ha certamente acquisito una conoscenza realmente ampia ed articolata delle discipline impartite; la restante classe, rimane tuttavia dotata di almeno una sufficiente o discreta cognizione delle materie oggetto di studio. Tale sufficiente preparazione, potrebbe purtroppo rimanere celata da qualche carenza espositiva.

Sono presenti due discenti appartenenti alla macro-area BES, caratterizzati dalla stesura di PDP che prevede, in ambito dell'Esame di Stato 2024, la applicazione di misure dispensative e compensative.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

3. Quadro Orario Secondo biennio e quinto anno

Orario settimanale

AREA COMUNE	Secondo		Qu
	biennio		5
	3 [^]	4 [^]	[^]

Lingua e letteratura italiana
Lingua inglese
Storia
Matematica
Scienze motorie e sportive

**Discipline area di
indirizzo**

Seconda lingua straniera
Scienze e cultura dell'alimentazione
(di cui in compresenza 2 ore)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Lab. dei servizi enogastronomici settore cucina
Lab. dei servizi enogastronomici settore sala e vendita
Lab. dei servizi di accoglienza turistica



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

4. Discipline di insegnamento

Lingua e letteratura Italiana
Storia
Lingua Inglese
Lingua Francese
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita
Laboratorio di accoglienza turistica
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Scienza e cultura dell'alimentazione
Tecniche di Comunicazione e Relazione
Matematica
Scienze motorie e sportive
Educazione civica



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

5. Discipline affidate ai Docenti commissari esterni

Lingua e Letteratura Italiana
Matematica
Lingua Inglese

6. Discipline affidate ai Docenti commissari interni

Scienze degli Alimenti
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Tecniche della Comunicazione



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

7. Progettazione didattica n.1		
1.1 Denominazione progetto	Dolce Natale	
1.2 Docenti responsabili	Christian De Simone; Santina Di Gaetano	
1.3 Classi o sezioni interessate	V° / A	
1.4 Periodo di effettuazione	OTTOBRE-DICEMBRE	
1.5 Gruppo di progetto	Docenti	I componenti del Consiglio di Classe
	Docenti di laboratorio	Christian De Simone



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Obiettivi da raggiungere

<p>2.1 Risultati previsti</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ consentire ai ragazzi di apprendere le nuove tecniche, le innovazioni relative al banqueting, le modalità di presentazione, i nuovi ingredienti; ✓ realizzare ricette di grande impatto e in linea con la tradizione culinaria natalizia per arricchire buffet, cene, pranzi, con particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti, ed alla presentazione dei piatti, ricercando l'effetto migliore;
<p>2.2 Abilità / competenze (trasversali e/o disciplinari)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ mostrare ai ragazzi come applicare empiricamente ciò che si fa a scuola, direttamente sul campo, preparandoli ad analizzare le tecniche di preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti, rispettando le normative in materia di igiene e sicurezza; ✓ promuovere negli studenti capacità organizzative e relazionali, sostenendo le conoscenze tecniche-professionali per la preparazione di cibi sfiziosi da degustare nell'occasione delle festività natalizie.

Organizzazione

<p>3.1 Attività</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezioni frontali teorico-pratiche sulle caratteristiche organolettiche, proprietà nutrizionali, lavorazione e manipolazione degli alimenti; ✓ esercitazioni pratiche svolte nel laboratorio di Enogastronomia; ✓ esecuzione del lavoro di gruppo; ✓ realizzazione di una presentazione powerpoint e contenuti video multimediali che esponano i risultati del percorso di
----------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

	apprendimento con la trasformazione di un piatto classico in finger food.
--	---------------------------------------------------------------------------

8. Progettazione didattica n.2		
1.1 Denominazione progetto	Mani in Pasta.: attività laboratoriale all'insegna della globalizzazione	
1.2 Docenti responsabili	Christian De Simone; Martina Albo	
1.3 Classi o sezioni interessate	V° Anno Enogastronomia	
1.4 Periodo di effettuazione	FEBBRAIO-MAGGIO	
1.5 Gruppo di progetto	Docenti	Consiglio di Classe
	Docente di	Christian De Simone



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

	laboratorio	
--	-------------	--

Obiettivi da raggiungere

2.1 Risultati previsti	<ul style="list-style-type: none"> ✓ promuovere l'attività scolastica e para scolastica dell'istituto verso i nuovi orizzonti della ristorazione, ovvero lavorare in cucina facendo parte di un gruppo multietnico; ✓ costruzione di menu redatto in inglese e francese, con pietanze variegata tra carne, pesce, ortaggi etc; ✓ Educare alla legalità, sensibilizzare alla tutela delle minoranze intese in senso lato Favorire relazioni umane rispettose e solidali, stimolare il confronto dialettico e il confronto delle idee Acquisire la terminologia specifica a livello base; ✓ Consapevolezza di operare professionalmente in un sistema unico, senza più crinali atti a separare continenti e nazioni, con i consequenziali aspetti economici, giuridici e sociali sia positivi che negativi che tutto ciò inevitabilmente comporta.
2.2 Abilità / competenze (trasversali e/o disciplinari)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dinamiche di informazione sul controllo, sicurezza e qualità di prodotti, ambienti e attrezzature; ✓ acquisizione delle tecniche di cucina contemporanea: vasocottura, speedy wok, assemblaggio sifone, vaporiera di bambù, sferificazione, pellicolazione microwave, emulsionanti e blender, tagli a lama, cotture a freddo, lievitazione ad aria, arie e spume, sterilizzazione con la tipicità della materia prima locale ; ✓ Gestione dell'impattamento.

Organizzazione

3.1 Attività	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lezioni frontali teorico-pratiche sulle caratteristiche organolettiche, proprietà nutrizionali, lavorazione e manipolazione degli alimenti; ✓ esercitazioni pratiche svolte nel laboratorio di Enogastronomia; ✓ esecuzione del lavoro di gruppo; ✓ realizzazione di una presentazione powerpoint e contenuti video multimediali che esponano i risultati del percorso di apprendimento con la preparazione di un piatto di cucina contemporanea.
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Griglie di valutazione sul prodotto e sul processo.

Valutazione da attribuire ai componenti del gruppo classe.

Livello D: iniziale; Livello C: base; Livello B: intermedio; Livello A: avanzato

9. PRODOTTO FINALE			
CRITERI INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	
Correttezza	A	Il prodotto è adeguatamente elaborato, soddisfa la totalità dei parametri della consegna, con soluzioni creative.	
	B	Il prodotto è adeguatamente elaborato, soddisfa i parametri della consegna.	
	C	L'elaborazione del prodotto è sufficientemente corretta.	
	D	Nel prodotto si evincono inesattezze in ambito della correttezza e dell'esecuzione.	
Completezza	A	Il prodotto è ottimo soddisfacendo i parametri della completezza e della consegna.	
	B	Il prodotto è completo, soddisfacendo i parametri di evidente accettabilità.	
	C	Il prodotto è completo, raggiungendo i parametri della sufficienza.	
	D	Il prodotto appare completo, seppur in modalità essenziale.	

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

10. PROCESSO (DIMENSIONE COGNITIVA E SOCIALE)			
CRITERI INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	
Autonomia	A	È interamente autonomo/a nella esecuzione del compito, nella selezione delle informazioni, anche in situazioni problematiche e nuove.	
	B	È autonomo/a nell'esecuzione del compito, nella selezione delle informazioni.	
	C	Ha un'autonomia limitata nella esecuzione del compito, nella selezione delle informazioni e necessita spesso di spiegazioni atte a integrare.	
	D	Deve essere guidato/a nella selezione dei materiali e delle informazioni ed esegue il compito solo se supportato/a.	
Creatività	A	Sviluppa originali connessioni tra pensieri e oggetti, innovando così, in modo personale il processo di lavoro.	
	B	Sviluppa qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti apportando qualche contributo personale al processo di lavoro.	
	C	Propone connessioni consone tra pensieri e oggetti, apporta tuttavia non adeguati contributi personali e originali al processo di lavoro.	
	D	Nel processo di lavoro, non riesce ad esprimere alcun elemento di creatività.	

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Motivazione	A	Ha una reale motivazione alla comprensione e all'approfondimento del compito. Ricerca attivamente informazioni, dati ed elementi propri del problema affrontato. Formula domande.	
	B	Ha una buona motivazione alla comprensione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni, dati ed elementi propri del problema affrontato.	
	C	Mostra una motivazione minima e non adeguata nell'esplorazione del compito. Unicamente se sollecitato ricerca informazioni, dati ed elementi propri del problema affrontato-	
	D	Mostra carente motivazione nell'esplorazione del compito.	
Socializzazione delle esperienze e conoscenze	A	Mostra adeguata comunicazione nella interazione tra pari, espone esperienze e saperi interloquendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo originale.	
	B	Interagisce con i pari, esternando esperienze e saperi esercitando l'ascolto e riuscendo ad arricchire-riorganizzare le proprie idee.	
	C	Mostra una comunicazione essenziale con i pari; espone alcuni saperi ed esperienze ma non è costante nell'ascolto.	
	D	Esterna le proprie esperienze e conoscenze unicamente se sollecitato/a.	

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Relazione con coetanei e adulti	A	L'allievo/a interagisce con gli adulti mediante uno stile aperto e costruttivo e, con i coetanei, assume le vesti di guida e di elemento trainante.	
	B	Interagisce con gli adulti in modalità positiva e collabora all'interno del gruppo dei coetanei in maniera consona.	
	C	Nella interazione con gli adulti mostra una correttezza essenziale e deve essere stimolato ad assumere atteggiamenti consoni nel gruppo dei coetanei.	



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

	D	Mostra evidenti lacune nella cura delle relazioni con adulti e coetanei.	
Cooperazione e disponibilità ad assumere incarichi e portarli a termine	A	Nel gruppo di lavoro è incline alla cooperazione, assume volentieri notevoli incarichi e li esegue con dedizione e responsabilità, portandoli al termine.	
		Nel gruppo di lavoro si mostra discretamente incline alla cooperazione, assumendo incarichi e portandoli a termine con certo senso di responsabilità.	
	C	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi solo con discontinuità.	
	D	Nel gruppo di lavoro coopera soltanto in compiti limitati, portandoli a termine unicamente se sollecitato/a.	



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

11. Questionario di autovalutazione

1-Nel complesso sei soddisfatto dei risultati ottenuti? <input type="checkbox"/> certamente <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> poco <input type="checkbox"/> no, per niente
2-Le attività proposte sono state <input type="checkbox"/> coinvolgenti <input type="checkbox"/> abbastanza stimolanti <input type="checkbox"/> noiose
3-La partecipazione a queste attività ti ha permesso di apprendere più conoscenze e sviluppare più abilità? <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
4-Hai avuto difficoltà ad inserirti nei lavori di gruppo? <input type="checkbox"/> è stato facile <input type="checkbox"/> non ho avuto particolari problemi <input type="checkbox"/> un pò <input type="checkbox"/> molto problematico
5-Hai trovato difficoltà a svolgere le attività proposte? <input type="checkbox"/> Nessuna difficoltà <input type="checkbox"/> si
6-Gli argomenti trattati sono stati di tuo interesse? <input type="checkbox"/> certamente <input type="checkbox"/> abbastanza <input type="checkbox"/> un pò <input type="checkbox"/> no, per niente

COGNOME:

NOME:

CLASSE:



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

COMPETENZE IN AMBITO DELLE SPECIFICHE DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO

12. COMPETENZE DI CITTADINANZA

- **Conoscenze:**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.

- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

- **Competenze/abilità:**

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.

- Acquisire la consapevolezza della specificità e della complessità del fenomeno letterario inteso come espressione della civiltà.

- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano dalla metà dell'Ottocento al Novecento.

- Individuare i caratteri specifici di un testo letterario e storico.

- Contestualizzare testi e opere letterarie. Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.

- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

13. COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE LINGUISTICO

Competenza n. 1 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza n. 2 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza n. 3 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

Competenza n. 4 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza n. 5 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Abilità

ITALIANO

Abilità

- 2) Estrapolare in una conversazione o in una discussione i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni onde poter intervenire con pertinenza e coerenza.
- 1) Selezionare informazioni in ambito di un contesto e consequenzialmente esporre i relativi dati in modo consono.
- 5) In ambito di una tematica specifica, argomentare con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione.
- 1) individuare la struttura tematica e le peculiarità generali di una determinata opera letteraria.
- 5) Scrivere testi di diverse tipologie (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti in toto sotto il punto di vista lessicale e grammaticale.
- 2) Selezionare ed estrapolare informazioni, con uso accorto delle fonti per documentarsi su un argomento specifico.

Conoscenze

ITALIANO

- 1) Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.
- 1) Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.
- 1) Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale
- 1) Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio
- 5) Caratteri comunicativi di un testo multimediale

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

INGLESE

2-Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.

3-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

3-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

3-Partecipare a conversazioni o discussioni con buona fluidità e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti

INGLESE

2-Aspetti interculturali.

2-Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.

3-Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. 5-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.

3-Aspetti extralinguistici.

3-Aspetti socio-linguistici.

3-Lessico, incluso quello specifico della microlingua.

dell'ambito professionale di appartenenza.

3-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

3-Fonologia.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

<p>alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>3-Eseguire descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>3-Redigere testi chiari e adeguatamente dettagliati, coerenti e coesi, idonei allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>5-Reperire informazioni e documenti in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>5-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>7- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera.</p> <p>5-Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>5-Ortografia.</p> <p>75Caratteri comunicativi di un testo multimediale.</p> <p>5-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>5-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p> <p>5-Fonti dell'informazione e della documentazione.</p>
<p>FRANCESE</p> <p>3-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>3-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>3. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente</p>	<p>FRANCESE</p> <p>3. Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>3. Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>3. Ortografia</p> <p>3. Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza</p> <p>3. Fonologia</p>

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.

5. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti

noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

5. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

5. Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.

5. Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.

5. Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.

5. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.

5. Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale

5. Aspetti extralinguistici

5. Aspetti socio-linguistici

4 I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architetturaecc.) italiane e di altri Paesi

5 Fonti dell'informazione e della documentazione

5. Social network e new media come fenomeno comunicativo.

5. Caratteri comunicativi di un testo multimediale

5. Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

14. COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE STORICO SOCIALE	
Competenza n.1 - Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
Competenza n.2 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	
In ambito della competenza n.3/6	
Abilità	Conoscenze
STORIA 1-Disquisire e paragonare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea 1-Associare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento 2 -Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	STORIA 1-La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale 1-Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche 2-Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

15 COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE MATEMATICO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO

Competenza n.1 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Competenza n.2 - Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia all'organizzazione allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

In ambito della competenza n.9/10

Abilità	Conoscenze
MATEMATICA 2-Saper individuare il linguaggio matematico nei processi produttivi.	MATEMATICA 2.-Variabili e funzioni
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 1-Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. 1-Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 1-Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. 1-Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento

16. COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI – ASSE PROFESSIONALE

Competenza n.1 - 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;

Competenza n.2 - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

Competenza n.3 - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Competenza n.4 - 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;

Competenza n.5 - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

Competenza n.6 - 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;

Competenza n.7 - 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;

Competenza n.8 - 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;

Competenza n.9 - 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;

Competenze n.10 - 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;

Competenza n.11 - Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio;

Abilità	Conoscenze
<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>2- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economiche tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p> <p>2- Identificare quali quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio</p> <p>4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>5-Conoscere e saper applicare le norme igieniche all'interno di un laboratorio di cucina</p> <p>2-Riconoscere i marchi di tutela e i disciplinari di produzione nell'ambito europeo</p> <p>5-Abilità nell'applicare il sistema haccp all'interno di un laboratorio</p>	<p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>2- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>4- Principi di ecoturismo.</p> <p>5- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.</p> <p>6- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.</p> <p>6- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.</p> <p>7- Classificazione merceologica di base delle principali categorie dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.</p>

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

<p>materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito</p> <p>6- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> <p>7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	
<p>LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>3- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>6- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione</p> <p>6- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care</p> <p>9- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.</p> <p>9- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>9- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction</p> <p>10- Applicare tecniche di benchmarking</p> <p>10- Individuare i target e gli indicatori di performance</p> <p>11- Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p>	<p>LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA</p> <p>3- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica</p> <p>6- Tecniche di rilevamento della customer satisfaction</p> <p>6- Meccanismi di fidelizzazione cliente</p> <p>9- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi.</p> <p>9- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p> <p>9- Metodologie e tecniche di promozione territoriale.</p> <p>9- Tecniche di analisi SWOT.</p> <p>9- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>9- Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.</p> <p>10- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.</p> <p>10- Tecniche di reportistica aziendale</p> <p>11- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità</p>

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato
1. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento
1. Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura
1. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente
2. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato
2. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio
6. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione
6. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care
6. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura
8. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela
8. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità
8. Posizionare l'offerta turistica identificando servizi

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

1. Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
1. Strategie di comunicazione del prodotto
1. Strumenti di pubblicità e comunicazione
1. Principi di fidelizzazione del cliente
2. Tecniche di organizzazione del lavoro e strumenti per la gestione organizzativa
2. Tecniche di programmazione e controllo dei costi
6. Elementi di marketing dei servizi turistici
6. Tecniche di rilevamento della customer satisfaction
6. Meccanismi di fidelizzazione cliente
6. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera
6. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive
8. Mercato turistico e sue tendenze
8. Normativa riguardante la tutela ambientale
8. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale
8. Metodologie e strumenti di marketing turistico
9. Metodologie e tecniche di promozione territoriale
9. Tecniche di analisi SWOT
10. Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

<p>primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela</p> <p>9. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</p> <p>9. Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction</p> <p>10. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati</p>	
<p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p> <p>6. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura</p> <p>6. Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali</p> <p>6. Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero</p> <p>7. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione</p> <p>9. Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva</p> <p>11. Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio</p> <p>11. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici,</p>	<p>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</p> <p>6. Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali</p> <p>6. Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale</p> <p>6. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera</p> <p>6. Tecniche di rilevamento della customer satisfaction</p> <p>6. Meccanismi di fidelizzazione cliente</p> <p>7. Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi</p> <p>7. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti</p> <p>9. Metodologie e tecniche di promozione territoriale</p> <p>11. Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela</p>

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA 1- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. 2- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. 2- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. 3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. 4- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. 5- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. 5- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. 5- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato 7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico.</p>	<p>LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA 1- Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. 2- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. 2- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. 3- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. 3- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. 4- Elementi di eco-gastronomia. 4- Principi di ecoturismo. 4- Concetti di sostenibilità e certificazione. 4- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. 4- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. 5- Principi di scienze e tecnologie alimentari 5- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. 5- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. 5- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. 5- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. 5- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. 5- Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti. 5- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR) Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)	
<p>5- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato</p> <p>7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>7- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.</p> <p>11- Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p>	<p>7- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine</p> <p>7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.</p> <p>11- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)</p>



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

17. LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

docente : Ghirlanda Tanja fino al 14/03/2024

Pugliares Milena: dal 14/03/2024 fino al termine delle attività didattiche

Libri di testo: "Il tesoro della letteratura" R. Carnero, G. Iannaccone;
dispense e mappe concettuali fornite dal docente.

Situazione della classe

L'insegnante ha preso in carico la classe alla fine del mese di marzo; essa è composta da adolescenti e adulti in cui sono presenti due studenti per cui il C.d.c. ha predisposto apposito PEI e due con PDP . Sin dall'inizio i discenti hanno sempre manifestato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso nei confronti dell'insegnante e hanno tenuto un comportamento adeguato, non vi sono da segnalare episodi di disturbo poiché gli studenti hanno spesso dimostrato una certa maturità. Sotto il profilo umano, la classe è cresciuta positivamente, sviluppando rapporti interpersonali amichevoli e solidali. La frequenza, eccetto alcune discontinuità, è stata generalmente attenta e puntuale. In merito al rendimento, la classe presenta elementi con buone potenzialità e discreti prerequisiti di base; sussiste, tuttavia, una componente che non sempre ha espresso l'impegno e il coinvolgimento necessari per rispondere in modo compiuto ed adeguato agli stimoli proposti, disattendendo consegne e scadenze, pur concordate con l'insegnante. La partecipazione al dialogo educativo comunque, si è presentata generalmente costruttiva e propositiva. La maggior parte degli alunni è dotata di una sufficiente preparazione di base e mostra un discreto interesse nei confronti degli argomenti trattati. Sono presenti alcuni studenti che si distinguono per diligenza, motivazione e assiduità, e che hanno conseguito un buon livello di conoscenze e competenze nella disciplina. Tutti gli alunni, comunque, si sono dimostrati disponibili ad impegnarsi attivamente nello studio, soprattutto in vista degli Esami di Stato.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Obiettivi disciplinari conseguiti

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

• **Conoscenze:**

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

○ **Competenze/abilità:**

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici.
- Acquisire la consapevolezza della specificità e della complessità del fenomeno letterario inteso come espressione della civiltà
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano dalla metà dell'Ottocento al Novecento.
- Individuare i caratteri specifici di un testo letterario e storico.
- Contestualizzare testi e opere letterarie. Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario. Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.
- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto.

Metodologie e strumenti didattici:

Lezione frontale, lezione dialogata, flipped classroom, lezione cooperativa, cooperative learning, attività di cineforum, visite didattiche / uscite sul territorio.

Mezzi e strumenti di lavoro: libro di testo, dispense, mappe concettuali e siti internet. Appunti forniti dall'insegnante tramite piattaforma Classroom di Gsuite.

Tipologie di prove di verifica

Prove scritte: verifiche scritto/grafiche di tutte le tipologie di prova di verifica previste dall'esame di Stato (Tipologia A, B, C) e test oggettivi .

Prove orali: sono state effettuate frequenti interrogazioni orali e prove di verifica delle conoscenze.

Criteri e strumenti di valutazione

Le prove di italiano scritto sono state valutate con la griglia che tiene conto dei criteri sanciti e programmati ad inizio anno scolastico; le prove di letteratura sono state valutate osservando le conoscenze acquisite, la capacità di utilizzo e applicazione dei contenuti, le competenze espressive in termini di pertinenza e adeguatezza.

Contenuti:

Modulo 1

UD 1: Il secondo Ottocento

Il secondo Ottocento: contesto storico e culturale. **Il Naturalismo:** contesto storico; la concezione dell'arte e della letteratura. **Il Verismo:** contesto storico. La concezione dell'arte e della letteratura.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

UD 2: Giovanni Verga

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria. Il Verismo e le sue tecniche; la rappresentazione degli umili; le passioni del mondo arcaico; la concezione della vita; Vita dei campi. Il ciclo dei Vinti: I Malavoglia. Mastro-don Gesualdo.

- Letture antologiche e analisi di approfondimento:

- da "Vita dei Campi": *Rosso Malpelo*;
- da "I Malavoglia": cap. I *I Malavoglia di padron 'Ntoni*; visione di alcune scene tratte dal film *La terra trema* di Luchino Visconti.

Attività di produzione: analisi del testo (Tipologia A) I Malavoglia cap.IX, *La morte di Luca*.

Modulo 3

UD 1: Il Decadentismo

Il Decadentismo: contesto storico e culturale. Simbolismo ed estetismo. Temi e motivi del Decadentismo.

UD 2: Gabriele D'Annunzio

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria, i grandi temi: il divo narcisista e il pubblico di massa; l'estetismo dannunziano; il superomismo. Il piacere e Le Laudi.

Letture antologiche e analisi di approfondimento:

- da "Il piacere": libro I cap 2 *Il ritratto di Andrea Sperelli*;
- da "Alcyone": *La pioggia nel pineto*(vv.1-32; 95-128); *La sera fiesolana*.

Attività di produzione, simulazione della Prima prova dell'Esame di Stato (tipologia A1): G. D'Annunzio *La pioggia nel pineto*.

UD 3: Giovanni Pascoli

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria, la visione del mondo; i temi della poesia pascoliana. Myricae e Canti di Castelvecchio.

Letture antologiche e analisi di approfondimento:

- da "Myricae": *X Agosto*;
- da *Il fanciullino*: *E' dentro di noi il fanciullin*;
- da "Canti di Castelvecchio": *Il gelsomino notturno*.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Modulo 4

UD 1: Il Primo Novecento

Il Primo Novecento: contesto storico e culturale; la crisi delle certezze e dell'identità. I nuovi orientamenti culturali e dell'immaginario nei primi anni del Novecento. S. Freud, la scoperta dell'inconscio, conseguenze sul piano del pensiero e della letteratura. Il romanzo europeo del primo Novecento.

UD 2: Luigi Pirandello

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria. La poetica dell'umorismo e il "sentimento del contrario", il vitalismo e la pazzia, la prigione delle maschere e la follia, l'io diviso e la disgregazione del soggetto. Gli esordi teatrali, il "teatro nel teatro". L'umorismo; Il fu Mattia Pascal; Uno nessuno e centomila; Novelle per un anno; Sei personaggi in cerca d'autore.

Letture Antologiche e analisi di approfondimento:

- da "L'Umorismo": *La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata;*
- da "Novelle per un anno": *Il treno ha fischiato.*

Attività di produzione : *Lo strappo nel cielo di carta*, (brano tratto da Il fu Mattia Pascal cap. 12).

UD 3: Italo Svevo

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria. La figura dell'inetto e il "caso Svevo". Una vita, Senilità e La coscienza di Zeno.

Letture antologiche e analisi di approfondimento:

da "La coscienza di Zeno": *Prefazione e Preambolo.*

Modulo 5

UD 1:Le avanguardie

Le avanguardie storiche: origine del termine e caratteristiche generali; La poesia tra le due guerre; l'Ermetismo: ideologia e poetica, cronologia del movimento e caratteristiche stilistiche.

UD 2: Giuseppe Ungaretti

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria. La poesia pura e l'illuminazione: il Porto sepolto; L'allegria, il Dolore.

Letture antologiche e analisi di approfondimento:

- da "L'allegria": *Soldati; Mattina;*

Attività di approfondimento: il tema dell'esilio nel terzo millennio, dalla letteratura alla musica; lettura e analisi del brano *In memoria* di G.Ungaretti e ascolto e analisi del brano *Casa mia* di Ghali .



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

UD 3: Eugenio Montale

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria. Il "correlativo oggettivo", il male di vivere e la visione pessimistica della vita. Ossi di seppia.

Lectture antologiche e analisi di approfondimento:

da "Ossi di seppia": *Spesso il male di vivere ho incontrato; Merigiare pallido e assorto.*

UD 4: Salvatore Quasimodo (da completare)

- Biografia, il pensiero e la poetica la produzione letteraria. L'Ermetismo, la solitudine umana e il dramma della guerra. Acqua e terre, Oboe sommerso e Giorno dopo giorno.

Lectture antologiche e analisi di approfondimento:

- da "Acque e terre": *Ed è subito sera;*
- da "Giorno dopo giorno": *Alle fronde dei salici.*

Modulo 6

UD 1: il Neorealismo (svolto a gennaio)

Il Neorealismo: la letteratura come esigenza, principali nuclei tematici, la tragedia della Shoah.

UD 2: Primo Levi

- Biografia, il pensiero e la poetica, la produzione letteraria collegata all'esperienza concentrataria

Lectture antologiche e analisi di approfondimento:

da "Se questo è un uomo": *Shemà.*



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

18.STORIA

docente : Ghirlanda Tanja fino al 14/03/2024

Pugliares Milena: dal 14/03/2024 fino al termine delle attività didattiche

Libri di testo: "Storia in corso 3". Giorgio De Vecchi, Giorgio Giovanetti; dispense e mappe concettuali fornite dal docente.

Obiettivi disciplinari conseguiti

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

Conoscenze

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Competenze/abilità

Capacità di collocare gli eventi della storia del Novecento nella corretta dimensione spazio-temporale. Riconoscere nella storia del Novecento le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità essendo, inoltre, in grado di contestualizzarli nella realtà contemporanea.

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per ricerche su specifiche tematiche, anche pluri/interdisciplinari.

Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.

Metodologie e strumenti didattici Lezione frontale, lezione dialogata, flipped classroom, lezione cooperativa, cooperative learning, problem solving, visite guidate e attività di cineforum. Discussione guidata attraverso cui poter sperimentare procedimenti ipotetico – deduttivi ed induttivi. Appunti forniti dall'insegnante tramite piattaforma Classroom di Gsuite.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Condizioni e tipologie di prove di verifica utilizzate per la valutazione.

Prove orali: interrogazioni.

Prove scritte: test oggettivi e prove scritte.

Contenuti:

MODULO 1

L' Italia e l'età giolittiana

- La Belle Époque
- Il governo di Giolitti e la centralità delle classi popolari
- Dalla riforma elettorale al patto con i cattolici
- Il decollo industriale e il divario tra Nord e Sud
- L'occupazione della Libia

MODULO 2

La prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Sarajevo, la scintilla che innesca l'incendio
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra in Europa e i trattati di pace

MODULO 4

La Rivoluzione Russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- Il comunismo di guerra e la Nuova Politica Economica (NEP)
- Da Lenin a Stalin: la dittatura comunista.

MODULO 5

Il Fascismo in Italia

- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

MODULO 6

La grande crisi del '29

- L'industria americana dal boom alla crisi
- Una risposta alla crisi: il *New Deal* di Roosevelt

MODULO 7

Il regime nazista

- La repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola
- L'espansionismo giapponese

MODULO 8

La Seconda guerra mondiale

- Verso la Seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- L'Europa dei lager e della shoah

Attività di approfondimento: in occasione del Giorno della Memoria, visione del film *Jo Jo Rabbit*

- Pearl Harbor e l'intervento statunitense
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La Resistenza e la liberazione dell'Italia
- La bomba atomica, la fine della guerra, i trattati di pace

Attività extracurricolare: visita guidata presso il Museo della Piazzaforte di Augusta

MODULO 9

Il mondo nella seconda metà del Novecento (da concludere)

- Il mondo bipolare: dalle sfere d'influenza ai blocchi
- L'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Il piano Marshall
- Dalla pace alla Guerra fredda
- La guerra arabo-israeliana: storia di un conflitto attuale (svolto ad ottobre)
- Il dopoguerra in Italia e nel mondo

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

19. LINGUA INGLESE
Docente: Prof.ssa Elisabeth Di Grande

Libri di testo: "Daily Specials" di P. A. Caruso, A. Piccigallo, Le Monnier Scuola; - "Grammar Log" di S. Gatti, L. Stone, Mondadori for English;- "Ready for Invalsi" di AA. VV. , Oxford University Press-"Well done cooking",Cartin Elen Moris, Eli

Situazione della classe

La classe 5^a sez. AL possiede una discreta conoscenza linguistica e una sufficiente motivazione nei confronti della lingua straniera. Gli argomenti affrontati hanno suscitato interesse negli alunni tanto da partecipare al dialogo didattico, sono state formulate domande attinenti agli argomenti proposti e condivise esperienze personali con l'intera classe.

Il programma è stato interamente svolto e gli obiettivi sono stati raggiunti dalla maggior parte degli allievi seppur qualche alunno presenta carenze di base e difficoltà nell'esposizione orale della lingua. Una piccola parte degli alunni nonostante ne avessero le capacità non ha dimostrato abbastanza attenzione e voglia di approfondire gli argomenti. Le competenze di scrittura sono state sviluppate in modo differenziato dai vari gruppi della classe e non tutti riescono ad esprimersi secondo i livelli linguistici previsti dal profilo di una classe quinta.

La frequenza è stata abbastanza regolare ed il comportamento sostanzialmente corretto. Sotto il profilo didattico gli allievi si sono dimostrati disponibili al dialogo educativo. In merito al rapporto tra pari si è evinto molta collaborazione nel portare a termine obiettivi didattici comuni.

In classe sono presenti ragazzi con PEI e PDP che nonostante le loro difficoltà si dimostrano ben disponibili verso nuovi apprendimenti.

Obiettivi disciplinari programmati

- Saper comprendere un testo di microlingua
- Saper dialogare con un presunto cliente
- Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
- Saper tradurre i testi proposti
- Saper tradurre ricette tipiche

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale ed analitica di testi orali relativi a tematiche attuali e al settore d'indirizzo.

Saper conversare sufficientemente.

Comprensione scritta di testi nella lingua straniera prevalentemente relativi al settore specifico d'indirizzo.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Produzione testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione.

Conoscenza di elementi della cultura e della civiltà del paese straniero

Metodologie

La metodologia si è basata sull'approccio oralista in quanto idoneo allo sviluppo e al potenziamento delle abilità di base. Usato come metodo prevalente la lezione frontale ed il debate; raramente è stato utilizzato il cooperative learning. Oltre ai libri di testo sono stati impiegati strumenti multimediali utili per l'apprendimento degli studenti.

Strumenti Didattici

Libro di testo, video e internet.

Valutazione

Sono state svolte valutazioni formative e sommative con prove mirate ad accertare i progressi degli alunni. Le verifiche sono state sia scritte che orali e hanno tenuto conto oltre che dei risultati prodotti anche della motivazione, dell'impegno e della costanza nello studio.

Settore Cucina

Programma

- KITCHEN BRIGADE
- WHAT CAN WE FIND IN A MENU?
- HACCP
- THE MEDITERRANEAN DIET
- VEGETARIAN/ VEGAN DIET
- EATING DISORDERS
- HOT DRINKS: TEA AND COFFEE

Settore sala

Programma

- KITCHEN BRIGADE
- WHAT CAN WE FIND IN A MENU?
- HACCP
- THE MEDITERRANEAN DIET
- VEGETARIAN/ VEGAN DIET
- EATING DISORDERS
- HOT DRINKS: TEA AND COFFEE



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Settore Accoglienza turistica

Programma

- Planning a menu
- hacc
- Mediterranean diet
- Religious tourism
- Study holidays
- Weddings and honeymoons



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

20. Lingua Francese

Prof.ssa Rossella Occhipinti

Libri di testo:

- C. Duvallier, Gourmet - Oenogastronomie. Eli Editore (2016)
- C. Duvallier, Sublime - Oenogastronomie et service. Eli Editore (2019)

Dispense e materiale forniti dall'insegnante

Situazione della Classe:

Gli studenti dell'indirizzo hanno raggiunto una conoscenza linguistica globalmente sufficiente, manifestando altresì partecipazione, interesse e motivazione verso il francese, nonostante molti di loro non abbiano mai studiato questa lingua prima di quest'anno. Il programma è stato svolto interamente anche se alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi essenziali prefissati. Gli alunni hanno mostrato impegno, voglia di imparare e migliorarsi, instaurando un rapporto di fiducia e rispetto (ricambiato) nei confronti dell'insegnante.

I brani proposti durante le lezioni sono stati calibrati rispetto al livello di competenza linguistica degli studenti, in modo da non demotivarli. Gli argomenti presentati, relativi all'indirizzo scelto, hanno anche offerto l'occasione per applicare la lingua in contesti reali. Inoltre, ci si è soffermati su attività di riflessione linguistica (elementi di morfologia, sintassi e lessico di base) che hanno permesso loro di comprendere, leggere, scrivere la lingua, nonché di saper esporre e riassumere un brano in materia di Cucina- Enogastronomia , anche se non tutti riescono ad esprimersi ai livelli previsti dal profilo della classe quinta.

Programma settore cucina :

- Le secteur de l'hôtellerie-restauration
- La restauration commerciale et collective
- Le personnel
- Les repas
- Le menu: la conception de la carte et les types de cartes
- L'HACCP
- Les méthodes de conservation des aliments



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

- Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs macrobiotique, végétarien et végétalien, le crudivorisme, le régime frutarien et les régimes dissociés
- Les allergies et intolérances alimentaires

Programma settore sala :

- Le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Le personnel: la brigade de salle
- La restauration commerciale et collective
- Les repas
- Le menu : la conception de la carte et les types de cartes
- La mise en place
- L'HACCP
- Le régime méditerranéen
- Les allergies et intolérances alimentaires

Programma settore accoglienza turistica :

- Le secteur de l'hôtellerie-restauration
- Les différents catégories d'hôtels et les étoiles
- Présenter un hôtel : accueil, hébergement, équipements et services
- Les métiers d'hôtellerie-restauration : le directeur, le concierge, le réceptionniste, l'événement manager, le yield manager, le responsable e-commerce
- Les différentes formes de tourisme : tourisme balnéaire, tourisme à la montagne, de religion, de santé, tourisme verte et tourisme d'affaires.
- Comment promouvoir son entreprise



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Obiettivi disciplinari programmati

- 1) Raggiungere il livello di preparazione A2 del QCER per quanto riguarda gli aspetti grammaticali e comunicativi generali della lingua, con incursioni nel linguaggio settoriale dal punto di vista lessicale.
- 2) Raggiungere il livello di preparazione B1-B2 del QCER per quanto riguarda i seguenti aspetti di microlingua:
 - Saper comprendere un testo di microlingua
 - Saper comprendere e riprodurre per iscritto i testi studiati
 - Saper tradurre i testi proposti

Obiettivi disciplinari conseguiti

Comprensione globale e analitica di testi relativi al settore di Accoglienza turistica. Comprensione di testi in lingua francese di diversi argomenti. Conoscenza di elementi della cultura del paese straniero. Livello di competenza tra A1 e A2 del QCER per quanto riguarda la conoscenza globale della lingua e B1-B2 del lessico settoriale.

Metodologie

L'insegnamento si è svolto sia attraverso lezioni con modalità DDI che in presenza. Sono stati forniti diversi tipi di materiali che hanno coinvolto gli allievi.

Strumenti didattici

Libri di testo, materiale fornito dalla docente

Valutazione

Le valutazioni sono state svolte con lo scopo di verificare l'apprendimento e il miglioramento degli alunni. Si è trattato sia di verifiche scritte (di grammatica o di comprensione del testo) che orali. Per la valutazione oltre al raggiungimento degli obiettivi cognitivi e metacognitivi si è tenuto conto della partecipazione alle attività, dell'impegno e dell'interesse dimostrato da parte di ogni alunno.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

21. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Martina Albo
Libro di testo: Amparo Machado

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Dall'inizio dell'anno scolastico la classe ha mostrato una discreta preparazione nella disciplina per la maggior parte degli alunni. Un gruppetto di alunni ha seguito e mostrato interesse con costanza durante tutto l'anno scolastico raggiungendo gli obiettivi prefissati; parte degli studenti sono stati scostanti ma sono riusciti allo stesso modo a raggiungere gli obiettivi prefissati seppure con un livello sufficiente.

Gli alunni hanno mostrato un comportamento corretto e la partecipazione alle lezioni è stata attiva. Il livello della classe, dal punto di vista degli obiettivi disciplinari e trasversali, risulta discreta, anche se gli alunni non sono omogenei nelle capacità e nei risultati ottenuti.

COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno scolastico per Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietetiche.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali.

CONOSCENZE:

MODULO 1 : IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

MODULO 4 : LA DIETA NELE PRINCIPALI PATOLOGIE



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

ABILITA':

- Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità; individuare le nuove tendenze nel settore di riferimento.
- Elencare e descrivere le principali cause di contaminazione fisica, chimica e biologica.
- Prevenire i rischi di tossinfezioni e contaminazioni alimentari.
- Redigere un piano HACCP e gestire i rischi di contaminazione.
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.
- Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.
- Individuare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.
- Saper individuare le tendenze di consumo alimentare nella società moderna.

METODOLOGIE:

- Lezioni frontali
- Discussioni
- esercitazioni

CRITERI PER LA VALUTAZIONE:

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia.

TESTI E MATERIALI/STRUMENTI UTILIZZATI:

- Libro di testo ("Scienza e Cultura dell'Alimentazione : Enogastronomia- Sala e Vendita 5 di A. Machado, Poseidonia Scuola)
- fotocopie integrative.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

PROGRAMMAZIONE

MOD.1	IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE
U.D.1	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI Aspetti generali; Le micotossine; I fitofarmaci; Gli zoofarmaci; Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti; I metalli pesanti.
U.D.2	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA); I prioni; I virus; I batteri; I fattori ambientali e la crescita microbica; Tossinfezioni alimentari; I funghi microscopici; Le parassitosi.
U.D.3	IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ Igiene degli alimenti; I Manuali di Buona Prassi Igienica; Autocontrollo e HACCP; Il controllo ufficiale degli alimenti; Le frodi alimentari; Le certificazioni di qualità (STG, IGP, DOP, Slow Food, ecc.).
U.D.4	ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI ANTIMICROBICI Gli additivi alimentari; I conservanti antimicrobici; Gli antiossidanti; Gli additivi ad azione fisica; Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali
MOD.2	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE
U.D.1	NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti; Alimenti destinati a un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; I novel foods; Gli alimenti geneticamente modificati; I superfoods.
U.D.2	CIBO E RELIGIONI Le regole alimentari nella tradizione ebraica; Le regole alimentari nel Cristianesimo; Le regole alimentari nell'Islam
MOD.3	LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE
U.D.1	BIOENERGETICA E DIETA EQUILIBRATA Bioenergetica: valutazione del fabbisogno energetico e del peso corporeo con l'indice di massa corporea. Dieta equilibrata. I LARN (2012). Linee guida per una sana alimentazione.
U.D.2	LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE: Aspetti generali; La dieta nell'età evolutiva; La dieta del neonato e del lattante; La dieta del bambino; La dieta dell'adolescente; La dieta dell'adulto; La piramide alimentare; La dieta in gravidanza; La dieta della nutrice; La dieta nella terza età.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

U.D.3	DIETE E STILI ALIMENTARI Diete e benessere; Stili alimentari; La dieta mediterranea; La dieta vegetariana; La dieta macrobiotica; La dieta eubiotica; La dieta nordica; La dieta e lo sport.
MOD.4	LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE
U.D.1	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI Le malattie cardiovascolari (MCV); Iperensione Arteriosa; Iperlipidemie e Aterosclerosi.
U.D.2	LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: Le malattie del metabolismo; Il Diabete mellito; L'obesità
U.D.3	LA DIETA NELLE MALATTIE DELL' APPARATO DIGERENTE I disturbi gastrointestinali; Le malattie epatiche.
U.D.4	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI Le reazioni avverse al cibo; Reazioni tossiche; Le allergie alimentari; Le intolleranze alimentari; Intolleranza al lattosio; Celiachia; Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.
U.D.5	ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI. I tumori; I disturbi alimentari.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

22. DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Docente: Di Gaetano Santina

Libro di testo: Gestire le imprese recettive 3, Edit. Tramontana

1-CONDOTTA DEGLI ALUNNI

Gli alunni della classe 5A hanno partecipato al dialogo educativo mostrando coinvolgimento più che buono, durante tutto il corso dell'anno. Alcuni elementi hanno seguito gli argomenti trattati con maggior entusiasmo, partecipando attivamente al dialogo educativo e manifestando la loro curiosità e predisposizione per la disciplina con un coinvolgimento costante e proficuo. Per quanto riguarda il resto della classe gli studenti, probabilmente per riservatezza di carattere, si sono limitati per lo più ad ascoltare le lezioni. Nel complesso il comportamento della classe, inteso sia come partecipazione al dialogo che come condotta, può essere definito più che soddisfacente, anche in relazione alla presenza assidua alle lezioni riscontrata per la quasi totalità degli alunni.

