

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
Ufficio Scolastico Provinciale di Modena



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"LAZZARO SPALLANZANI"**

Via Solimei, 21/23 - 41013 Castelfranco Emilia (MO)

Tel. 059 926022 - Fax.059 923914

C.F. 80010590364

E-mail: [mois011007@istruzione.it](mailto:mois011007@istruzione.it)

Prot. n. 9294/4.10  
del 16/05/2022

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

**Anno Scolastico 2021/2022**

**Documento del Consiglio di Classe**

**15 maggio 2022**



## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>pag. 4</b>
<b>1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>pag. 4</b>
<b>1.2 PROFILO DELLA CLASSE</b>	<b>pag. 6</b>
<b>1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO</b>	<b>pag. 7</b>
<b>2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	<b>pag. 9</b>
<b>3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)</b>	<b>pag. 9</b>
<b>ALLEGATO 1 - CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE con esplicitazione obiettivi specifici di apprendimento, contenuti, metodi, spazi e tempi del percorso formativo, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi raggiunti e i sussidi didattici utilizzati</b>	<b>pag. 15</b>
<b>ALLEGATO 1.1 - DISCIPLINE DI AREA COMUNE</b>	<b>pag. 16</b>
<b>ALLEGATO 1.2 - ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	<b>pag. 46</b>
<b>ALLEGATO 1.3 - ARTICOLAZIONE SALA</b>	<b>pag. 83</b>
<b>ALLEGATO 2 - TRACCE SIMULAZIONI</b> - Simulazione I prova - Simulazioni II prova - Simulazione colloquio (data dello svolgimento)	<b>pag. 121</b>
<b>ALLEGATO 3 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE</b> - Griglia Comportamento - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale	<b>pag. 147</b>
<b>ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO</b>	<b>pag. 155</b>
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>pag. 159</b>

FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 160
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO (studenti DSA, studenti Bes, studenti con L.104/92)	

## 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

**COORDINATRICE:** Prof.ssa Nicoletta Malerba

### 1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X
BRUNO CARMELA	LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA		X	X
CARILLO LOREDANA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	X	X	X
DI MODICA SANDRO	MATERIA ALTERNATIVA			X
ESPOSITO ANNALISA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E BAR			X
FATIGATI MARIA	LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA			X
FEDERICO GIOVANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (art. Accoglienza)		X	X
GAGLIARDI ROSSELLA	SOSTEGNO			X
GIANNONE SABRINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (Art. Sala)		X	X
GRANDI GLORIA	SOSTEGNO			X
MACRÌ CAROLINA	SOSTEGNO			X
MAGLIONE ROSSANA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE			X
MALERBA NICOLETTA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X
MALERBA NICOLETTA	STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	X	X	X
MANFREDI MILENA	MATEMATICA			X

MARCHI EMMANUELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
MASSARO MARIALUISA	SOSTEGNO		X	X
SCHETTINO ANGELO	SOSTEGNO	X	X	X
VIALLE SOPHIE ANDRÉE	LINGUA FRANCESE	X	X	X
ZANARDI MICHELE	RELIGIONE CATTOLICA	X	X	X

## 1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe, articolata nelle declinazioni di Sala e Vendita e Accoglienza turistica, è formata da 24 alunni; nel corso del secondo quadrimestre un alunno si è ritirato. Sono presenti 5 alunni con disabilità (certificazione 104) di cui due seguono una programmazione differenziata e tre una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15); sono presenti 9 alunni con DSA, segnalati in base alla legge 170/2010. Il gruppo classe è composto da 9 maschi e 15 femmine. Nessun alunno è ripetente dallo scorso anno. N.7 alunni sono stati respinti almeno una volta.

Dal punto di vista comportamentale la condotta è sufficiente, la classe si attiene alle principali regole scolastiche, anche se spesso bisogna riprendere gli alunni meno responsabili; una piccola parte è attenta durante le lezioni ed interessata agli argomenti del curriculum. Il resto degli alunni dimostra interesse discontinuo e partecipazione altalenante. L'articolazione di accoglienza dimostra maggiore motivazione al lavoro scolastico. Il clima è sostanzialmente sereno, in molti si dimostrano collaborativi e attenti al dialogo, anche se talvolta è necessario da parte dei docenti richiamare la disciplina e l'attenzione.

Nell'ambito prettamente didattico la classe dimostra un livello delle conoscenze pregresse molto variabile fra le diverse discipline. Alcune difficoltà vengono rilevate in diverse materie e per diversi studenti; le cause vanno anche ricercate in un metodo di studio poco efficace e nella presenza discontinua di numerosi alunni.

Rispetto ai livelli di partenza, alle competenze di base e all'acquisizione dei contenuti disciplinari e dei linguaggi settoriali, la classe risulta sostanzialmente divisa in 2 fasce di livello: Un primo gruppo presenta un metodo di studio alquanto sufficiente sia per quanto riguarda l'utilizzo di linguaggi specifici, sia per una personale rielaborazione dei contenuti disciplinari.

Un secondo gruppo più numeroso, invece, presenta molteplici difficoltà e profonde lacune, difficoltà espositive derivanti da una mancata acquisizione dei linguaggi settoriali. Per tale gruppo non sempre i risultati sono stati sufficienti.

### 1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Il profilo del settore dei Servizi alberghieri e della ristorazione si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera consegue i risultati di apprendimento e le competenze esplicitate nel PTOF.

In particolare, nell'articolazione dei servizi dell'accoglienza turistica, il Diplomato è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione e presentazione dei servizi dell'accoglienza turistica;
- operare nel sistema dei servizi dell'ospitalità alberghiera promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze dei servizi dell'accoglienza turistica;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;

- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

<b>2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	
<b>Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico</b>	<i>Si rimanda alle Programmazioni dei Dipartimenti</i>
<b>Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento</b>	<i>Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF</i>
<b>Credito scolastico</b>	<i>Si rimanda ai verbali</i>

### 3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 4<sup>e</sup> e in 5<sup>a</sup>

<b>TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI</b>	<b>ATTIVITA' ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA</b>
<b>PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA 2020/21 - CLASSE 4°</b>	
<b>Giornata Mondiale dell'Alimentazione (16 ottobre 2020):</b> la FAO, il WFP, il progetto coltiviamo un Mq di Forest Food, lotta agli sprechi alimentari attraverso la redazione e la diffusione della rivista Spallanzani Digital Press 1/2020 "Non alimentiamo lo spreco". Goal 2	Redazione e realizzazione Rivista di Istituto Spallanzani Digital Press 1/2020 "Non alimentiamo lo spreco" per sensibilizzare al consumo responsabile.
<b>Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne (25 novembre 2022)</b> Attraverso lo studio di casi, la visione di Biopics e films (tra cui Luisa Spagnoli, Il diritto di Contare e Suffragettes), la lettura di articoli di giornale ed altri brani, i ragazzi hanno affrontato i temi legati alle discriminazioni ed alle disuguaglianze verso le donne (e non solo) per comprendere quanto è stato fatto e quanto c'è ancora da fare per il raggiungimento del GOAL 5  Visione di un video sulle "Cuoche combattenti" - elaborazione di brevi messaggi per eventuali etichette anti-violenza (SCA)	Dibattito in classe per approfondire il tema della violenza in generale, e quella sulle donne in particolare, con l'obiettivo di far comprendere come comportarsi in determinate situazioni, a chi rivolgersi e cosa si dovrebbe fare per arginare questa incomprensibile realtà. Obiettivo specifico di Apprendimento: comprendere la pericolosità di certe situazioni e conoscenza dei possibili aiuti.
<b>Progetti "BUK Festival" e "Giornata Mondiale dei Diritti Umani" (10 dicembre 2020): I DUDU FIGHTERS</b>  Grazie alla partecipazione al progetto BUK Festival, all'ideazione di proposte per l'evento "Giornata Mondiale dei	Attività di ricerca e redazione individuale di articoli su casi di violazioni di diritti umani per la rivista "Untold Stories" (Spallanzani digital press