2-SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E SUO COORDINAMENTO CON QUELLO DELLE ALTRE MATERIE

Gli obiettivi finali previsti dalla programmazione curricolare sono stati raggiunti grazie all'impegno evidenziato da tutta la classe. Nel corso dell'anno scolastico sono stati trattati gli argomenti previsti dalla programmazione iniziale i cui contenuti sono stati incentrati sullo studio della pianificazione e controllo delle imprese turistico ricettive ed alberghiere complessivamente considerate. La trattazione sistematica delle singole fasi della programmazione e controllo è stata preceduta dalla presentazione in aula di casi reali inerenti la formazione del bilancio, l'elaborazione di un business plan sia in fase di start-up sia di un'azienda già operante nel settore, quindi la fase successiva inerente la produzione di budget settoriali. Soltanto due degli studenti hanno svolto il programma in modalità semplificata; altri due, invece, mediante l'uso di supporti didattici di sintesi e personalizzati, essendo stato previsto un Pdp in fase di programmazione iniziale.

3-GRADO DI ISTRUZIONE E PROFITTO DELLA CLASSE

I risultati e il livello di preparazione conseguiti dagli studenti possono essere definiti soddisfacenti per quegli alunni che hanno mostrato un costante impegno.

L'interesse uniforme è stato seguito da tutti gli alunni da un costante impegno nello studio sia in merito ad argomenti a carattere prevalentemente teorico sia per quella parte di programma a carattere pratico-applicata.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



CONOSCENZE: Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

MODULO A: il mercato turistico

Lezione1 Il mercato turistico internazionale

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?

Lezione 2 Gli organismi e le fonti normative internazionali

- Quali sono gli organismi internazionali;
- Quali sono gli organismi dell'unione europea;
- Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie?

Lezione 3 Il mercato turistico nazionale

- Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

Lezione 4 Gli organismi e le fonti normative interne

- Quali sono gli organismi interni?
- Quali sono le fonti normative interne?

MODULO B: Il marketing

Lezione1 Il marketing aspetti generali

- Che cos'è il marketing
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico?

Lezione 2 Il marketing strategico

- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è la segmentazione?
- Cos'è il target?

Che cos'è il posizionamento?

- Come si determinano gli obiettivi strategici?

Lezione3 Il marketing operativo

- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione?

Lezione 4 Il web marketing

- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti del web marketing?

Lezione 5 Il marketing plan

- Che cos'è il marketing plan?
- Com'è composto il marketing plan di una piccola impresa?
- Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?

MODULO C: pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Lezione 1 La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
- Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
- Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
- Che cos'è il vantaggio competitivo?
- Quali sono le funzioni del controllo di Gestione?

Lezione 2 Il budget

- Che cos'è il budget?
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?
- Come si articola il budget?
- Come viene redatto il budget degli investimenti?
- Come viene redatto il budget economico?
- Che cos'è il controllo budgettario?

Lezione 3 Il business plan

- Che cos'è il business plan?
- Qual è il contenuto del business plan?

MODULO D La normativa del settore turistico ristorativo

Lezione 1 Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico ristorativa?
- Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative?



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Lezione 2 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Che cosa si intende per sicurezza del lavoro?
- Che cosa dispone il Testo unico sulla sicurezza del lavoro?
- Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro?
- Di che cosa si occupa la normativa antincendio?

Lezione 3 Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

- Di che cosa si occupa la normativa alimentare?
- Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti?
- Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro- alimentare?
- Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo?
- Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000?

Lezione 4 I contratti delle imprese ristorative e ricettive

- Quali sono gli elementi di un contratto?
- Sotto l'aspetto giuridico cosa si intende per responsabilità?
- Quali sono i contratti del settore ristorativo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione?
- Che cos'è il codice del consumo?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di catering?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting?
- Quali sono le caratteristiche del contratto d'albergo?
- Quali sono gli effetti giuridici della prenotazione?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di deposito in albergo?

Lezione 5 I contratti delle imprese di viaggio

- Quali sono le caratteristiche del contratto di vendita di pacchetto turistico?
- Che cosa si intende per danno da vacanza rovinata?
- Quali sono le caratteristiche del contratto di trasporto?

Lezione 6 I rapporti TO, ADV, imprese ricettive e imprese di trasporto

- Quali rapporti stabiliscono i TO con le imprese ricettive e di trasporto?
- Quali rapporti stabiliscono i TO con le imprese ricettive e ristorative?
- Nella vendita di servizi turistici come può essere evitata l'intermediazione delle ADV?

Modulo E: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Lezione 2: I marchi di qualità alimentare

- Che cos'è un marchio?
- Quali sono i marchi di qualità alimentare?

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

-Che cosa sono i prodotti a Km 0

METODI:

-lezione frontale, lezione dialogata, lezione mediante l'uso di supporti didattici digitali
-esercitazione guidata e autonoma

STRUMENTI:

libro di testo
lavagna luminosa
analisi di documenti autentici

VERIFICHE

Verifiche orali tradizionali o test scritti su contenuti orali



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

23 Tecniche della Comunicazione

Docente: Clara Galletta

LIBRO DI TESTO: "Strategie vincenti nella comunicazione turistica" P. Boccia C. Izzio

Situazione della classe:

La classe V ha partecipato al dialogo educativo e ha mostrato attenzione generalmente costante alle lezioni. L'impegno personale è stato adeguato, anche se solo per alcuni alunni pienamente soddisfacente, infatti non tutti hanno mostrato un'adeguata capacità di approfondire le conoscenze con la necessaria riflessione personale. Per agevolare la classe sono state effettuate verifiche scritte programmate e verifiche orali. Le prove orali, eseguite durante le lezioni, hanno avuto lo scopo di constatare insieme agli alunni le varie difficoltà di comprensione della materia ed esercitarsi nella capacità di esporre i contenuti. Globalmente tutti gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati considerando le differenti capacità, conseguendo complessivamente i traguardi didattici e formativi previsti. Dal punto di vista comportamentale gli alunni si sono sempre dimostrati rispettosi e attenti. Hanno dimostrato voglia di apprendere la materia, voglia di confrontarsi sugli argomenti, favorendo l'interazione con l'insegnante e creando un clima di fiducia durante tutto il corso dell'anno.

MEDOTOLOGIE

Lezioni frontali, discussioni ed esercitazioni

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE Colloqui orali e verifiche scritte. Per la valutazione, oltre ai risultati delle verifiche, sono stati presi in considerazione: l'uso della terminologia corretta, la capacità di esporre i contenuti, l'impegno, la partecipazione alle attività proposte, la progressione nell'apprendimento.

PROGRAMMA

MODULO 1: STRUTTURA E CODICI DEI PROCESSI COMUNICATIVI

- STRUTTURA E DINAMICA DELLA COMUNICAZIONE

- 1) Gli elementi della struttura comunicativa
- 2) L'emittente
- 3) Il ricevente
- 4) Il messaggio
- 5) Il codice
- 6) Il canale
- 7) Il feedback

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

- I CODICI DEI PROCESSI COMUNICATIVI
 - 1) I codici della comunicazione
 - 2) Il codice verbale
 - 3) Il codice non verbale
 - 4) Il codice paraverbale
 - 5) La prossemica e la gestione dello spazio nei processi comunicativi
 - 6) La pragmatica

- I SOCIAL NETWORK E LA COMUNICAZIONE ONLINE
 - 1) I principali social network

MODULO 2: PRINCIPI E TECNICHE DI MARKETING

- L'AMBIENTE DI MARKETING E LA CONCORRENZA
 - 1) Marketing environment
 - 2) La risposta all'ambiente di marketing
 - 3) L'analisi della concorrenza (concorrenza diretta e allargata)
 - 4) Tecniche di fidelizzazione
 - 5) Il customer care e la clientela
 - 6) La customer satisfaction
 - 7) Servizi di qualità nel settore turistico
 - 8) Il marketing interno nei settori turistici
 - 9) Il processo di acquisto e i comportamenti dell'acquirente
 - 10) La definizione e le "porzioni" di mercato
 - 11) La segmentazione del mercato

- LE RICERCHE DI MERCATO E LE TECNICHE DI MARKETING

- 1) Le ricerche di mercato e le tecniche di indagine
- 2) Le politiche di marketing operativo
- 3) Obiettivi attività e tecniche di marketing

MODULO 3: TECNICHE DI MARKETING TURISTICO ALBERGHIERO

- IL MARKETING TURISTICO E L'IMPRESA TURISTICO ALBERGHIERA
 - 1) Le caratteristiche del marketing dei servizi
 - 2) Strategie gestionali per le aziende di servizi
 - 3) L'impresa turistico-alberghiera
 - 4) Il ruolo del marketing nell'impresa turistico alberghiera
 - 5) Marketing e management per le aziende turistico-alberghiere



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

- IL PROFILO DELL'OPERATORE NEL SETTORE TURISTICO
 - 1) Il profilo dell'operatore negli uffici turistici
 - 2) Il profilo dell'operatore al ricevimento nelle aziende alberghiere
 - 3) Come presentare se stessi
 - 4) Il Curriculum Vitae



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

24. MATEMATICA

Docente: Domenico Morello

Libro di testo: I colori della Matematica, Leonardo Sasso e Ilaria Fragni, Edit. Dea Scuola

Premessa

Lo svolgimento dell'attività didattica è stato piuttosto faticoso, poiché il livello di partenza della classe risultava alquanto disomogeneo per le numerose lacune presenti per la gran parte di alunni dovute alla loro scarsa preparazione di base e al loro percorso scolastico.

Ho dedicato quindi buona parte delle lezioni in aula nel richiamare gli argomenti essenziali che vengono normalmente proposti per il secondo biennio, conscio del fatto che senza il possesso dei più basilari strumenti matematici e senza una basilare conoscenza del linguaggio formale della matematica, qualunque sforzo nel tentare di svolgere un programma più avanzato tipico del quinto anno sarebbe stato vano, poiché questi argomenti non possono essere considerati avulsi da certe conoscenze di base. Ho cercato quindi di rallentare lo svolgimento del programma e di semplificare, riducendo all'essenziale, i nuovi argomenti proposti per agevolare i ragazzi nella comprensione dei capitoli più complessi, ma la classe, pur avendo mantenuto un atteggiamento positivo durante le lezioni, (con qualche eccezione), si è dimostrata carente nel lavoro individuale applicandosi superficialmente e solo in prossimità delle verifiche (sempre con qualche eccezione).

In generale gli studenti si sono dimostrati educati e corretti, ma alcuni hanno esagerato con ritardi e assenze specialmente nel primo quadrimestre.

In relazione alla programmazione curricolare e a quanto sopra esposto sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

CONOSCENZE

In generale la classe conosce in modo mediamente sufficiente gli argomenti svolti nel corso dell'anno: in particolare gli alunni motivati e studiosi possiedono una conoscenza abbastanza completa; altri, che hanno lavorato con discontinuità, evidenziano conoscenze frammentarie e superficiali; infine per i meno impegnati e partecipi la conoscenza risulta insufficiente o gravemente insufficiente, a seguito anche di lacune precedenti.

COMPETENZE

Gli alunni sanno utilizzare le conoscenze acquisite in modo differenziato: i migliori riescono ad applicare le conoscenze apprese in maniera corretta e organizzata, utilizzando termini appropriati per formulare concetti e definizioni, altri non riescono ad utilizzarle sia per l'inadeguata e frammentaria preparazione che per la mancanza di uno studio costante. Molti hanno evidenziato difficoltà nel risolvere gli esercizi e i problemi proposti sia in classe che a casa, riuscendovi solo se guidati dall'insegnante.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

CAPACITÀ

Un gruppo molto ristretto di alunni è in grado di utilizzare consapevolmente gli elementi di calcolo infinitesimale e differenziale e sa applicare in modo autonomo quanto appreso collegando i vari argomenti nello studio completo di una funzione e nel tracciamento del relativo grafico. La maggioranza della classe ha difficoltà nell'organizzare le conoscenze e rielaborare i contenuti.

METODOLOGIA

Il metodo seguito, è stato prevalentemente quello della lezione frontale.

Tale metodologia didattica si è svolta con il continuo coinvolgimento degli alunni: ho incoraggiato gli studenti a intervenire durante le lezioni, comunicando anche le proprie difficoltà.

Ho cercato di trattare gli argomenti in modo semplice e chiaro, approfondendo, nei limiti delle capacità di apprendimento degli alunni, qualche capitolo più importante. Per rendere l'esposizione più snella di molti teoremi ho ritenuto opportuno dare solo l'enunciato, arricchito però da appropriati esempi. L'introduzione di nuovi concetti è stata accompagnata da illustrazioni grafiche per agevolarne la comprensione; gli esercizi svolti in classe, dopo la presentazione teorica, venivano confrontati tra gli alunni e discussi con l'insegnante.

Per quanto riguarda la didattica a distanza la comunicazione tra me e gli studenti è avvenuta quasi esclusivamente tramite e-mail. Nel testo della email venivano presentati gli argomenti che venivano proposti negli allegati, facendo le dovute raccomandazioni e dando opportuni consigli allo studente su come affrontare lo studio e su cosa stare particolarmente attenti. Negli allegati venivano trasmessi, in una prima fase, gli argomenti estrapolati direttamente dal libro di testo con i relativi esercizi. Nei giorni successivi, sullo stesso argomento ho preparato per gli studenti una scansione della sintesi scritta di mio pugno sugli argomenti trattati. In taluni casi, detta lezione manoscritta prendeva spunto dalla correzione degli esercizi degli studenti che mano a mano svolgevano, così che la correzione degli errori di taluni potesse essere di utile supporto per gli altri.

Ho assegnato regolarmente del lavoro da svolgere a casa per facilitare la comprensione e l'assimilazione degli argomenti trattati.

In vista delle prove scritte si rivedevano i presupposti teorici e gli esercizi tipici dell'argomento oggetto della prova;

Devo puntualizzare che il programma di Analisi si presenta troppo vasto e complesso per essere svolto nelle tre ore settimanali a disposizione

MATERIALI DIDATTICI

Testo seguito: Nuova Matematica a Colori, Vol. 3,4,5 -Leonardo Sasso, Petrini edit. Materiale integrativo: dispense elaborate dal docente

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

- prove scritte
 - interrogazioni frontali alla lavagna
- le prove e le verifiche scritte sono a disposizione.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

PROGRAMMA SVOLTO

Disequazioni di primo e secondo grado (richiami): Nozioni fondamentali; Disequazioni intere di primo e secondo grado; Sistemi e regola dei segni; Disequazioni binomie e trinomie;

Funzioni e loro grafici: Nozioni fondamentali; Rappresentazione cartesiana di una funzione; principali caratteristiche delle funzioni: pari, dispari, iniettive, suriettive, biunivoche, inverse, composte, limitate, periodiche, crescenti, decrescenti, monotone. Gli zeri di una funzione;

La retta e le coniche: La retta, la parabola, la circonferenza, l'ellisse, l'iperbole;

Le funzioni esponenziali e logaritmiche: le potenze; la funzione esponenziale; equazioni e disequazioni esponenziali; le funzioni logaritmiche;

Le funzioni goniometriche e trigonometriche: le funzioni goniometriche; proprietà delle funzioni goniometriche; equazioni e disequazioni goniometriche; relazioni tra gli elementi dei triangoli; teorema dei triangoli rettangoli; teorema dei seni; Teorema del coseno (o di Carnot);

Numeri complessi e coordinate polari: l'insieme dei numeri complessi, operazioni tra numeri complessi (addizioni, sottrazione, moltiplicazione, divisione ed elevazione a potenza), coordinate polari e forma trigonometrica di un numero complesso.

Elementi di calcolo differenziale: elementi di topologia della retta reale; successioni di numeri reali; limite di una successione; teoremi sui limiti; successioni monotone e il numero e ; il concetto di limite di una funzione di variabile reale; teoremi e operazioni sui limiti; funzioni continue; limiti notevoli; definizione e interpretazione geometrica e fisica del concetto di derivata; derivate di alcune funzioni elementari; derivata della somma del prodotto e del quoziente di due funzioni; massimi e minimi di una funzione; i teoremi di de L'Hopital; concavità e convessità di una funzione; lo studio di una funzione. Integrale indefinito e definito e calcolo delle aree.

Elementi di statistica: Introduzione alla statistica, media, mediana, moda, varianza e deviazione standard. Principali rappresentanti grafiche: diagramma a barre, diagramma circolare, diagramma cartesiano, istogramma.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

25. Relazione finale di Scienze Motorie

Prof.ssa Annalisa Raccuglia

Libro di testo: Più movimento, Ediz. Dea Scuola

La classe V dell'istituto "G. Marconi" di Augusta è una classe articolata per quel che concerne le materie comuni, tra cui Scienze Motorie. L'intenzione di tutti gli alunni di conseguire il diploma presso l'istituto paritario "G. Marconi" è dovuta a motivazioni differenti.

La classe è caratterizzata dalla eterogeneità, ovvero vi sono differenze anagrafiche, anche consistenti, tra i suoi elementi. Per tale motivo, è sembrato opportuno attuare tutte le metodologie e le strategie idonee per consentire una trattazione ottimale della disciplina.

Con il procedere dei mesi l'andamento della classe è comunque migliorato poiché la maggior parte degli alunni ha mostrato una sufficiente partecipazione all'attività didattica, sia in termini di frequenza sia in termini di studio.

Nella didattica frontale tutti gli alunni inoltre hanno mostrato una sufficiente preparazione, con qualche alunno che spicca.

Gli argomenti che siamo riusciti ad approfondire durante l'anno sia in maniera pratica e teorica sono tre: capacità motorie di base, apparato muscolare, primo soccorso.

Le attività svolte in classe, hanno evidenziato la presenza di due fasce di livello. Alcuni alunni hanno mostrato, un discreto interesse agli argomenti e alle iniziative proposte, altri un po' meno. Nel complesso gli obiettivi sono stati certamente sufficientemente raggiunti

Programmazione

IL SISTEMA MUSCOLARE

- La funzione del sistema muscolare
- Tipi di muscoli
- Le proprietà del muscolo
- Com'è fatto un muscolo
- I muscoli agonisti, antagonisti e sinergici

LE CAPACITA' CONDIZIONALI

- Forza
- Velocità
- Mobilità
- Resistenza



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

IL PRIMO SOCCORSO

- Il codice comportamentale
- La classificazione degli infortuni
- La posizione laterale di sicurezza
- Come trattare i traumi più comuni: contusioni, ferite, emorragie, crampo muscolare, la contrattura e lo stiramento muscolare, la tecnica RICE

L'ETICA DELLO SPORT

- Il fair play sportivo

LA PALLAVOLO

- Gioco, regolamento, fondamentali individuali e di squadra



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

26. CITTADIANZA E COSTITUZIONE

Docente: Federica Mandragona

Profilo della classe

La classe è composta da alunni che presentano tipologie diverse di apprendimento, interesse, partecipazione e motivazione allo studio. Essa può infatti essere suddivisa in due gruppi: il primo composto da alunni che, con senso di responsabilità e con grande interesse, hanno partecipato attivamente, raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione; il secondo gruppo, invece, è composto da alunni che hanno partecipato sufficientemente, mostrando interesse per raggiungere obiettivi, con l'acquisizione, quindi, dei principi base.

Obiettivi

Al termine del percorso i discenti hanno raggiunto una discreta conoscenza sui principali argomenti di Ed. Civica:

- Conoscenza circa la natura dell'ordinamento giuridico, la struttura della Costituzione italiana e gli elementi costitutivi dello Stato
- Conoscenza delle organizzazioni sovranazionali (UE) e internazionali (ONU)

Metodi d'insegnamento: lezione frontale; esercitazioni; ricerche

Materiali didattici: Documenti forniti dall'insegnante; mappe concettuali

Modalità di recupero e approfondimento: le attività di recupero sono state svolte in orario curriculare mediante lezioni frontali ed esercitazioni che hanno coinvolto tutta la classe.

Tipologie delle prove di verifica: interrogazioni orali e test scritti



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Criteri e strumenti di valutazione: Continuità ed impegno nella partecipazione e nello studio. Livello delle conoscenze e competenze raggiunte rispetto alle condizioni di partenza. Attiva partecipazione alle attività scolastiche. Assiduità alle lezioni.

Contenuti

U.D. N. 1 La Repubblica italiana

Nascita della Costituzione italiana
La struttura e i caratteri della Costituzione

U.D. N. 2 Principi fondamentali della Costituzione

Artt. da 1 a 12

U.D. N. 3 L'Unione Europea

Accenni sull'Unione Europea

U.D. N. 4 L'Agenda 2023

Cos'è l'agenda 2023

Obiettivi

U.D. N. 7 – Accenni sull'UNESCO.

Cos'è l'UNESCO



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

27. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Il ns. Istituto, fin dalla sua fondazione, ha sempre avvertito l'esigenza di "formare" i propri discenti non solo sotto il punto di vista didattico e teorico delle discipline impartite, bensì soprattutto ha ritenuto doveroso impartire loro le abilità, conoscenze e competenze proprie dell'attività lavorativa enogastronomica e ricettiva.

All'uopo, si è inteso quindi procedere ad un connubio tra le attività laboratoriali espletate in seno ai locali dell'Istituto e quelle condotte presso aziende con le quali sono stati regolarmente stipulati i protocolli d'intesa. Tali aziende, accuratamente selezionate, rappresentano i punti di riferimento del settore enogastronomico e ricettivo della città.

Nonostante le suddette attività di "percorsi trasversali e l'orientamento, anche nel corrente anno scolastico, non siano requisito di ammissione per l'Esame di Stato, la ns. Scuola ha ritenuto comunque opportuno darne regolare esecuzione.

PROGETTO FORMATIVO-sett. Enogastronomia

✓ Ampliare e rafforzare le competenze professionali e trasversali acquisite durante il corso di studi;	✓ Acquisire conoscenze integrate per ampliare le capacità di agire, di scegliere e di decidere nella realtà, sia per l'inserimento nel mondo del lavoro, che per l'eventuale prosecuzione degli studi;
✓ Favorire le capacità organizzative e progettuali, nonché responsabilità e creatività;	✓ Raggiungere specifiche abilità operative;
✓ Svolgere un percorso educativo formativo aggiornato e stimolante;	✓ Prendere contatto con la realtà del mondo del lavoro, per acquisire maggiore consapevolezza rispetto all'inserimento nella vita attiva, attraverso la conoscenza delle problematiche operative e delle tecnologie utilizzate.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Attività previste nei PCTO – Enogastronomia

Le attività' dello studente inserito nel reparto di cucina possono comprendere la preparazione delle materie prime indispensabili per la realizzazione di piatti della gastronomia nazionale e regionale, la cura e la pulizia delle attrezzature e macchinari utilizzati, il lavaggio delle derrate fresche secondo le indicazioni fornite dallo chef e dalla brigata. All'allievo in Pcto si chiederà di pesare gli ingredienti e di combinarli per la creazione di piatti semplici e sarà coinvolto nella preparazione di salse e condimenti. L'alunno dovrà mettere in atto le conoscenze acquisite nell'ambito della disciplina di scienze dell'alimentazione tenendo presente i concetti della conservazione a freddo e a caldo delle pietanze.

Obblighi dello studente:

✓ Seguire le indicazioni dei Tutors e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altra evenienza;	✓ Rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi o notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza sia durante il periodo di formazione, che al termine;
✓ Rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene, prevenzione sanitaria e sicurezza; Rispettare le indicazioni sanitarie antiCovid 19 decise dalla struttura, qualora necessarie;	✓ In caso di assenza, ammessa eccezionalmente solo per giustificati motivi, darne tempestiva comunicazione all'azienda ospitante e al Docente Tutor Interno; nel caso l'assenza possa essere prevista in anticipo, chiedere autorizzazione ad entrambi i Tutors (Interno ed Esterno);
✓ Rispettare i locali, i turni e gli orari di servizio;	✓ Consegnare tutta la modulistica inerente i propri Pcto in azienda debitamente compilata prima dell'inizio della formazione e riportarla al proprio Docente tutor interno a fine periodo.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

PROGETTO FORMATIVO-sett.Sala e Vendita

Obiettivi dei Pcto:

✓ Ampliare e rafforzare le competenze professionali e trasversali acquisite durante il corso di studi;	✓ Acquisire conoscenze integrate per ampliare le capacità di agire, di scegliere e di decidere nella realtà, sia per l'inserimento nel mondo del lavoro, che per l'eventuale prosecuzione degli studi;
✓ Favorire le capacità organizzative e progettuali, nonché responsabilità e creatività;	✓ Raggiungere specifiche abilità operative;
✓ Svolgere un percorso educativo formativo aggiornato e stimolante;	✓ Prendere contatto con la realtà del mondo del lavoro, per acquisire maggiore consapevolezza rispetto all'inserimento nella vita attiva, attraverso la conoscenza delle problematiche operative e delle tecnologie utilizzate.

Attività previste nei PCTO – SALA E VENDITA

. Lo studente sarà inserito all'interno di un pubblico esercizio (bar o sala ristorante) e supporterà lo staff nelle operazioni quotidiane o la brigata nell'allestimento dei locali nella mise en place della tavola; l'alunno si occuperà di preparare tutti i prodotti, secondo le diverse modalità di confezione e di presentazione, sia per comande chieste dal cliente direttamente al banco che quelle relative ai tavoli. All'allievo verrà chiesto di relazionarsi con il cliente durante il servizio al tavolo per informazioni riguardanti il menu del giorno, gli ingredienti compresi nelle portate, le tecniche di cottura utilizzate in cucina e l'abbinamento con il vino. L'alunno potrà gestire, anche in autonomia, la comanda del tavolo del cliente e la contabilizzazione del servizio; inoltre si occuperà della pulizia della sala, della posateria, delle stoviglie e di tutte le attrezzature necessarie per il servizio.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Obblighi dello studente:

✓ Seguire le indicazioni dei Tutors e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altra evenienza;	✓ Rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi o notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza sia durante il periodo di formazione, che al termine;
✓ Rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene, prevenzione sanitaria e sicurezza; Rispettare le indicazioni sanitarie antiCovid 19 decise dalla struttura, qualora necessarie;	✓ In caso di assenza, ammessa eccezionalmente solo per giustificati motivi, darne tempestiva comunicazione all'azienda ospitante e al Docente Tutor Interno; nel caso l'assenza possa essere prevista in anticipo, chiedere autorizzazione ad entrambi i Tutors (Interno ed Esterno);
✓ Rispettare i locali, i turni e gli orari di servizio;	✓ Consegnare tutta la modulistica inerente i propri Pcto in azienda debitamente compilata prima dell'inizio della formazione e riportarla al proprio Docente tutor interno a fine periodo.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

PROGETTO FORMATIVO-sett. Accoglienza Turistica

Obiettivi dei Pcto:

✓ Ampliare e rafforzare le competenze professionali e trasversali acquisite durante il corso di studi;	✓ Acquisire conoscenze integrate per ampliare le capacità di agire, di scegliere e di decidere nella realtà, sia per l'inserimento nel mondo del lavoro, che per l'eventuale prosecuzione degli studi;
✓ Favorire le capacità organizzative e progettuali, nonché responsabilità e creatività;	✓ Raggiungere specifiche abilità operative;
✓ Svolgere un percorso educativo formativo aggiornato e stimolante;	✓ Prendere contatto con la realtà del mondo del lavoro, per acquisire maggiore consapevolezza rispetto all'inserimento nella vita attiva, attraverso la conoscenza delle problematiche operative e delle tecnologie utilizzate.