<p><b>Diritti Umani</b>”, alla ricerca e redazione di articoli su casi di violazioni di diritti umani per la rivista “Untold Stories” (Spallanzani digital press 2/2020), alla realizzazione di un virtual tour con Google Tour Builder ed alla registrazione di un video, i ragazzi hanno affrontato i temi della povertà, delle guerre, dello sfruttamento, della discriminazione e negazione dei diritti umani che sempre di più spingono gli esseri umani a migrare verso i Paesi occidentali.</p>	<p>2/2020), realizzazione di un virtual tour con Google Tour Builder e registrazione di un video per affrontare i temi della povertà, delle guerre, dello sfruttamento, della discriminazione e negazione dei diritti umani, che sempre di più spingono gli esseri umani a migrare verso i Paesi occidentali. Obiettivo specifico di Apprendimento: comprendere il fenomeno migratorio.</p>
<p><b>Educazione Civica Digitale:</b> <b>INFORMAZIONE ON LINE, QUALE E’ IL PREZZO?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- credibilità e affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali (ITA)</li> <li>- Saper individuare le forme di comunicazione digitali appropriate per ogni contesto (ITA/LINGUE STRANIERE)</li> </ul> <p>Lezione on line di Milena Gabanelli organizzata dalla Fondazione Corriere della Sera</p>	<p>Risultati di apprendimento attesi: Italiano (internet e i contenuti digitali, l’affidabilità del web, le fake news), Storia (lo studio delle fonti), Accoglienza turistica (educazione all’informazione: cercare, analizzare e utilizzare correttamente la rete)</p>
<p><b>Legalità e il 21 marzo 2021, “Giornata della Memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie”:</b> il ricordo attraverso le parole delle Vittime che hanno cambiato la Storia del Nostro Paese e ci hanno lasciato un’importante eredità. Partecipazione alla video lezione del Magistrato Alessandra Dolci organizzata dalla Fondazione Corriere della Sera all’interno del progetto “<b>Insieme per capire - Legalità e lotta alla mafia</b>”, per riflettere sul tema delle Mafie al Nord (e in particolare della ‘Ndrangheta).</p>	<p>Risultati di apprendimento attesi: conoscenza della realtà delle Mafie al Nord e la cultura della legalità e della cittadinanza attiva</p>
<p><b>PROGETTO “SULLE ONDE DELLA PACE”</b></p> <p>Laboratorio didattico svoltosi in data 17 febbraio 2021 grazie all’Associazione Nazionale Vittime Civili di Guerra (ANVCG) ed al Comitato 3 ottobre per la promozione di una <b>cultura della non violenza e di una cittadinanza globale.</b></p>	<p>Informazione, attività di approfondimento e discussione sugli effetti delle guerre sui civili e sul fenomeno migratorio sotto il profilo dei diritti umani. Risultati di apprendimento attesi oggetto di valutazione specifica: maggiore consapevolezza delle cause del fenomeno migratorio e la promozione di una degna accoglienza dei migranti che fuggono dal proprio territorio a causa di guerre o persecuzioni.</p>

<p>Agenda 2030 e Obiettivi 2, 3 e 12: consumo e produzione responsabili. Dall'ONU al consumo critico e responsabile: cittadinanza attiva e consapevole; economia lineare Vs. economia circolare; la doppia piramide alimentare (Sano per noi, sostenibile per il pianeta) e la lotta allo spreco di cibo; FAST FASHION "Made in Bangladesh" (riflettere sul business delle aziende occidentali che sfruttano la manodopera dei paesi più poveri senza garantire condizioni di lavoro sicure e salubri).</p>	
<p><b>Giornata Mondiale dell'Acqua (22 marzo 2021): Agenda 2030, obiettivi 6 e 12. Emergenza climatica, consumo critico e responsabile.</b></p>	
<p><b>Cittadinanza attiva, Orientamento e Unione Europea</b>  La Cittadinanza europea, le Istituzioni europee, le opportunità di studio, di lavoro e di volontariato offerte dall'UE ai giovani: Erasmus +, FSE, <b>Corpo Europeo di Solidarietà e Servizio Civile Volontario</b> (per dedicare alcuni mesi della propria vita al volontariato, all'educazione, alla pace tra i popoli e alla promozione dei valori fondanti della Repubblica italiana e dell'Unione europea, attraverso azioni per la comunità e il territorio).</p>	
<p><b>Progetto ETICA FISCALE: il COVID e l'Etica Fiscale. Le "Belle Tasse" e la piaga dell'Evasione Fiscale. Attività formative per promuovere l'interesse, la conoscenza e la consapevolezza per i temi dell'economia, della finanza e della legalità fiscale, quali cittadini consapevoli dell'importanza del corretto rapporto "Fisco- contribuente- cittadino" e strumento per ottenere giustizia, equità sociale, diritti e benefici per la collettività.</b></p>	
<p><b>Progetto AVIS</b></p>	<p>Iniziativa di sensibilizzazione finalizzata a sottolineare l'importanza della donazione del sangue.</p>
<p><b>PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA 2021/22 CLASSE 5°</b></p>	
<p><b>CITTADINANZA ATTIVA E LEGALITA'</b> - Partecipazione all'incontro online del 13 Ottobre (dalle 11 alle 12:30) organizzato dalla Fondazione Corriere della Sera all'interno del progetto "Insieme per capire - Il coraggio di raccontare: Roberto Saviano" intervistato da Marco Imarisio.</p>	

<p>CITTADINANZA DIGITALE E ART. 21 COST. LIBERTA' DI MANIFESTAZIONE DEL PENSIERO E LIBERTA' DI STAMPA, GIORNALISMO E INFORMAZIONE: Partecipazione, in streaming, all'incontro con Francesco Costa, giornalista, scrittore, podcaster, cofondatore e vicedirettore del Post su: "Come leggere i fatti del giorno e interpretare la realtà". La registrazione è disponibile al link: <a href="https://youtu.be/ytnRjeh_s4E?t=104">https://youtu.be/ytnRjeh_s4E?t=104</a></p>	
<p>AGENDA 2030 E OBIETTIVO 3 (Salute e Benessere): partecipazione al WeFree Day del 27 ottobre, in diretta da San Patrignano, da parte di una delegazione di studenti.</p>	
<p>CARPINSCIENZA: partecipazione all'incontro in diretta streaming con Carlo Cottarelli, economista di fama mondiale, sul tema "L'economia italiana dopo il covid" (29 ottobre)</p>	
<p>Incontro con Matteo Incerti, autore del romanzo I bambini del soldato Martin</p>	
<p>Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne (25 novembre 2022). Attraverso la lettura di articoli di giornale ed altri brani, i ragazzi hanno affrontato i temi legati alle discriminazioni ed alle disuguaglianze verso le donne (e non solo) per comprendere quanto è stato fatto e quanto c'è ancora da fare per il raggiungimento del GOAL 5</p> <p>Visione di un video sulle "Cuoche combattenti" - elaborazione di brevi messaggi per eventuali etichette anti-violenza (SCA)</p> <p>Incontro online con l'avv. Eleonora Aldrovandi sul tema della violenza di genere</p>	<p>Dibattito in classe per approfondire il tema della violenza in generale, e quella sulle donne in particolare, con l'obiettivo di far comprendere come comportarsi in determinate situazioni, a chi rivolgersi e cosa si dovrebbe fare per arginare questa incomprensibile realtà. Obiettivo specifico di Apprendimento: comprendere la pericolosità di certe situazioni e conoscenza dei possibili aiuti.</p>
<p>Progetto Martina - 2 dicembre 2021</p>	<p>Incontri formativi e di sensibilizzazione sulla diagnosi precoce e la lotta ai tumori</p>
<p>VENERDI' 10 DICEMBRE - GIORNATA MONDIALE DEI DIRITTI UMANI</p> <p>Organizzazione di percorsi e/o attività di sensibilizzazione per riflettere sui temi della povertà, delle guerre, dello sfruttamento e delle nuove schiavitù, della discriminazione e negazione dei diritti umani che sempre di più spingono gli esseri</p>	

umani a migrare verso i Paesi occidentali, non sempre con storie a lieto fine.	
PROGETTO WoGa - Women Hack the Game per approfondire la conoscenza di scienziate e ricercatrici che hanno contribuito allo sviluppo scientifico e all'innovazione attraverso le sfide di WoGa	
Collegamento in diretta streaming con Massimo Bernardini e Liliana Cavani: Raccontare la memoria	Un dialogo che affonda le radici nel lavoro documentaristico della regista con La donna nella Resistenza
CITTADINANZA DIGITALE MARTEDI' 8 FEBBRAIO 2022 - SAFER INTERNET DAY (SID)  Giornata mondiale per la sicurezza in Rete e l'uso positivo di Internet promossa dalla Commissione Europea.	
Trekking urbano a Bologna: Le stragi nella storia, il 2 agosto 1980 raccontato da un testimone sopravvissuto; dialogo moderato dalla prof.ssa Cinzia Venturoli, storica dell'Università di Bologna	
21 MARZO 2022 - GIORNATA DELLA MEMORIA E DELL'IMPEGNO IN RICORDO DELLE VITTIME INNOCENTI DELLE MAFIE	Conoscenza della realtà delle Mafie al Nord e la cultura della legalità e della cittadinanza attiva
Progetto Hera - Un Pozzo di Scienza  Intervista - "Fake news ambientali: abbiamo un vaccino?" Intervista a Elisabetta Tola, giornalista e comunicatrice scientifica	
Progetto AVIS	Iniziativa di sensibilizzazione finalizzata a sottolineare l'importanza della donazione del sangue.
CITTADINANZA EUROPEA- 9 MAGGIO - FESTA DELL'EUROPA UE, Cittadinanza attiva, Volontariato e Orientamento  La Cittadinanza europea, le Istituzioni europee, le opportunità di studio, di lavoro e di volontariato offerte dall'UE ai giovani:	Dal manifesto di Ventotene alla nascita dell'UE. Visione del docufilm Anime Ribelli (11 maggio 2022)

<p>Erasmus +, FSE, Corpo Europeo di Solidarietà e Servizio Civile Volontario (per dedicare alcuni mesi della propria vita al volontariato, all'educazione, alla pace tra i popoli e alla promozione dei valori fondanti della Repubblica italiana e dell'Unione europea, attraverso azioni per la comunità e il territorio).</p>	
--	--

# **ALLEGATO n. 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE**

(n.b. con esplicitazione degli obiettivi specifici di apprendimento, contenuti, metodi, spazi e tempi del percorso formativo, criteri e gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi raggiunti e i sussidi didattici utilizzati, titolo dei libri di testo, ecc.)