Attività previste nei PCTO – ACCOGLIENZA TURISTICA

Lo studente sarà inserito nei reparti di front e back office dell'impresa turistica e supporterà i colleghi in tutte le fasi del ciclo cliente: nella gestione del centralino telefonico, nelle prenotazioni di clienti individuali o di gruppo, nel check in degli ospiti, nell'assistenza dei clienti durante il soggiorno e nel momento del commiato. L'allievo potrà essere anche impiegato nell'organizzazione di un evento organizzato all'interno dell'impresa turistica. Le attività dell'allievo inserito in Pcto possono comprendere: l'individuazione delle procedure inerenti la fase di prenotazione in relazione alle politiche aziendali inerenti le vendite delle camere e degli spazi congressuali, l'accoglienza di ospiti italiani e stranieri, la relazione con il cliente nel fornire informazioni inerenti le risorse turistiche del territorio; farsi carico di registrare, protocollare e archiviare documenti contabili, di produrre testi, lettere commerciali, modulistica e tabelle tramite lo strumento informatico e i pacchetti di videoscrittura o di calcolo, senza tralasciare i software di settore; inoltre lo studente assisterà lo staff di front e back office nella gestione delle procedure di check out, nelle pratiche dei sospesi e nella rilevazione della soddisfazione della clientela sui servizi offerti dalla struttura.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Obblighi dello studente:

✓ Seguire le indicazioni dei Tutors e fare riferimento ad essi per qualsiasi esigenza di tipo organizzativo o altra evenienza;	✓ Rispettare gli obblighi di riservatezza circa processi produttivi o notizie relative all'azienda di cui venga a conoscenza sia durante il periodo di formazione, che al termine;
✓ Rispettare i regolamenti aziendali e le norme in materia di igiene, prevenzione sanitaria e sicurezza; Rispettare le indicazioni sanitarie antiCovid 19 decise dalla struttura, qualora necessarie;	✓ In caso di assenza, ammessa eccezionalmente solo per giustificati motivi, darne tempestiva comunicazione all'azienda ospitante e al Docente Tutor Interno; nel caso l'assenza possa essere prevista in anticipo, chiedere autorizzazione ad entrambi i Tutors (Interno ed Esterno);
✓ Rispettare i locali, i turni e gli orari di servizio;	✓ Consegnare tutta la modulistica inerente i propri Pcto in azienda debitamente compilata prima dell'inizio della formazione e riportarla al proprio Docente tutor interno a fine periodo.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Valutazione e certificazione delle competenze

COMPETENZE GENERALI PREVISTE DAL PERCORSO PROGETTUALE

AMBITI DI VALUTAZIONE PROGETTO DEL C.D.C	INDICATORI					
		Non valutabile o migliorabile	EQF 1 (sufficiente)	EQF 2 (discreto)	EQF 3 (buono)	EQF 4 (ottimo)
COMPORAMENTO	Rispetto delle regole, rispetto delle persone e degli arredi, puntualità e frequenza					
SVOLGIMENTO DEI COMPITI ASSEGNATI	Si adatta alle diverse situazioni di lavoro anche svolgendo più attività contemporaneamente, mantiene un atteggiamento positivo e collaborativo nelle diverse situazioni ed eventualmente chiede aiuto e supporto al tutor aziendale					
INTERAZIONE E COMUNICAZIONE	Capacità di comunicare e relazionarsi in modo efficace e positivo; capacità di collaborare in team e di rispettare i ruoli					
PROBLEM SOLVING	Saper valutare una situazione problematica o un compito complesso mettendoli in relazione con le proprie capacità, i propri scopi e risorse a disposizione, individuando così il proprio ruolo specifico ed evidenziando,organizzando e utilizzando le soluzioni migliori nella risoluzione dei problemi					
COMPETENZE DIGITALI	Utilizzo della rete, del pc, dei supporti informatici, dei programmi di scrittura o della posta elettronica.					



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

COMPETENZE DISCIPLINARI PREVISTE DAL PERCORSO PROGETTUALE

AMBITI DI VALUTAZIONE PROGETTO DEL C.D.C	INDICATORI					
		Non valutabile o migliorabile	EQF 1 (sufficiente)	EQF 2 (discreto)	EQF 3 (buono)	EQF 4 (ottimo)
COMUNICARE NELLA MADRELINGUA						
COMUNICARE IN LINGUA STRANIERA						
COMPETENZE EMPIRICHE IN AMBITO DELLA DISCIPLINA DI INDIRIZZO						
ACQUISIZIONE DI LIFE SKILLS						



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Giudizio complessivo

Si **attesta** e **certifica** che l'alunno/a

A. ha svolto il percorso di alternanza scuola lavoro con frequenza:

- regolare
 non regolare

B. ha conseguito un livello di apprendimento:

- non valutabile (o
 migliorabile) sufficiente
 (EQF 1)
 discreto (EQF 2)
 buono (EQF 3)
 ottimo (EQF 4)

Il livello di raggiungimento delle seguenti competenze si stabilisce secondo il Quadro Europeo di riferimento (EQF: Quadro europeo delle qualifiche nel quale le competenze sono descritte in termini di *responsabilità* e *autonomia*) di cui si riportano i descrittori utilizzati.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

28. CREDITI SCOLASTICI

tabella A (allegata al Decreto 62/17)

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

In relazione alle classi terza, quarta e quinta, il credito di ogni discente è stato calcolato mediante l'utilizzo della tabella A di cui al D.lgs. n.62/17.

Per i candidati interni che non sono in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, si è inteso procedere in ottemperanza all'art. 10 co.4 lett. c dell'Ordinanza ministeriale n. 55/24 e, indi per cui, in sede di scrutinio finale della classe V, il Consiglio di Classe ha attribuito il credito mancante in base ai risultati conseguiti in ambito di esame di idoneità/integrazione.

Ai sensi dell'art. 5 di cui all' Ordinanza Ministeriale n. 55/24, i candidati esterni sono stati ammessi all'Esame di Stato a.s. 2023/2024 solo dopo aver sostenuto e superato il relativo esame di ammissione il cui credito per le tre annualità, ovvero per quelle mancanti, è stato calcolato, ope legis, sempre a mezzo della suddetta tabella.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Altresì, nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali di cui all'art. 15 del D.lgs. n.62/17 DPR, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

- Media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di appartenenza;
- Media dei voti inferiore** al decimale 0,5 : attribuzione del punteggio più basso della banda di appartenenza;

Tuttavia, il punteggio basso inferiore al decimale 0,5 viene incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, **quando** lo studente:

- ha partecipato con proficuo all'esperienza PCTO
- ha riportato un voto di condotta almeno pari a 9
- ha partecipato con interesse e impegno alle attività integrative dell'Offerta Formativa (progetti PTOF, PON)



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

29. SIMULAZIONE DELLA PROVA DI ITALIANO DELL'ESAME DI STATO

Svolgi la prova, scegliendo una delle tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

PROPOSTA A 1

Giuseppe Ungaretti , Pellegrinaggio

Il presente componimento è tratto da L'allegria (1919), la raccolta poetica nella quale Ungaretti ha cantato la propria esperienza di soldato sul fronte del Carso durante la Prima guerra mondiale

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato 5
la mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme
di spinalba 10
Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio
Un riflettore 15
di là
mette un mare
nella nebbia.

5. strascicato: trascinato.

10. spinalba: biancospino.

1. Comprensione e analisi

- 1.1 Dopo aver letto attentamente la poesia, cerca di formulare il concetto chiave che essa esprime.
- 1.2 Definisci, per quanto possibile, la struttura metrica dei versi; riconosci quindi gli aspetti fonico-ritmici della lirica; formula, da ultimo, qualche osservazione sulla sintassi usata.
- 1.3 Budella (v. 2), macerie (v. 3), carcassa (v. 6). Spiega perché queste parole hanno – in questo contesto – un particolare valore evocativo. Completa la risposta alludendo all'uso di termini del medesimo campo



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

- 1.4 semantico in altre poesie dell'*Allegria*, per esempio *Veglia*, *I fiumi*, *San Martino del Carso*.
- 1.5 Riflettore (v. 15). Muovendo da questa immagine e da altre che ricordi cerca di definire la funzione di termini ed espressioni legate al campo semantico della luce nell'*Allegria*.
- 1.6 Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916. Esplicita il perché di una definizione tanto precisa del momento di composizione della lirica.

2. Interpretazione

Delinea il passaggio dalla raccolta *Il porto sepolto* a *L'allegria* spiegando adeguatamente anche il perché di questi titoli. Definisci le principali "tappe" della poesia ungarettiana dopo l'esperienza della poesia di guerra.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO
PROPOSTA A 2

Analizza, interpreta e commenta questa pagina del *Piacere*, presentata dall'autore Gabriele D'Annunzio.

da *Il piacere*, libro I, cap. II

Sotto il grigio diluvio democratico¹ odierno, che molte belle cose e rare sommerge miseramente, va anche a poco a poco scomparendo quella special classe di antica nobiltà italiana, in cui era tenuta viva di generazione in generazione una certa tradizione familiare d' eletta cultura, d'eleganza e di arte.

A questa classe, ch'io chiamerei arcadica perché rese appunto il suo più alto splendore nell'amabile vita del XVIII secolo, appartenevano gli Sperelli. L'urbanità², l'atticismo³, l'amore delle delicatezze, la predilezione per gli studii insoliti, la curiosità estetica, la mania archeologica, la galanteria raffinata erano nella casa degli Sperelli qualità ereditarie. [...]

Il conte Andrea Sperelli-Fieschi d'Ugenta, unico erede, proseguiva la tradizione familiare. Egli era, in verità, l'ideale tipo del giovane signore italiano nel XIX secolo, il legittimo campione d'una stirpe di gentiluomini e di artisti eleganti, l'ultimo discendente d'una razza intellettuale.

Egli era, per così dire, tutto impregnato di arte. La sua adolescenza, nutrita di studii vari e profondi, parve prodigiosa. Egli alternò, fino a vent'anni, le lunghe letture coi lunghi viaggi in compagnia del padre e poté compiere la sua straordinaria educazione estetica sotto la cura paterna, senza restrizioni e costrizioni di pedagogia⁴. Dal padre appunto ebbe il gusto delle cose d'arte, il culto passionato della bellezza, il paradossale disprezzo de' pregiudizii, l'avidità del piacere.

Questo padre, cresciuto in mezzo agli estremi splendori della corte borbonica⁵, sapeva largamente vivere⁶; aveva una scienza profonda della vita voluttuaria e insieme una certa inclinazione byroniana al romanticismo fantastico⁷. Lo stesso suo matrimonio era avvenuto in circostanze quasi tragiche, dopo una furiosa passione. Quindi egli aveva turbata e travagliata in tutti i modi la pace coniugale. Finalmente s'era diviso dalla moglie ed aveva sempre tenuto seco il figliuolo, viaggiando con lui per tutta l'Europa.

L'educazione d'Andrea era dunque, per così dire, viva, cioè fatta non tanto su i libri, quanto in conspetto delle realtà umane. Lo spirito di lui non era soltanto corrotto dall'alta cultura ma anche dall'esperimento⁸; e in lui la curiosità diveniva più acuta come più si allargava la conoscenza. Fin dal principio egli fu prodigo di sé; poiché la grande forza sensitiva, ond'egli era dotato, non si stancava mai di fornire tesori alle sue prodigalità. Ma l'espansione di quella sua forza era la distruzione in lui di un'altra forza, della *forza morale* che il padre stesso non aveva ritengo a deprimere. Ed egli non si accorgeva che la sua vita era la riduzione progressiva delle sue facoltà, delle sue speranze, del suo piacere, quasi una progressiva rinuncia; e che il circolo gli si restringeva sempre più d'intorno, inesorabilmente sebbene con lentezza.

Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: «Bisogna *fare* la propria vita, come si fa un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui».

Anche, il padre ammoniva: «Bisogna conservare ad ogni costo intiera la libertà, fin nell'ebbrezza. La regola dell'uomo d'intelletto, eccola: – *Habere, non haberi*».



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Anche, diceva: «Il rimpianto è il vano pascolo d'uno spirito disoccupato. Bisogna sopra tutto evitare il rimpianto occupando sempre lo spirito con nuove sensazioni e con immaginazioni». Ma queste massime *volontarie*¹¹, che per l'ambiguità loro potevano anche essere interpretate come alti criterii morali, cadevano appunto in una natura *involontaria*¹², in un uomo, cioè, la cui potenza volitiva era debolissima.

Un altro seme paterno aveva perfidamente fruttificato nell'animo di Andrea: il seme del sofisma¹³. «Il sofisma» diceva quell'incauto educatore «è in fondo ad ogni piacere e ad ogni dolore umano. Acuire e moltiplicare i sofismi equivale dunque ad acuire e moltiplicare il proprio piacere o il proprio dolore. Forse, la scienza della vita sta nell'oscurare la verità. La parola è una cosa profonda, in cui per l'uomo d'intelletto son nascoste inesauribili ricchezze. I Greci, artefici della parola, sono infatti i più squisiti goditori dell'antichità. I sofisti fioriscono in maggior numero al secolo di Pericle, al secolo gaudioso». Un tal seme trovò nell'ingegno malsano del giovine un terreno propizio. A poco a poco, in Andrea la menzogna non tanto verso gli altri quanto verso se stesso divenne un abito così aderente alla coscienza ch'egli giunse a non poter mai essere interamente sincero e a non poter mai riprendere su se stesso il libero dominio.

Dopo la morte immatura del padre, egli si trovò solo a ventun anno, signore d'una fortuna considerevole, distaccato dalla madre, in balia delle sue passioni e de' suoi gusti. Rimase quindici mesi in Inghilterra. La madre passò in seconde nozze, con un amante antico ed egli venne a Roma, per predilezione.

Roma era il suo grande amore: non la Roma dei Cesari ma la Roma dei Papi; non la Roma degli Archi, delle Terme, dei Fòri, ma la Roma delle Ville, delle Fontane, delle Chiese. Egli avrebbe dato tutto il Colosseo per la Villa Medici, il Campo Vaccino per la Piazza di Spagna, l'Arco di Tito per la Fontanella delle Tartarughe. La magnificenza principesca dei Colonna, dei Doria, dei Barberini¹⁴ l'attraeva assai più della ruinata grandiosità imperiale. [...]

Giunto a Roma in sul finir di settembre del 1884, stabilì il suo *home*¹⁵ nel palazzo Zuccari alla Trinità de' Monti, su quel diletto tepidario¹⁶ cattolico dove l'ombra dell'obelisco di Pio VI segna la fuga delle Ore. Passò tutto il mese di ottobre tra le cure degli addobbi; poi, quando le stanze furono ornate e pronte, ebbe nella sua nuova casa alcuni giorni d'invincibile tristezza. Era una estate di San Martino, una primavera de' morti, grave e soave, in cui Roma adagiavasi, tutta quanta d'oro come una città dell'Estremo Oriente, sotto un ciel quasi latteo, diafano come i cieli che si specchiano ne' mari australi. [...]

Aborrendo dal dolore per natura e per educazione, era vulnerabile in ogni parte, accessibile al dolore in ogni parte.

Nel tumulto delle inclinazioni contraddittorie egli aveva smarrito ogni volontà ed ogni moralità. La volontà, abdicando, aveva ceduto lo scettro agli istinti; il senso estetico aveva sostituito il senso morale.

1. il grigio diluvio democratico: la progressiva ascesa sociale del ceto borghese è per il narratore un «grigio diluvio democratico», un evento dannoso che minaccia di distruggere le cose belle e la classe aristocratica.

2. urbanità: *comportamento civile e cortese.*

3. atticismo: corrente della letteratura classica che si rifaceva al tipo di eloquenza dei prosatori attici (V-IV sec. a.C.), caratterizzato da sobrietà ed eleganza.

4. pedagoghi: *maestri*, qui con una connotazione negativa.

5. corte borbonica: la corte dei Borbone di Napoli.

6. largamente vivere: *vivere senza privarsi di nulla.*

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)

Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

7. **aveva ... fantastico:** *sapeva bene come procurarsi ogni sorta di piacere, ma possedeva anche uno spirito romantico appassionato come il poeta inglese George Byron (1788-1824).*
8. **dall'esperienza:** *da una concreta esperienza di vita.*
9. **egli fu prodigo di sé:** *Andrea, come il padre, tendeva a concedersi ogni piacere.*
10. **Habere, non haberi:** "possedere, non essere posseduto". La massima viene attribuita al filosofo greco Aristippo (435 ca-360 a.C.), che invitava l'uomo a possedere i piaceri senza soggiacere a essi.
11. **massime volontarie:** *affermazioni sentenziose basate su una forte volontà.*
12. **involontaria:** *non dotata di volontà.*
13. **sofisma:** *ragionamento sottile e cavilloso.* Il termine rimanda ai sofisti, maestri di retorica, che operarono ad Atene nel V sec. a.C.
14. **Colonna ... Doria ... Barberini:** nobili famiglie romane, i cui sontuosi palazzi si ergono ancora oggi nel centro storico di Roma.
15. **il suo home:** *la sua abitazione.*
16. **tepidario:** nelle antiche terme romane, ambiente di passaggio tra quelli dedicati al bagno freddo e al bagno caldo.

COMPRESIONE E ANALISI

1. Il passo può essere diviso in due parti: nella prima il narratore manifesta ammirazione per un preciso modello di umanità, nella seconda esprime duri giudizi sulla personalità del protagonista. Individuale e riassumibile.
2. Nell'*incipit* del brano il narratore esprime la propria posizione antidemocratica. Essa risulta derivante da motivazioni politiche o sono altre le ragioni sottese a tale rifiuto?
3. Quali insegnamenti il padre ha trasmesso al figlio? Perché il narratore, in proposito, parla di «ambiguità»?
4. Che cosa intende dire il narratore accennando all'abitudine di Andrea alla «menzogna non tanto verso gli altri quanto verso se stesso»?
5. Esamina la tipologia di narratore presente nel testo (che si palesa attraverso interventi esplicativi, aggettivi e avverbi giudicanti, corsivi, incisi, oltreché nell'uso della prima persona), riflettendo sull'atteggiamento critico dell'autore nei confronti del protagonista.

INTERPRETAZIONE

Il piacere costituisce il manifesto dell'estetismo dannunziano e insieme il suo superamento, nella direzione di altre e diverse ideologie. Partendo dal testo riportato, elabora un discorso coerente e organizzato su questo tema. Conduci la tua riflessione e sostieni la tua argomentazione con opportuni riferimenti alle tue conoscenze di studio.

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO
PROPOSTA B 1

Ambito sociale

Le fake news non sono una novità

Marc Bloch (1886-1944) è stato uno dei fondatori della nouvelle histoire, la storiografia che accanto ai personaggi e agli eventi riserva grande attenzione anche alle mentalità. Lo storico, durante la sua esperienza sul fronte belga durante la I guerra mondiale, dedicò la sua attenzione al fenomeno delle false notizie che circolavano tra i soldati e cercò di individuarne l'origine e i meccanismi di diffusione.

[...] l'opera critica per lo storico non è tutto. Per lui l'errore non è soltanto un corpo estraneo che egli si sforza di eliminare con tutta la precisione dei suoi strumenti; lo considera anche come un oggetto di studio su cui si china quando cerca di comprendere la concatenazione delle azioni umane. Falsi racconti hanno sollevato le folle. Le false notizie, in tutta la molteplicità delle loro forme – semplici dicerie, imposture, leggende –, hanno riempito la vita dell'umanità. Come nascono? da quali elementi traggono la loro sostanza? Come si propagano, amplificandosi a misura che passano di bocca in bocca, o da uno scritto all'altro? Nessuna domanda più di queste merita d'appassionare chiunque ami riflettere sulla storia. Ma su di esse la storia non ci dà lumi sufficienti. I nostri antenati non si ponevano questo genere di problemi; essi rifiutavano l'errore, una volta riconosciuto come tale; non s'interessavano al suo sviluppo.

[...] Lo storico che cerca di capire la genesi e lo sviluppo delle false notizie [...] mediterà [...] di rivolgersi ai laboratori degli psicologi. Gli esperimenti ivi correntemente condotti sulle testimonianze basteranno a fornirgli quel sapere che l'erudizione gli nega? Io non lo credo, e ciò per varie ragioni.

Consideriamo ad esempio [...] la simulazione di un attentato organizzata dal criminologo Liszt nel suo seminario, a Berlino. Gli studenti che avevano assistito a questo piccolo scena dramma, e che l'avevano preso sul serio, furono interrogati, alcuni la sera stessa, altri una settimana, altri ancora cinque settimane dopo il fatto. A partire dall'ultimo interrogatorio non gli fu più nascosta la verità: seppero esattamente ciò che era avvenuto [...] e che quanto era successo era solo uno scherzo. Così la falsa notizia fu bloccata, posso per così dire, in fase di crescita. Lo stesso avviene per altre prove di questo tipo; l'intervallo di tempo che, in ognuna di esse, separa il momento in cui i «soggetti» osservano da quello in cui si raccolgono le loro deposizioni, probabilmente varia a seconda dei casi, ma resta sempre dello stesso ordine di grandezza. D'altronde il numero di persone coinvolte nell'inchiesta si limita generalmente a una cerchia assai ristretta. Di più: solitamente si prendono in considerazione soltanto i testimoni diretti; chiunque non abbia visto di persona non compare; vengono esclusi i testimoni indiretti, che parlano per sentito dire; ma senza questi ultimi, nella vita reale, cosa ne sarebbe quella che un tempo si chiamava la «pubblica voce»? Negli esperimenti degli psicologi, la falsa notizia non arriva mai a quella magnifica pienezza che può raggiungere solo con una lunga durata, passando attraverso una infinità di bocche.

Soprattutto, a queste creazioni di laboratorio manca quello che è forse l'elemento essenziale delle false notizie della storia. Queste probabilmente nascono spesso da osservazioni individuali inesatte, o da testimonianze imprecise, ma questo accidente originario non è tutto; in realtà, da solo non spiega niente. L'errore si propaga, si amplia, vive infine a una sola condizione: trovare nella società in cui si diffonde un terreno di coltura favorevole. In esso gli uomini esprimono inconsapevolmente i propri pregiudizi, gli odi, le paure, tutte le proprie forti emozioni. [...] solo grandi stati d'animo collettivi hanno il potere di trasformare in leggenda una cattiva percezione. [...] Si crede facilmente a ciò cui si ha il bisogno di credere.

(Marc Bloch, *Riflessioni di uno storico sulle false notizie della guerra*, in Id., *La guerra e le false notizie*, Donzelli, Roma, 2004, pp.80-96, passim)

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

Elabora un testo espositivo-argomentativo nel quale ti confronti con il passo proposto. Nella prima parte ricostruisci e analizza la tesi storiografica di Marc Bloch tenendo come guida i punti della scaletta; nella seconda parte commenta il fenomeno moderno delle *fake news* e di' se ritieni che le considerazioni dello storico francese siano valide – in tutto o in parte – anche per le "false notizie" dei nostri giorni.

1. COMPrensione E ANALISI

1.1 In che cosa consiste per lo storico, secondo Marc Bloch, l'interesse delle false notizie?

1.2 Come mai la storiografia precedente non ha riservato alle false notizie un interesse adeguato?

1.3 Con quali argomenti l'autore sostiene che l'esperimento di Liszt non è del tutto attendibile per studiare i meccanismi con cui si diffondono le false notizie?

1.4 Quali sono invece, a suo avviso, le condizioni ideali per il propagarsi delle false notizie?

2. PRODUZIONE

Oggi la circolazione delle false notizie è una realtà ben più diffusa di quella su cui si concentra Marc Bloch. Ritieni le considerazioni dello storico ancora attuali anche per il meccanismo di propagazione delle *fake news* o vedi delle differenze? Quali sono, a tuo avviso, le cause per le quali questo fenomeno ha conosciuto negli anni recenti un notevole incremento?

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO
PROPOSTA B 2

Ambito tecnologico-sociale

Le illusioni della cucina "salutista"

Il chimico Dario Bressanini, docente universitario e divulgatore, cura un fortunato blog dal titolo Scienza in cucina nel quale illustra gli aspetti scientifici connessi a tecniche di preparazione e cottura, cibi e alimentazione. In questo brano affronta il tema delle alternative allo zucchero in un'ottica più "salutista".

Avete notato che ormai al supermercato è più facile trovare biscotti e frollini "senza qualcosa" che confezioni che mettano in bella vista che cosa contengono?

Gli ingredienti classici sono la farina di frumento, lo zucchero, il burro e le uova, con qualche ingrediente extra per caratterizzare il sapore, ma sempre più spesso il marketing sfrutta la diffidenza di una parte del pubblico verso questi ingredienti per proporre versioni che sono percepite come "più salutari" o "dietetiche", anche se non è detto che lo siano veramente. Sostituire completamente questi ingredienti lasciando inalterate le proprietà organolettiche è però quasi impossibile.

Se burro e uova si possono parzialmente sostituire con altri grassi e altre sostanze leganti, a discapito spesso del sapore, l'ingrediente più difficile da rimpiazzare è sicuramente lo zucchero.

Il saccarosio – il suo nome chimico – svolge principalmente la funzione di dolcificare. Ma una proprietà altrettanto importante in pasticceria è quella di conferire la struttura desiderata ai prodotti da forno, una volta evaporata parzialmente o totalmente l'acqua. Il saccarosio cristallizzato infatti agisce da sostegno al resto degli ingredienti [...].

Aggiunto in un impasto poi lo zucchero riduce la formazione del glutine. Ecco perché è così importante la quantità

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

di zucchero aggiunto all'impasto di un frollino: questo deve essere friabile, legato debolmente dalle proteine dell'uovo e con poco glutine. Riducendo troppo lo zucchero in una pasta frolla si ottiene quindi un prodotto più duro. Questo è il motivo principale per cui non è possibile sostituire completamente lo zucchero con i vari dolcificanti non calorici disponibili sul mercato: dall'aspartame, all'estratto di Stevia, alla saccarina. Queste sostanze hanno un potere dolcificante centinaia o addirittura migliaia di volte superiore a quello del saccarosio evquindi sarebbero buone opzioni per ridurre le calorie di un biscotto. Purtroppo però usate da sole non sono in grado di svolgere la funzione strutturale che ha lo zucchero. [...]

Date le difficoltà di sostituzione, un artificio che a volte vedo impiegato è quello di utilizzare comunque degli zuccheri ma di fornirli in una forma diversa, in modo che non compaiano esplicitamente nella lista degli ingredienti. Molto sfruttati sono per esempio il succo di mela concentrato o il succo d'uva concentrato. Usati principalmente nella preparazione di confetture e marmellate, contenendo grandi quantità di zuccheri, principalmente glucosio e fruttosio, non portano alcun vantaggio dal punto di vista dietetico rispetto all'uso del saccarosio. [...]

Nella preparazione dei biscotti qualche volta lo zucchero viene sostituito con il miele, che gode di una immagine positiva presso i consumatori, ma anche in questo caso si tratta essenzialmente di una miscela concentrata di glucosio e fruttosio, senza alcun vantaggio di tipo dietetico o salutistico. Stesso discorso per zuccheri meno raffinati come il mascobado [...], che contiene comunque più del 90% di zuccheri semplici e, a parte un buon aroma, non ha differenze nutrizionali sostanziali rispetto allo zucchero bianco.