# **1.1 AREA COMUNE**

**MATERIE:**

**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**MATEMATICA**

**STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**RELIGIONE CATTOLICA**

**MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE**

**MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: MALERBA NICOLETTA**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si è dimostrata, durante tutto il corso dell'anno scolastico, collaborativa e interessata alla disciplina. Buona parte degli alunni ha partecipato raggiungendo buoni risultati nelle attività didattiche proposte. Solo un piccolo numero ha presentato lacune legate soprattutto a difficoltà nell'esposizione orale, alla scarsa partecipazione per via delle assenze accumulate e ad un carente metodo di studio.

Il comportamento è sempre stato generalmente corretto; molti alunni hanno dimostrato curiosità e interesse per gli argomenti trattati. E' stato necessario a volte frenare l'esuberanza di alcuni allievi più agitati, ma il più delle volte rispettosi delle regole scolastiche e delle dinamiche di classe.

Per gli alunni DSA è stato proposto un percorso individualizzato attraverso la creazione di mappe che gli alunni, non tutti, hanno sottoposto all'attenzione del docente.

Il clima è sempre stato positivo, si è creata già dal terzo anno una situazione di dialogo e confronto costruttivo.

COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

COMPETENZE D'ASSE E DI CITTADINANZA

Competenze d'asse (PTOF) declinate in termini di conoscenze e abilità

Competenze d'asse	Abilità	Conoscenze
<p>1 Cogliere i valori formali, espressivi ed estetici nelle opere letterarie studiate</p>	<p>1.1 saper mettere in relazione la letteratura con il contesto storico, sociale, culturale in cui viene prodotta e in cui opera l'autore</p>	<p>Positivismo, Naturalismo e Realismo. Verismo: caratteri della produzione letteraria; Giovanni Verga: vita, opere e programma artistico; lettura e analisi di brani tratti dalle novelle di Vita dei Campi</p> <p>Decadentismo e simbolismo: temi e poetiche; Charles Baudelaire: poetica e lettura di brani tratti da I fiori del male (Corrispondenze)</p>
<p>2 Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, correlandoli al relativo contesto storico e socio-culturale</p>	<p>2.1 saper analizzare testi letterari e non, orali e scritti, per comprenderne senso e scrittura</p> <p>2.2 compiere le inferenze necessarie alla comprensione dei testi e alla loro collocazione nel sistema letterario e/o storico-culturale di riferimento</p>	<p>Gabriele D'Annunzio: vita, opere, concezione artistica (estetismo, panismo e vitalismo, superomismo); lettura e analisi di poesie tratte da Alcyone.</p> <p>Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica (le 'umili cose'; il fanciullino, stile e tecniche espressive)</p> <p>Il Futurismo e Tommaso Marinetti: Il manifesto del Futurismo, La cucina futurista</p> <p>Valori in versi: poesie scelte da autori del '900: G. Ungaretti, P. Levi, W. Szymbowska</p>

<p>3 Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione verbale e scritta in contesti noti e non</p>	<p>3.1 saper costruire testi espositivi e argomentativi in base alle tipologie richieste all'esame di Stato</p> <p>3.2 saper elaborare una propria tesi, individuando gli argomenti utili a confutare una tesi diversa attingendo dal patrimonio di conoscenze e non solo scolastiche, ma anche personali</p>	
<p>4 Formulare ipotesi, selezionare conoscenze e strumenti utili alla risoluzione di problemi</p>	<p>Essere in grado di analizzare testi letterari e non, orali e scritti, per comprenderne senso e struttura</p>	
<p>5 Saper stabilire collegamenti interdisciplinari</p>	<p>Saper compiere le inferenze necessarie alla comprensione dei testi e alla loro collocazione nel sistema letterario e/o storico-culturale di riferimento</p>	
<p>6 Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Essere in grado di organizzare una scaletta o una mappa concettuale o un elaborato multimediale per poi poter elaborare un testo ordinato</p>	

Competenze europee per l'apprendimento permanente e Competenze del profilo educativo, culturale e professionale dello studente in uscita (PECuP)

Competenza	Contributo della disciplina
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Lingua e letteratura italiana contribuisce a sviluppare la competenza di cittadinanza Spirito di iniziativa e di imprenditorialità promuovendo negli studenti, attraverso la conoscenza delle relazioni tra le parti del periodo e le relazioni tra autori differenti, nonché attraverso lo studio di linguaggi e stili lontani dalla contemporaneità, il riconoscimento degli intrecci tra gli elementi della frase, come fossero persone, la necessità l'una dell'altra, nonché il valore della differenza nell'analisi di linguaggi lontani da noi.
Consapevolezza ed espressione culturale	Lingua e letteratura italiana contribuisce a sviluppare la competenza Consapevolezza ed espressione culturale promuovendo negli studenti la capacità di analisi e di interpretazione degli usi del linguaggio nelle diverse situazioni.
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane	La conoscenza della letteratura italiana del Novecento, nonché di quella dei secoli precedenti, dovrebbe condurre i discenti ad avere un atteggiamento misurato e analitico nella gestione delle risorse umane.
Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio	Sa utilizzare i diversi registri linguistici selezionandoli in base al contesto e alla situazione data.
Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti	Lo studio della lingua e della letteratura italiana consente al discente di orientarsi all'interno dei diversi orientamenti culturali sia a livello internazionale, sia nazionale, sia locale. Lo studente al termine del percorso sarà in grado di creare collegamenti e relazioni tra i

	<p>principali movimenti culturali sui quali avrà avuto modo di riflettere, nonché degli elementi artistico- economico-culturali che determinano un'epoca e un territorio.</p>
--	---

## **CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Lo studio della lingua e della letteratura italiana permette agli studenti di sviluppare le competenze di cittadinanza e costituzione per svariati motivi: innanzitutto gli studenti al termine delle attività dovrebbero essere in grado di comprendere i fenomeni di filiazione della letteratura, le strette relazioni tra tempo storico e eventi artistici e politici, nonché la decodifica dei più svariati linguaggi cui giornalmente ci si imbatte.

In particolare, per ciò che concerne lingua e letteratura italiana ci si è sempre concentrati a stabilire uno stretto rapporto tra il prodotto artistico e i fenomeni storico-politici circostanti, come influenzati gli uni dagli altri.

In particolare, a tale riguardo, gli studenti sono stati guidati all'analisi dei fenomeni di scontento personale e sociale dei tanti giovani nella produzione letteraria dei primi anni '10, all'insoddisfazione giovanile ed alla tensione di morte e distruzione che ha caratterizzato gran parte dei fenomeni letterari del primo Novecento.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

#### **MODULO 0) Ripasso dell'anno precedente**

Romanticismo, definizione e caratteristiche;

Leopardi, vita e poetica

Le operette morali, Dialogo tra la Natura e un islandese, analisi

#### **MODULO 1) Realismo: Positivismo, Naturalismo e Verismo**

Il Verismo italiano

Differenze tra Naturalismo e Verismo

G.Verga, la conversione al Verismo; le novelle di Vita dei campi, La lupa e Rosso Malpelo; il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità

Il Ciclo dei Vinti e I Malavoglia: un romanzo sperimentale, la trama e la struttura

Vita dei Campi, Lettera-prefazione all'Amante di Gramigna

Dai Malavoglia: La fiumana del progresso

#### **MODULO 2) Il Decadentismo e i suoi protagonisti**

La narrativa decadente

Il romanzo decadente: l'estetismo

La condizione dell'artista, il Dandy e il Bohemien

Charles Baudelaire e I fiori del male: Corrispondenze (solo lettura), Albatros, analisi tematica e linguistica

Lo spleen di PArigi, Ubriacatevi, analisi tematica e linguistica

Il simbolismo francese e italiano

**MODULO 3) Giovanni Pascoli e la poesia delle cose umili**

La vita e le opere

La poetica del fanciullino

Il simbolismo pascoliano

Lo stile e le tecniche espressive: l'onomatopea, la sinestesia, l'analogia

Da Myrica: X Agosto

Da I canti di Castelvecchio: Gelsomino notturno

**MODULO 4) Gabriele D'Annunzio, l'esteta, il letterato di massa, l'eroe di guerra**

La vita e le opere

La poetica: estetismo, panismo, superomismo

Da Alcyone: La pioggia nel pineto

**MODULO 5) Le avanguardie: il Futurismo e Tommaso Marinetti. Cenni sull'Aerobanchetto e La cucina futurista**

Il manifesto del Futurismo

Il manifesto della cucina futurista

**MODULO 6) Percorso tematico: Valori in versi (dopo il 15 maggio)**

G. Ungaretti, San Martino del Carso

P. Levi, Shemà

W. Szymbowska, Fotografia dell'11 settembre

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata

- Apprendimento cooperativo
- Scoperta guidata
- Brainstorming
- Schemi, mappe, diagrammi di flusso
- Simulazioni
- Lezione frontale
- Esercitazioni

#### MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

##### LIBRO DI TESTO

C. Giunta, Cuori Intelligenti, vol. 3, Dea Scuola

Appunti su classroom

Presentazioni ppt, video, interviste, articoli

#### TEMPI

Si è lavorato per 7 ore settimanali in presenza. Fino al 7 marzo una UL è stata dedicata ad esercitazioni INVALSI, in seguito si è mantenuta come momento di potenziamento.

#### CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

##### TIPOLOGIA DI VERIFICA

- Formativa (domande Flash)
- Sommativa (Verifica orale di breve durata; test di verifica scritta)
- Presentazioni digitali

##### VALUTAZIONE

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione del PTOF;
- Progressi in itinere
- Impegno

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Nicoletta Malerba

**MATERIA: MATEMATICA**  
**DOCENTE: MANFREDI MILENA**

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

Ho conosciuto la classe solo quest'anno e il mio inserimento nel gruppo classe ormai da tempo consolidato non è stato particolarmente problematico. Sono stata da subito ben accettata. una buona parte della classe (la maggior appartenente all'indirizzo di 'accoglienza) si è dimostrata da subito aperta al dialogo educativo e disponibile all'apprendimento della materia affrontando con sufficiente determinazione le difficoltà insite in essa e lavorando con continuità. Questi alunni hanno raggiunto un profitto discreto . Non si può dire la stessa cosa con una parte della classe che ha lavorato in modo saltuario approfittando delle frequenti interruzioni nel processo didattico per dare spazio alla realizzazione di progetti. Per questo gruppo il profitto è prossimo alla sufficienza grazie alla lentezza con la quale si è proceduto e a tutte le strategie messe in atto per recuperarli.

Orario ridotto a 50 minuti, progetti extracurricolari svolti durante le ore curricolari di matematica e le lezioni per alunni a distanza che hanno richiesto maggiori tempi di gestione, non hanno permesso il completamento del programma pianificato. In particolare segnalo che si sono perse tantissime UL perché i ragazzi sono stati impegnati in progetti e in attività laboratoriali durante le ore di lezione di matematica. Molte verifiche si sono fatte in due o tre tempi per permettere ad alunni impegnati in altre attività di poterle recuperare. Queste si sono inserite molto spesso all'ultimo momento sconvolgendo la regolare pianificazione dell'intervento didattico. Questo procedere a "singhiozzo" non ha sicuramente agevolato il loro apprendimento di una materia che richiede maggiore continuità per una buona riuscita. Non è stato possibile affrontare il calcolo della derivata con relativo significato geometrico e il suo inserimento nello studio di funzione e lo studio di funzione su funzioni logaritmiche ed esponenziali perché logaritmi ed esponenziali non sono stati svolti lo scorso anno e non si è riusciti a trattarli, anche solo in forma superficiale, quest'anno.

## **2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
-------------------	------------------------------------

Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Risolvere i problemi che si trovano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare strategie e opportunità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.
---	---

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

#### Obiettivi minimi:

Conoscenze	Abilità
Intervalli in R. Definizione di funzione e dominio Classificazione di funzioni.	Determinare e rappresentare graficamente il dominio e il codominio di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere.
Intersezioni con gli assi di una funzione.	Determinare e rappresentare le intersezioni con gli assi di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere
Segno di un binomio di 1° grado Segno di un trinomio di 2° grado. Segno di una frazione	Individuare gli intervalli di positività e negatività per via analitica e dai grafici, per funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere
Definizione intuitiva di limiti e asintoti verticali, orizzontali	Calcolo, per semplici funzioni razionali fratte, di limiti con le forme di indeterminazione infinito-infinito per funzioni razionali intere e infinito/infinito per funzioni razionali fratte Asintoti verticali e orizzontali. Rappresentare graficamente e individuare analiticamente l'andamento di una generica funzione agli estremi del dominio e in corrispondenza di eventuali "buchi" o punti di discontinuità.

Studio di funzione	Studiare e rappresentare il grafico di una funzione a partire dal: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dominio.</li> <li>• Intersezioni con gli assi.</li> <li>• Segno.</li> <li>• Andamento agli estremi del dominio con individuazione di eventuali asintoti verticali o orizzontali</li> </ul>
--------------------	--

### **Argomenti svolti:**

#### **FUNZIONI E LORO DOMINIO**

- Intervalli in  $\mathbb{R}$ .
- Intervallo aperto e chiuso. Intervallo limitato e illimitato.
- Definizione di funzione
- Funzioni reali e loro classificazione
- Dominio e Codominio di funzioni algebriche
- Funzione pari e dispari
- Funzione monotona crescente e decrescente

#### **INTERSEZIONE CON GLI ASSI**

- Individuazione da grafico dei punti di intersezione
- Determinazione e rappresentazione sul piano cartesiano dei punti di intersezione di funzioni algebriche

#### **SEGNO DELLA FUNZIONE**

- Positività di una funzione
- Individuazione da grafico degli intervalli di positività e negatività
- Determinazione e rappresentazione sul piano cartesiano degli intervalli di positività e di negatività di funzioni algebriche

#### **LIMITI E ASINTOTI DI UNA FUNZIONE**

- Intorno di un punto. Intorno destro e intorno sinistro
- Punto di accumulazione per un insieme
- Definizione intuitiva di limite
- Operare con l'infinito

- Calcolo del limite nei 4 casi: finito-finito; finito-infinito; infinito-finito; infinito-infinito
- Limite destro e limite sinistro
- Forme indeterminate: infinito-infinito e infinito su infinito ,
- Asintoti di una funzione: verticale, orizzontale e obliquo (non approfondito)
- Individuazione da grafico dell'andamento della funzione agli estremi del dominio e degli eventuali asintoti
- Determinazione e rappresentazione dell'andamento della funzione agli estremi del dominio con determinazione di eventuali asintoti per funzioni algebriche razionali

### STUDIO DI FUNZIONE

- Individuazione da grafico del dominio, dei punti di intersezione con gli assi, degli intervalli
- di positività, dell'andamento della funzione agli estremi del dominio e nei punti di discontinuità (eventuali asintoti).
- Studio di funzione fino agli asintoti di funzioni algebriche razionali e rappresentazione grafica.

## 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La metodologia didattica adottata, pur dovendosi adattare a lezioni in presenza e a distanza decise con brevissimo preavviso, ha mantenuto le seguenti fasi:

- fase di apprendimento attuata mediante la lezione frontale, la scoperta guidata e il dialogo atto a stimolare la partecipazione dello studente agli argomenti trattati.
- fase di consolidamento e rielaborazione personale dell'alunno svolta attraverso il compito a casa
- fase di verifica attuata attraverso colloqui orali e prove scritte
- fase di recupero realizzata mediante le esercitazioni a lezione e a casa

Le spiegazioni sono state arricchite da numerosi esempi e da diversi tipi di esercitazioni sfruttando anche il supporto informatico (excel, geogebra, google-module). Durante le spiegazioni si è cercato di mettere in evidenza i prerequisiti necessari per affrontare l'argomento.

I compiti assegnati a casa sono sempre stati corretti e discussi in classe nella lezione successiva per chiarire subito i dubbi derivanti dal lavoro di rielaborazione domestica. Il recupero è avvenuto in itinere e la sua valutazione è stata fatta nelle verifiche curricolari.

## **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Si è lavorato su appunti ed esercizi forniti dall'insegnante e sul libro di testo adottato (Colori Della Matematica - Ed. Bianca Per Istituti Alberghieri Vol. A - Sasso Leonardo, Fragni Ilaria - Ed. Petrini) . Le lezioni in DDI per alunni in quarantena sono state svolte su supporto informatico per cui sono state rese pubbliche ai ragazzi come ulteriore materiale sul quale lavorare ed integrare gli appunti personali. Tutto il materiale è stato condiviso su Google-Classroom

Alla canonica lavagna utilizzata in lezioni in presenza, si è affiancata, come già accaduto negli anni precedenti, la lavagnetta grafica per le lezioni svolte con alunni a distanza e non solo.