Insomma, se volete ridurre le calorie forse il modo migliore è mangiare meno biscotti, ma buoni.

(Dario Bressanini, *Biscotti senza zucchero*,

<http://bressanini-lescienze.blogautore.espresso.repubblica.it>, 31 gennaio 2018)

Leggi il passo proposto ed elabora quindi un testo espositivo-argomentativo. Nella prima parte, seguendo i punti della scaletta, ricostruisci il tema specifico del testo – con le relative argomentazioni – e quello più generale; nella seconda parte esponi le tue considerazioni al riguardo.

COMPRESIONE E ANALISI

1.1 Individua qual è il tema particolare sul quale l'autore si pronuncia e qual è il tema più generale che fa da sfondo.

1.2 Con quali argomenti il chimico Dario Bressanini sostiene la sua posizione?

1.3 Come descriveresti lo stile espositivo dell'autore? Ritieni che possa essere considerato parte del procedimento argomentativo? Motiva adeguatamente la tua risposta.

2. PRODUZIONE

L'autore inserisce l'oggetto del suo interesse specifico nel quadro più ampio delle nuove tendenze alimentari: condividi il suo approccio? Come potresti sostenere, o confutare, la scelta di alimentarsi seguendo determinati criteri che esulano da necessità oggettive come intolleranze e simili?



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B 3

Ambito storico

Norberto Bobbio, *Un'analisi del fascismo*

Norberto Bobbio (1909-2004) è stato il maggior studioso italiano di scienza politica della seconda metà del Novecento. Filosofo di orientamento laico, liberale e riformista, fu nominato senatore a vita nel 1984.

Può sembrare un paradosso che una delle tipiche «ideologie» del nostro tempo, come il fascismo, si sia presentata di proposito al suo formarsi come un movimento anti-ideologico e abbia fatto consistere la sua novità e la sua forza proprio nel non porsi come ideologia ma come prassi, che non ha altra giustificazione che il successo. [...]

Il paradosso si scioglie solo se si ponga mente al fatto che altro è agire senza darsi pensiero di programmi, altro affermare, come fecero ripetutamente Mussolini e i suoi seguaci, il primato dell'azione sul pensiero, celebrare la fecondità dell'azione per l'azione e via discorrendo. Questa affermazione è già di per se stessa, in quanto giustificazione di un certo modo d'intendere la politica e di farla, un'ideologia, tanto è vero che vi è un nome per riconoscerla, «attivismo», e una filosofia per spiegarla, «irrazionalismo». Nel momento stesso in cui Mussolini sconsciava i valori tradizionali, irridendo al socialismo, al liberalismo, alla democrazia, ne affermava altri, fosse anche soltanto il valore della forza che crea il diritto, della legittimazione del potere attraverso la conquista, della violenza risanatrice. Il fascismo, se mai, fu un movimento non tanto anti-ideologico, quanto ispirato, specie nei primi anni, a ideologie negative, o della negazione, dei valori correnti. Fu antidemocratico, antisocialista, antibolscevico, antiparlamentare, antiliberalista, anti-tutto. [...]

Proprio perché il fascismo ebbe un'ideologia negativa, poterono confluire in esso varie correnti ideali che erano animate dagli stessi odi senza avere gli stessi amori, e delle quali Mussolini fu l'abile «domatore» (per usare un'espressione di Gobetti¹). Il fascismo fu il bacino collettore di tutte le correnti antidemocratiche che erano rimaste per lo più sotterranee o avevano avuto un'espressione quasi esclusivamente letteraria, sino a che il regime democratico aveva bene o male mantenuto le sue promesse, e apparvero infine alla luce del sole e si trasformarono in azione politica quando il regime democratico entrò in crisi. Se pur con una certa semplificazione, si può dire che il fascismo riuscì a coagulare entrambe le tendenze anti-democratiche, tanto quella dei conservatori all'antica quanto quella degli irrazionalisti-nazionalisti, sì da presentare le due facce antitetiche di un movimento eversivo che voleva, se pur oscuramente, un ordine nuovo, e di un movimento restauratore che voleva puramente e semplicemente l'ordine.

I fascisti eversivi chiedevano al regime di fare la rivoluzione (se pure la rivoluzione degli spostati, degli sradicati, dei reduci); gli altri miravano soltanto all'instaurazione di uno stato autoritario che facesse rigar dritto gli operai e arrivare i treni in orario. Senonché, mentre l'eversione dei primi fu velleitaria e fu

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

facilmente dissolta con l'assorbimento dei nazionalisti, con la conversione nazionalistico-patriottica degli ex sindacalisti rivoluzionari, la restaurazione dei secondi fu una cosa seria, l'unica cosa seria del regime, che venne abolendo via via tutte le conquiste dello stato liberale senza instaurare uno stato socialmente più avanzato.

(N. Bobbio, *Profilo ideologico del Novecento*, Garzanti, Milano 1990, pp. 152-155, 163-164)

1. Piero Gobetti: giornalista e storico torinese (1901-1926), fu l'ispiratore dell'antifascismo dimatrice liberale.

1. Comprensione e analisi

1.1 Riassumi il contenuto del testo in circa 70 parole, indicando i punti salienti del ragionamento dell'autore.

1.2 Nel primo capoverso l'autore illustra un paradosso: di che cosa si tratta? Quale funzione argomentativa ha? Come viene "sciolto"?

1.3 Individua la tesi o le tesi espresse dell'autore e gli argomenti che egli porta a sostegno. Rintraccia nel testo eventuali connettivi che permettono di riconoscerli o che li introducono.

1.4 Alla riga 18 è usata la locuzione «se mai»: che funzione svolge? A che cosa si riferisce o si collega?

1.5 Rileggi l'ultimo periodo del testo: quale connettivo lo introduce, e con quale valore? Che funzione ha questa frase all'interno dell'argomentazione?

2. Produzione

Un'ideologia, un movimento, un partito politico dovrebbero da un lato criticare gli elementi negativi presenti in una società, dall'altro proporre soluzioni concrete ai problemi esistenti.

Sei d'accordo con questa affermazione? Rispondi facendo riferimento sia ai contenuti del testo di Bobbio sia alle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio. Esponi almeno un argomento a sostegno della tua tesi, tratto dalla storia o dall'attualità.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITA'

PROPOSTA C 1

«Per progresso si possono intendere almeno due diversi tipi di successione di eventi. Da una parte c'è un progresso materiale, fatto di realizzazioni e conoscenze, di natura prevalentemente tecnico-scientifica; dall'altra, un progresso morale e civile, che coinvolge soprattutto i comportamenti e gli atteggiamenti mentali. Il primo corre veloce, soprattutto oggi, e raramente mostra ondeggiamenti. È il nostro vanto e il nostro orgoglio. Il secondo stenta, e a volte sembra retrocedere, seppur temporaneamente. I problemi nascono in gran parte dal confondere tra loro questi due tipi di progresso. Che sono molto diversi. Di natura esterna, collettiva e culturale il primo; di natura interna, individuale e biologica il secondo. E con due velocità molto diverse: veloce il primo, lento o lentissimo il secondo. Perché? Perché acquisire nuove conoscenze e nuove tecniche si può fare insieme ad altri esseri umani, che si trovano intorno a noi, e a volte anche a distanza, nello spazio e magari nel tempo: posso imparare infatti leggendo e studiando cose scritte da persone che non ci sono più come Einstein, Kant, Platone o Talete. I comportamenti, al contrario, sono individuali: posso leggere e ascoltare precetti meravigliosi, ma metterli in pratica è un'altra cosa. L'imitazione e l'emulazione sono spinte potentissime, ma dall'esito non garantito, anche se a volte c'è una costrizione. Se gli insegnamenti sono poi fuorvianti o perversi, buonanotte! Questo è in fondo il motivo per cui le società possono essere civili o civilissime, mentre non tutti i loro membri si comportano come si deve. Da sempre.»

Edoardo BONCINELLI, *Per migliorarci serve una mutazione*, «Corriere della Sera - la Lettura», 7 agosto 2016

Linee orientative. Sulla base delle tue conoscenze di studio e di quelle apprese dall'attualità, se vuoi, potrai sviluppare il tuo elaborato riflettendo:

- ✓ sul significato di «*progresso*», di «*civiltà*» e sulle reciproche interazioni;
- ✓ sul significato da attribuire a «*progresso materiale*» ed a «*progresso morale e civile*»;
- ✓ sulle ragioni e sulle cause che sono alla base della difficoltà di mettere in pratica «*precetti*» virtuosi;
- ✓ sulla forza e sulle conseguenze dell'«*emulazione*»;
- ✓ sul paradosso rappresentato dalla coesistenza del *livello civile della società* e della *devianza di (taluni) singoli* che ne fanno parte.

I tuoi commenti personali potranno certamente conferire più originalità e maggior completezza all'elaborato. Infine, se lo ritieni, potrai concludere lo svolgimento con l'esemplificazione di uno o più casi, appresi dalla cronaca, in cui il *paradosso civiltà/devianza* si rende particolarmente evidente e aggiungere una tua personale riflessione critica.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SUTEMATICHE DI ATTUALITA'

PROPOSTA C 2

“ Io sono [...] contro la guerra perché ne ho conosciuto le vittime. Sono contro la guerra perché credo sia necessario e urgente disegnare un mondo non più basato sulla violenza e sulla aggressione militare, economica, culturale, ambientale. Nel 1932 a Ginevra, Albert Einstein dichiarò in conferenza stampa ai giornalisti di tutto il mondo «La guerra non si può umanizzare, si può solo abolire». Anche oggi molti «opinionisti» bollerebbero il pensiero di Einstein di mancanza di realismo, di utopia, forse anche di stupidità, io sono convinto che Einstein avesse del tutto ragione. Confesso anche di credere fino in fondo in un altro documento importante nella storia umana, quale il Manifesto del 1955 di Bertrand Russel e dello stesso Einstein. Rivolgendosi «da esseri umani» ai governanti del mondo, e insieme alla coscienza di tutti, i due scienziati scrissero: «Questo allora è il problema che vi poniamo davanti, reale, terribile, non eludibile: dobbiamo mettere fine alla razza umana oppure l'umanità deve rinunciare alla guerra?» L'alternativa è questa, non altra. L'abolizione della guerra è la prima garanzia di futuro per l'umanità e per il pianeta. Finché la guerra resterà tra le «opzioni possibili» di fronte a problemi anche gravi, ci sarà sempre chi – per una ragione o per l'altra – finirà col ricorrevvi. E guerra, nel Terzo millennio, significa impiego (presente, imminente o futuro) di tecnologie di distruzione di massa un milione di volte superiori alla bomba di Hiroshima. Vogliamo entrare – se già non ci siamo – nella roulette del rischio, anche se in palio ci potrebbe essere, come dice Noam Chomsky, «la fine dell'esperimento umano»? L'umanità deve rinunciare alla guerra. Utopico, ma non più di quanto fossero utopiche, nei decenni e secoli passati, l'eliminazione del vaiolo o l'abolizione della schiavitù. Semplicemente, non si erano ancora realizzate. Penso, banalmente, che l'abolizione della guerra – che ha anche bisogno di una nuova etica e di nuovi comportamenti collettivi basati sulla costruzione e la pratica dei diritti di tutti – sia la cosa più bella, razionale e intelligente che gli esseri davvero «umani» possano fare. Non è utopia «di sinistra», o «di sinistra radicale». È un lavoro e un compito che sta di fronte, ancora cinquant'anni dopo, a tutti «gli esseri umani, membri della specie Homo, la cui esistenza minaccia di continuare», come scrisse Russel.

(Gino Strada, *Ma l'abolizione della guerra non è un'utopia di sinistra*, in «la Repubblica», 27 giugno 2006)

In questo passo, tratto da una lettera di Gino Strada al direttore del quotidiano «la Repubblica», il medico di «Emergency», impegnato a salvare vite umane nelle regioni straziate dai conflitti bellici, spiega le ragioni della sua radicale contrarietà alla guerra, sostenute dal richiamo di autorevoli personaggi della cultura del Novecento. Condividi la tesi e le riflessioni di Strada? Pensi anche tu che l'abolizione della guerra sia davvero «la cosa più bella, razionale e intelligente che gli esseri davvero «umani» possano fare»? O, al contrario, ritieni che il ricorso alla guerra sia talvolta inevitabile?

Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ed esemplificazioni ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche, del passato e del presente.

Ricorda che il tuo testo, compreso tra le quattro e le cinque mezzette, dovrà avere un titolo efficace, dovrà essere tematicamente equilibrato e suddiviso in paragrafi.



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI(MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confusi ed incerti	del tutto confusi ed incerti
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa ; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presente e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE				/60

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale/incompleto	scarso	assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA				/40
PUNTEGGIO TOTALE				/100

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	8	6	4	2
	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confusi ed incerti	del tutto confusi ed incerti
Coesione e coerenza testuale	10	8	6	4	2
	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	10	8	6	4	2
	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10	8	6	4	2
	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	8	6	4	2
	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10	8	6	4	2
	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE				/60

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10	8	6	4	2
	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confusi ed incerti	del tutto confusi ed incerti
Coesione e coerenza testuale	10	8	6	4	2
	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	10	8	6	4	2
	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10	8	6	4	2
	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10	8	6	4	2
	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10	8	6	4	2
	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE				/60

Coordinatore Scolastico: Formica Roberto

Sede Legale: Via Federico Roberto, 109 Tel. Presidenza/Uffici: 0931966809

Email: istitutomarconiaugusta@gmail.com - WEB: www.istitutomarconiaugusta.com

Codice Meccanografico: SRRHFP500H



Ministero dell'Istruzione e del Merito Ufficio
Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Professionale di Stato "G. Marconi" – Augusta (SR)
Enogastronomia e ospitalità alberghiera - Augusta (SR)

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15	12	9	6	3
	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15	12	9	6	3
	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA				/40
PUNTEGGIO TOTALE				/100

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