Altri strumenti utilizzati sono stati applicazioni informatiche quali Excel o Goggle-Sheet, Geogebra, piattaforme per esecuzione di test in preparazione alle prove invalsi (Google-Module o TAO).

Tutte le verifiche sono state eseguite su carta e consegnate personalmente se eseguite in presenza o su Google-Classroom in formato jpeg o pdf se eseguite a distanza per gli alunni in quarantena. Le poche verifiche svolte a distanza sono state stampate e corrette in formato cartaceo per essere poi allegate nel plico delle verifiche svolte regolarmente in classe.

## **6. TEMPI**

3 UL alla settimana suddivise in 1+2

## **7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte per accertare sia la conoscenza degli argomenti trattati sia l'abilità nel saperli applicare per la risoluzione dei problemi proposti ed interrogazioni formative orali individuali per renderli abili ad esprimere anche a parole le loro conoscenze e sollecitarli all'analisi del problema. Le prove scritte hanno avuto lo scopo di confrontare sulle stesse difficoltà tutti gli allievi consentendo, oltre ad una valutazione sul singolo alunno, anche una valutazione sull'intera classe. La

valutazione delle prove scritte è avvenuta in base ad una griglia di valutazione. Sono state valutate la capacità di analizzare ed impostare la soluzione del problema, in primo luogo, e la capacità di calcolo, in secondo luogo. Le interrogazioni formative costituiscono un momento di interazione con lo studente per mantenerlo attivo e verificare l'efficacia di quanto svolto, perciò poche sono state le valutazioni di questi interventi. Nella valutazione finale si sono presi in considerazione i seguenti criteri:

- capacità di apprendimento,
- impegno e organizzazione nello studio
- puntualità e precisione nell'esecuzione delle consegne domestiche
- partecipazione attiva alla lezione tenendo conto delle difficoltà di connessione nelle lezioni a distanza
- progresso manifestato

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Milena Manfredi

**MATERIA: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

**DOCENTE: MALERBA NICOLETTA**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si è dimostrata, durante tutto il corso dell'anno scolastico, collaborativa e interessata alla disciplina. Buona parte degli alunni ha partecipato raggiungendo buoni risultati nelle attività didattiche proposte. Solo un piccolo numero ha presentato lacune legate soprattutto a difficoltà nell'esposizione orale, alla scarsa partecipazione per via delle assenze accumulate e ad un carente metodo di studio.

Il comportamento è sempre stato generalmente corretto; molti alunni hanno dimostrato curiosità e interesse per gli argomenti trattati. E' stato necessario a volte frenare l'esuberanza di alcuni allievi più agitati, ma il più delle volte rispettosi delle regole scolastiche e delle dinamiche di classe.

Per gli alunni DSA è stato proposto un percorso individualizzato attraverso la creazione di mappe che gli alunni, non tutti, hanno sottoposto all'attenzione del docente.

Il clima è sempre stato positivo, si è creata già dal terzo anno una situazione di dialogo e confronto costruttivo.

## **2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

### **COMPETENZE D'ASSE E DI CITTADINANZA**

Competenze d'asse declinate in termini di abilità e conoscenze

<b>Competenze d'asse</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
--------------------------	----------------	-------------------

<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p>	<p>Essere in grado di presentare il periodo storico sotto i profili: politico, economico, sociale, culturale.</p> <p>Essere in grado di usare in maniera appropriata concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali.</p>	<p>Napoleone e le imprese di guerra</p> <p>Il Congresso di Vienna e la Restaurazione</p> <p>Il Risorgimento, i moti rivoluzionari, le guerre di indipendenza e l'unità d'Italia.</p>
<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente.</p>	<p>Essere in grado di analizzare e interpretare documenti e fonti storiche diverse.</p>	<p>L'Italia dopo l'Unità: Destra e Sinistra storiche, la Questione meridionale</p>
<p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>	<p>Essere in grado di interpretare i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia d'Europa e dell'Italia, nel quadro della storia globale del mondo, nelle prospettive diacronica e sincronica.</p> <p>Essere in grado di collocare gli eventi nella dimensione temporale e spaziale.</p> <p>Essere in grado di cogliere cause, implicazioni e interrelazioni tra eventi e processi storici.</p>	<p>L'età giolittiana</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <p>L'età dei totalitarismi: in Russia, in Italia, in Germania</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale, la Resistenza e la Shoah</p> <p>Il secondo dopoguerra: la Guerra Fredda (dopo il 15 maggio)</p> <p>Storia contemporanea: Dal manifesto di Ventotene alla nascita della UE</p>

Competenze europee per l'apprendimento permanente e Competenze del profilo educativo, culturale e professionale dello studente in uscita (PECuP)

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nella madrelingua	Storia, cittadinanza e costituzione contribuisce a sviluppare la competenza di cittadinanza comunicare facendo acquisire agli studenti la capacità di esporre in modo adeguato i contenuti appresi.
Imparare a imparare	Storia, cittadinanza e costituzione contribuisce a sviluppare la competenza imparare ad imparare facendo in acquisire agli studenti i rapporti di causa effetto tra le cose, da applicare anche al metodo di studio.
Competenze sociali e civiche	Storia, cittadinanza e costituzione contribuisce a sviluppare le competenze Sociali e civiche promuovendo negli studenti, attraverso la conoscenza di civiltà diverse dalla propria, il riconoscimento del valore della cultura altrui, il rispetto per l'altro e la cooperazione reciproca.
Consapevolezza ed espressione culturale	Storia, cittadinanza e costituzione contribuisce a sviluppare la competenza Consepevolezza ed espressione culturale attraverso la comprensione degli eventi storici in base ai quali l'azione autonoma è stata efficace esclusivamente nel caso di un atteggiamento premeditato e responsabile.
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;	Storia cittadinanza e costituzione contribuisce a sviluppare la competenza in uscita in merito suscitando negli studenti la consapevolezza delle norme di comportamento nonché degli eventi storici

	che hanno contribuito a sviluppare il concetto di diritto.
--	--

## **CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Storia Cittadinanza e Costituzione, di per sé, dovrebbe rappresentare una guida per gli studenti alla comprensione e all'analisi dei processi storici e delle relazioni storico-geografiche tra i soggetti politici. In particolare, a tale proposito, ci si è concentrati sui fenomeni di primo Novecento che hanno condotto in Russia, in Italia e in Germania ai totalitarismi.

Il dibattito sui fenomeni storici, in generale, e i ragionamenti per analogia o differenza con il presente sono stati, ad ogni modo, una costante. Tramite la disamina dei fenomeni più vistosi, tanto di fondazione del nuovo stato italiano, quanto quelli tragici che hanno attraversato gran parte del secolo scorso, gli studenti sono stati messi nella possibilità di relazionarsi al mondo in qualità di cittadini, nel rispetto delle leggi e della diversità.

### **3. PROGRAMMA SVOLTO**

#### **MODULO DI RIPASSO**

Napoleone e le imprese napoleoniche

Il Congresso di Vienna e l'età della Restaurazione

#### **MODULO 1) IL RISORGIMENTO**

I moti rivoluzionari del 1820-'21, 1830-'31, 1848

Le guerre d'indipendenza

L'unità d'Italia

#### **MODULO 2) L'UNITA' D'ITALIA**

L'Italia dopo l'Unità

Destra e Sinistra storiche

la Questione meridionale

#### **MODULO 3) L'ETA' GIOLITTIANA**

#### **MODULO 4) LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

## **MODULO 5) L'ETA' DEI TOTALITARISMI**

Stalinismo

Fascismo

Nazismo

## **MODULO 6) LA SECONDA GUERRA MONDIALE (dopo il 15 maggio)**

La guerra

La shoah

La resistenza

Le donne e la Resistenza: interviste reali, documentari, immagini delle donne partigiane

## **MODULO 7) IL SECONDO DOPOGUERRA**

Cenni sulla guerra fredda

La nascita dell'UE

## **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata
- Apprendimento cooperativo
- Scoperta guidata
- Brainstorming
- Schemi, mappe, diagrammi di flusso
- Simulazioni
- Lezione frontale
- Esercitazioni

## **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

### **LIBRO DI TESTO**

F. M. Feltri, M. Bertazzoni, Le storie, i fatti, le idee, vol. 3, SEI Editore

## **6. TEMPI**

Si è lavorato per due ore settimanali in modalità mista.

## **7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

### **TIPOLOGIA DI VERIFICA**

- Formativa (domande Flash)
- Sommativa (Verifica orale di breve durata, test di verifica scritta)

### **VALUTAZIONE**

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione del PTOF;
- Progressi in itinere
- Impegno

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Nicoletta Malerba

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: ABBATI ANGELA**

### **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe ha mostrato discreto impegno, interesse e partecipazione più che sufficiente durante l'arco dell'anno scolastico. La crescita in relazione alle abilità, conoscenze e competenze è stata continua e costante rispetto alle potenzialità individuali. I risultati ottenuti sono stati più che sufficienti per quasi tutti gli studenti. Un piccolo gruppo di alunni si è distinto per una partecipazione attiva, collaborativa e costruttiva durante tutte le attività.

Nella prima parte dell'anno scolastico, era ancora presente l'emergenza "COVID 19", per cui le attività proposte erano passeggiate prolungate in regime aerobico in ambiente naturale. Solamente in un secondo periodo, le attività proposte hanno avuto carattere motorio-sportivo codificato che hanno richiesto da parte degli alunni, impegno più continuativo, attivo e consapevolezza del gruppo.

Gli obiettivi previsti dal piano di lavoro sono stati sostanzialmente raggiunti.

## **2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
1. Comunicazione nella madrelingua	Gli alunni sono in grado di spiegare le eventuali tattiche utilizzate nel gioco di squadra.
2. Comunicazione nelle lingue straniere	Riescono ad utilizzare termini tecnici nei principali sport di squadra.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	Gli alunni sanno avvalersi di un lessico tecnico specifico, nello studio del funzionamento dei vari apparati del corpo umano.
4. Competenza digitale	Sono in grado di fare ricerche sul web sui vari argomenti trattati.
5. Imparare a imparare	Hanno compreso come gestirsi nel lavoro motorio. Spesso hanno imparato dai propri errori. Durante l'anno sono state svolte attività mirate di meta cognizione (autovalutazione, conoscenza del proprio stile di apprendimento)
6. Competenze sociali e civiche	C'è condivisione sulle responsabilità del gruppo riguardo gli esiti finali dei giochi di squadra. Sanno adottare le regole del fair play.

7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità	E' stata premiata l'originalità e la creatività dei ragazzi nel risolvere situazioni critiche durante il gioco.
8. Consapevolezza ed espressione culturale	Sono consapevoli dell'importanza del movimento come fonte di benessere. Hanno coscienza della propria corporeità. La maggior parte di essi riesce ad esprimere le proprie emozioni con il linguaggio del corpo.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

(Per gli obiettivi minimi si rimanda ai programmi ufficiali stabiliti nelle riunioni per materia.)

- .Potenziamento Fisiologico
- .Esercizi a corpo libero a carico naturale, brevi circuiti e sequenze di allenamento
- .Esercitazioni pratiche con e senza attrezzi
- .Circuit training individuali e a coppie
  
- . Passeggiate prolungate in regime aerobico in ambiente naturale
- .Esercizi di mobilità articolare e stretching
- .Trekking
  
- . Sono state privilegiate forme ludiche e il più possibile coinvolgenti.
- .Conoscenza delle principali discipline sportive (atletica: corsa di resistenza, 100 m, salto in lungo, getto del peso)
- .Esercizi sui fondamentali e individuali di squadra della Pallavolo, della Pallacanestro e del Calcio.

#### **Tematiche Principali delle Scienze Motorie**

- . Conoscere I principali organi e apparati del corpo umano
- . Conoscere le fonti energetiche del lavoro muscolare
- . Apprezzare il valore delle attività motorie in ambiente naturale anche come ricerca/ripristino del più intimo equilibrio personale

- . Ampliare le capacità condizionali e le qualità coordinative di base
- . riconoscere la relazione tra continua pratica delle attività motorie, adeguata nutrizione e benessere psico-fisico
- . riconoscere ed eseguire gesti fondamentali di sport individuali e di squadra (conoscenza dei regolamenti di gioco).
- . saper gestire le attività agonistiche come momento di verifica del progresso individuale o riconoscimento del proprio limite e dei margini di miglioramento.
- . riconoscere situazioni di potenziale pericolo e provvedere alla sicurezza
- . condividere le proprie competenze con i compagni di classe e di squadra

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Si è operato sul potenziamento delle capacità coordinative anche attraverso l'apprendimento dei gesti fondamentali delle attività sportive proposte.

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

- . Metodo deduttivo - induttivo
- . Presentazione del compito analitico/globale;
- . Lezione frontale
- . Esercitazioni pratiche
- . Lavoro a stazioni.
- . Lavoro sincrono e asincrono

#### **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

È stato utilizzato tutto il materiale presente nella palestra dove si svolgeva l'attività motoria. L'impianto è dotato di una Pista di atletica (Ferrarini), che si è rivelata molto utile nello svolgimento delle specialità dell'atletica e del calcio soprattutto nei periodi di controllo della pandemia COVID19 e l'esigenza di svolgere all'aperto tutte le attività.

Per quanto riguarda la parte teorica, non avendo adottato libri di testo, i ragazzi hanno utilizzato materiale fornito dal docente o ricercato sul web.

#### **6. TEMPI**

Le unità didattiche di apprendimento sono state svolte, nei tempi previsti dall'orario scolastico.

## **7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

Si è tenuto molto conto della partecipazione attiva e costante degli studenti. La valutazione è intesa come verifica pratica delle tecniche acquisite attraverso l'applicazione dei movimenti e delle esercitazioni svolte.

. Le competenze e le capacità pratiche sono state valutate attraverso l'osservazione diretta delle esercitazioni svolte e griglie di valutazione (test, competenze motorie e delle relative conoscenze).

Per gli alunni esonerati è prevista una verifica sugli argomenti teorici, organizzazione e progettazione del lavoro.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Angela Abbati

**Materia: IRC**

**Docente: Michele Zanardi**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe ha dimostrato interesse per le attività svolte, partecipando alle lezioni in modo complessivamente corretto e costruttivo.

I contenuti della materia sono stati affrontati in modo dialogico favorendo negli studenti la partecipazione, lo sviluppo delle capacità critiche e i collegamenti interdisciplinari. Numerosi sono stati i punti di incontro con le altre materie, specialmente quelle di ambito storico sociale.

In considerazione del particolare contesto, ci si è proposti di favorire la rielaborazione del vissuto personale da parte degli alunni.

Gli obiettivi previsti dal piano di lavoro sono stati sostanzialmente raggiunti, sebbene in modo disomogeneo tra i vari alunni.

## 2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenze-chiave europee	Contributo della disciplina
<p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità.</p> <p>Consapevolezza ed espressione culturale.</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza.</p>	<p>Valorizzazione dell'unicità personale e dei propri talenti.</p> <p>Capacità di riflessione etica e di dialogo con gli altri.</p> <p>Consapevolezza della complessità dei fenomeni sociali e culturali.</p>

## 3. PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA

Le religioni e lo stato	
<i>Contenuti</i>	<i>Obiettivi minimi</i>
<p>Martiri "obiettori di coscienza" nella chiesa delle origini: storia di San Donnino, patrono di Castelfranco</p> <p>La questione israelo-palestinese</p> <p>Un caso di teocrazia: Iran, la Repubblica Islamica</p>	<p>Riconoscere l'incidenza del fenomeno religioso nei processi storici e politici</p>

**Il cristianesimo nella cultura e nella società**

<i>Contenuti</i>	<i>Obiettivi minimi</i>
<p>Immacolata Concezione: storia e significato</p> <p>“Pace in terra agli uomini”: da Luca 2,14 a John Lennon</p> <p>La Pasqua ebraico-cristiana: significato religioso/antropologico (liberazione e resurrezione); la musica gospel</p> <p>I papi da Giovanni XXIII a Francesco</p> <p>La chiesa cattolica oggi: sondaggio, analisi, discussione</p>	<p>Riconoscere l’incidenza del cristianesimo e delle sue radici ebraiche nella storia sociale e culturale</p> <p>Riconoscere alcuni elementi della storia della chiesa contemporanea</p>

<b>La memoria del Novecento</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Obiettivi minimi</i>
<p>L’impatto della guerra sui nostri paesi e le nostre comunità: visione e commento di “L’uomo che verrà”, Giorgio Diritti (2008)</p>	<p>Costruire con senso critico il proprio progetto di vita</p> <p>Maturare la consapevolezza di sé nel rapporto con gli altri</p>

<b>L’ecologia integrale</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Obiettivi minimi</i>
<p>Fare esperienza della natura/creato</p> <p>L’enciclica “Laudato sii”</p> <p>Stili sostenibili: alternative alla fast-fashion</p>	<p>Riconoscere impostazioni teologiche e culturali nel pensiero ecologico</p> <p>Costruire con senso critico il proprio progetto di vita</p>

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Didattica digitale integrata

Lezione frontale  
Dialogo guidato  
Lettura e analisi di testi  
Narrazione iconica guidata e fotolinguaggio  
Strumenti multimediali  
Brainstorming  
Cooperative learning  
Compiti di realtà

## **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Dispense e appunti forniti dal docente  
Mappe concettuali  
Materiali audio/video  
Google Hangouts Meet  
Google Classroom  
Nessun libro di testo è stato proposto in adozione

## **6. TEMPI**

1 UL settimanale

30 UL annuali

## **7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

Per la valutazione si fa riferimento al PTOF.

**Criteri di valutazione :**

Conseguimento individuale degli obiettivi

Progressi compiuti rispetto al livello di competenza

Partecipazione e impegno

**Modalità di verifica:**

Dialogo con i singoli alunni

Osservazione del dialogo nel gruppo-classe

Assegnazione di brevi elaborati

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof. Michele Zanardi

**MATERIA: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE**

**DOCENTE: DI MODICA SANDRO**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

Gli alunni della classe che si avvalgono dell'insegnamento di alternativa alla religione cattolica sono in sette.

La partecipazione è stata propositiva e attiva, il comportamento corretto, l'interesse e l'impegno buono. Il profitto della classe è più che buono.

In relazione allo svolgimento degli argomenti trattati sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

### **OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI (in termini di conoscenze, abilità, competenze)**

**Conoscenze:** L'obiettivo generale in rapporto alle conoscenze è stato di accostare alcuni nuclei tematici sotto due angolature: esistenziale ed etico.

**Abilità:** L'obiettivo in ordine alle abilità è stato quello di agevolare e incrementare, rispetto a qualsiasi genere di tematiche e problemi, una capacità critica riflessiva adeguata e fondata.

**Competenze:** Agli studenti è stato richiesto di saper riconoscere i diversi livelli di analisi dei problemi e contenuti specifici della materia e di saper argomentare a partire da ciascuno di essi.

### **PROGRAMMA SVOLTO**

**Lo spreco alimentare:**

- Visione del film documentario "Affamati di spreco".
- Commenti, riflessioni e discussione in classe.

**Ambiente e cambiamento climatico:**

- Visione del film documentario "HOME";

- Tematiche trattate riguardanti le attività dell'uomo e gli effetti che producono sull'ecosistema su questioni riguardanti il petrolio, l'industrializzazione, le città e le disuguaglianze sociali, l'attuale situazione degli allevamenti di bovini, la deforestazione in Amazzonia e in altre parti del mondo, la carenza di prodotti alimentari e di acqua pulita, l'eccessiva estrazione di materie prime.

La pandemia da coronavirus:

- Visione dell'inchiesta "il virus è un boomerang" su raiply.
- Tematiche trattate riguardo le epidemie degli ultimi decenni, tutte originate da zoonosi, malattie trasmesse dagli animali all'uomo. Lo spillover, cioè il salto di specie, che è in rapido aumento negli ultimi anni a causa del traffico e consumo di animali selvatici, della deforestazione, dell'invasione delle attività umane (agricoltura e allevamento) nelle aree a ridosso delle foreste tropicali.

Sfruttamento delle risorse:

- Visione dell'inchiesta "cosa mangeremo" su raiply.

Gap generazionali: confronti tra culture

- Visione del film "vado a scuola".
- Tematiche trattate in riferimento al concetto di gap generazionale, saper individuare esempi nella vita quotidiana attraverso il confronto storico e sociale tra generazioni, stile di vita dei nostri nonni, dei nostri genitori e di noi stessi; I cambiamenti di stile: musica, moda e cultura.

Lotta alla discriminazione di genere

- Visione del film "Gifted - Il dono del talento".
- Tematiche trattate: Concetto di cittadino e di straniero; Riconoscere le varie tipologie di discriminazione, analisi dei diritti della persona in quanto essere vivente; Le discriminazioni in campo sociale, culturale ed economico; Le pari opportunità.

**METODOLOGIE**

Lezione frontale e attività di interazione positiva su elaborati personali e di gruppo. Tutto questo in un clima di dialogo, partendo dall'accoglienza dei problemi sentiti come reali dai ragazzi e suscitando in loro l'individuazione di principi in base ai quali ipotizzare soluzioni ai problemi emersi.

#### MATERIALI DIDATTICI

Presentazioni in Power Point; DVD con filmati e documentari e fotocopie per sintetizzare e dare 'spessore' al dialogo educativo.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof. Sandro Di Modica

## **1.2 ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**MATERIE:**

**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**TECNICHE DI COMUNICAZIONE**

**LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

**LINGUA FRANCESE**

**RELAZIONE Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica CLASSE: 5<sup>^</sup> C SA (indirizzo accoglienza turistica)**

**A.S. 2021/2022 Prof.ssa CARMELA BRUNO**

### **Profilo della classe**

#### **INTERESSE E PARTECIPAZIONE:**

gli studenti hanno dimostrato nel complesso un discreto interesse per la materia, partecipando attivamente sia alle attività svolte in classe sia alle attività svolte in laboratorio.

Particolare attenzione è stata data alla didattica laboratoriale, favorendo lo sviluppo delle competenze del percorso formativo.

gli allievi hanno partecipato positivamente anche al percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) raggiungendo buoni risultati.

#### **IMPEGNO:**

la classe si è impegnata con regolarità ed ha cercato di cogliere le opportunità che venivano offerte per la personale formazione culturale

#### **LIVELLO DI APPRENDIMENTO ACQUISITO:**

il livello di apprendimento, sebbene differenziato, è per tutti positivo

#### **ORGANIZZAZIONE NELLO STUDIO:**

tutti gli allievi hanno raggiunto un'adeguata capacità organizzativa

#### **FREQUENZA:**

la frequenza alle lezioni per alcuni non sempre è risultata regolare

### **PROGRAMMAZIONE INIZIALE**

#### **1. OBIETTIVI GENERALI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE**

##### **CONOSCENZE:**

- conoscere le principali operazioni effettuate dalle imprese turistiche
- conoscere il territorio e le nuove tendenze del turismo
- conoscere le fasi, le procedure e la modulistica delle attività di front e back office
- comprendere il commercio on line e il web marketing nel settore turistico

- comprendere le principali esigenze operative delle imprese e conoscere i principali pacchetti applicativi per la gestione delle strutture turistiche

#### **Abilità:**

- progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistiche
- progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita
- Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali
- utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera

#### **Competenze:**

- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera
- saper eseguire le principali rilevazioni contabili
- saper utilizzare un linguaggio tecnico (hotel, agenzie di viaggi, tour operator)
- conoscere i vari prodotti turistici
- conoscere le caratteristiche delle imprese ricettive
- saper individuare le caratteristiche delle imprese di viaggi
- saper distinguere l'attività delle imprese di viaggi e tour operator
- saper stilare preventivi (per gruppi e clienti diretti)
- saper elaborare una stesura di un opuscolo pubblicitario
- saper ideare un pacchetto turistico

### **OBIETTIVI SPECIFICI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE RAGGIUNTI**

#### **Conoscenze:**

In generale gli studenti della classe al termine dell'a.s:

conoscono le varie tipologie di strutture turistiche, la progettazione, la classificazione alberghiera, la gestione della prenotazione, il front e back office delle imprese turistiche, i vari reparti, la progettazione, lo studio di fattibilità, il business plan, il concetto di marketing, la comunicazione di impresa, la qualità aziendale e i sistemi di qualità, l'apertura e cessazione di un'attività ricettiva

#### **Competenze/abilità**

Gli alunni hanno dimostrato di possedere, anche se in misura diversa, le competenze e le abilità necessarie allo studio della disciplina così come preventivato nella programmazione iniziale.

### **COMPETENZE D'ASSE, COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO E DEL PECUP**

- a) Competenze d'asse (competenze degli assi culturali ministeriali declinate in termini di conoscenze e abilità).

Competenze d'asse	Conoscenze	Periodo	Abilità	Obiettivi minimi
<p>-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</p> <p>- Curare tutte le fasi del ciclo clienti nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle esigenze dietetiche.</p> <p>- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali.</p>	<p><b>UDA 0. Ripasso Argomenti anni Precedenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le imprese ricettive</li> <li>- Il front office</li> <li>-le fasi della prenotazione, check-in, live check-out e il post check-out</li> <li>- Le tariffe e gli arrangiamenti, la modulistica obbligatoria e la modulistica non obbligatoria</li> <li>-il conto clienti, la ricevuta fiscale e la fattura</li> </ul> <p><b>Il back office</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-I vari reparti: ricevimento, segreteria e</li> <li>-L'economato</li> <li>-L'amministrazione</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le imprese di viaggi</li> <li>-Tour operator e agenzie di viaggio</li> </ul> <p><b>Front office</b> Prevendita, prenotare, vendita</p> <p><b>Back office</b> La Direzione amministrativa La direzione commerciale La direzione tecnica L'ufficio programmazione</p>	<p>Settembre</p> <p>Ottobre</p> <p>_____</p> <p>Novembre</p> <p>dicembre</p>	<p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive e le figure professionali</p> <p>Individuare interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia,</p> <p>rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente, applicare le tecniche di base e assistenza al cliente.</p> <p>progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico - ricettive</p>	<p>Saper promuovere semplici servizi della struttura ricettiva</p> <p>Saper gestire i rapporti con i colleghi, superiori e clienti</p> <p>La comunicazione con gli intermediari</p> <p>I servizi di intermediazione sul web</p>
	<p><b>UDA 1. Organizziamo lo stage</b></p> <p><b>UDA 2. Il contratto di vendita</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La realizzazione del pacchetto turistico</li> <li>-Il contratto turistico</li> <li>-La vendita del prodotto turistico</li> <li>-Gli accordi di collaborazione tra albergo e agenzia</li> <li>-Le tipologie di contratti vendita del prodotto turistico</li> <li>-I voucher</li> <li>-I gruppi organizzati</li> </ul>	<p>_____</p> <p>gennaio</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Saper gestire il materiale inerente allo stage</p> <p>Saper elaborare prospetti resoconto</p> <p>I diritti e doveri dell'albergatore in ogni fase del ciclo clienti</p>
	<p><b>UDA 3. Turismo e territorio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza del territorio e delle nuove tendenze del turismo</li> </ul>	<p>_____</p> <p>febbraio</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
	<p><b>UDA 4. La progettazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le caratteristiche del prodotto-servizio alberghiero</li> <li>- Lo spirito imprenditoriale</li> <li>- Lo studio di fattibilità</li> </ul>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	<p>Scoprire radici ed identità, l'amore per la cultura, le opere, le bellezze</p>

<p>- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali.</p> <p>-Realizza pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale.</p> <p>- Applicare correttamente la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>- l'idea, il business plan</p> <p>- Le fasi del business plan</p> <p>- L'avvio della fase operativa</p> <p>- La sicurezza</p> <p><b>UDA 5 L'albergo e il marketing</b></p> <p>-Il marketing</p> <p>-Il web marketing</p> <p>-Il piano di marketing</p>	<p>Marzo</p>	<p>Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali</p>	<p>naturali e paesaggistiche</p> <p>Elaborare e realizzare progetti</p>
	<p><b>UDA 6. La vendita dei servizi alberghieri</b></p> <p>La comunicazione</p> <p>Il pricing alberghiero</p> <p>L'intermediazione on line</p> <p><b>UDA 7. La qualità in albergo</b></p> <p>Il sistema di qualità</p> <p>La certificazione e i marchi di qualità</p> <p><b>UDA 8. L'albergatore e le leggi</b></p> <p>Apertura e cessazione di un'attività turistica</p>	<p>Aprile</p>	<p>Utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p>	<p>Saper impostare un semplice piano di marketing</p> <p>Saper individuare le principali strategie di vendita sui web</p>
	<p><b>UDA 9. La classificazione alberghiera</b></p> <p>L'evoluzione della normativa nazionale</p> <p>L'armonizzazione a livello europeo</p> <p><b>UDA 10. LA DIREZIONE DELL'ALBERGO</b></p> <p>La professione del direttore dell'albergo</p> <p>La gestione delle risorse umane</p>	<p>Maggio</p> <p>Giugno</p>		
	<p><b>UDA 11. Percorso Educazione Civica</b></p> <p><b>-Educazione digitale 5.2</b></p> <p><b>- Agenda 2030 obiettivo 8: lavoro dignitoso e crescita economica</b></p>		<p>Orientarsi sul web</p> <p>Utilizzare il lessico del web</p> <p>Occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso</p>	<p>Saper riconoscere le principali certificazioni di qualità</p> <p>Saper riconoscere i principali obblighi per avviare, trasformare o cessare un'attività ricettiva</p> <p>Saper riconoscere il</p>

				proprio ruolo all'interno dell'azienda  Conoscere i pericoli del web  Lavoro dignitoso e crescita economica
--	--	--	--	---

**Dopo il 15 maggio si prevede di proporre alla classe**

La direzione dell'albergo e la gestione delle risorse umane

**Discipline coinvolte nelle Unità di apprendimento:** accoglienza turistica, diritto, inglese, francese, italiano, matematica.

a) Competenze europee per l'apprendimento permanente e Competenze del profilo educativo, culturale e professionale dello studente in uscita (PECuP)

Competenze	Contributo della disciplina
Comunicazione nella madrelingua	<i>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</i>
Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia (laddove ci siano competenze collegate ad altre discipline, non specificate nelle competenze d'asse)	<i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero</i>
Competenza digitale	<i>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i>
Imparare a imparare	<i>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</i>
Competenze sociali e civiche	<i>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali,</i>

	<i>storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</i>
Consapevolezza ed espressione culturale	<i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i>
utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;	<i>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiera</i>
organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;	<i>Produrre soluzioni creative in gruppo utilizzando specifiche tecniche di problem solving</i>
applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;	<i>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</i>
utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;	<i>Comunicare in un contesto organizzativo e di lavoro" ovvero comunicare con altri nel contesto di lavoro, in situazioni di interazione diretta o mediata da strumenti di diversa natura (cartacei, informatici, telematici)</i>
comunicare in almeno due lingue straniere;	<i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;	<i>applicazione di tecniche di accoglienza e gestione</i>
attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;	<i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</i>
curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.	<i>Elaborazione itinerari turistici e percorsi enogastronomici</i>

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.	<i>Applicazione di tecniche di comunicazione e vendita</i>
Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.	<i>Applicare strategie di marketing</i>
Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	<i>Utilizzare le più comuni tecnologie dell'informazione e della comunicazione</i>
Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	<i>attività di customer satisfaction, applicazione di tecniche di rilevamento del gradimento del servizio</i>

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione propedeutica e/o di sintesi, lezione frontale e/o partecipata, lezione elaborazione, come riflessione collettiva (dibattito e discussione partecipata), simulazioni di casi aziendali, schemi e mappe concettuali, lavoro individuale e di gruppo su materiale operativo, esercitazioni pratiche in laboratorio d'informatica.

#### **DIDATTICA DI LABORATORIO**

La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuiscono all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi di accoglienza turistica" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

**MEZZI DIDATTICI** (Testi adottati, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, attrezzature e spazi didattici utilizzati, altro)

*Lo spazio didattico utilizzato è il laboratorio di informatica in quanto la disciplina rientra tra le discipline pratiche*

***I sussidi didattici utilizzati sono i seguenti:***

*libro di testo ed integrazioni da altri libri. Schemi e mappe concettuali, libro digitale, quaderno di ricevimento, moduli di settore, fotocopie di materiale integrativo, computer, pacchetto office, internet.*

**TEMPI:** 4 ore a settimana

### **CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

**VERIFICHE:** formativa e sommativa di teoria, scritte, orali, prove di pratica operativa, simulazioni di casi aziendali, lavori individuali e di gruppo, correzione di esercizi e lavori domestici.

La **valutazione finale** ha tenuto conto, oltre che del raggiungimento degli obiettivi, dei seguenti fattori: livello di partenza, impegno, partecipazione, progressione nell'apprendimento, situazione personale dell'alunno, frequenza.

### **LIBRO DI TESTO**

**HOTEL ITALIA BUOMGIORNO**- Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica (quinto anno)  
*Franco Giano - Le Monnier*

### **MODALITA' DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO:**

pertinenza, correttezza e qualità dei contenuti, terminologia specifica e adeguatezza della forma, partecipazione attiva alle attività proposte, capacità di comunicare efficacemente e mediare all'interno dei gruppi di lavoro, griglia di valutazione del PTOF, progressi in itinere e impegno.

### **INTERVENTI DI RECUPERO**

Il **recupero** è stato effettuato in maniera privilegiata durante le ore curricolari mattutine (*recupero in itinere*), in modo tale da essere per alcuni occasione di superamento delle difficoltà relative al conseguimento degli obiettivi, per altri momento di ripasso e consolidamento del programma svolto.

Per le attività didattiche degli alunni DSA si fa riferimento al PDP

Castelfranco Emilia , 15 maggio 2022

Prof.ssa Bruno Carmela

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe, che conosco dall'anno scolastico 2020/21, ha mostrato all'inizio alcune lacune e un altalenante interesse verso la materia ma si è sempre dimostrata, quando presente, attenta e partecipativa. Le difficoltà principali si sono riscontrate nella trattazione degli argomenti di natura più prettamente economica e nell'applicazione di formule basilari con calcoli semplici ed elementari.

Diverse metodologie alternative rispetto alle lezioni frontali sono state utilizzate, ove possibile, promuovendo le attività di gruppo, il learning by doing ed i compiti di realtà per sviluppare anche le competenze digitali e di cittadinanza dei discenti.

Purtroppo nel corso dell'anno la frequenza di molti studenti è stata discontinua e non tutti hanno profuso un impegno costante. Conseguentemente non tutti sono riusciti, in modo omogeneo, a raggiungere gli obiettivi finali con lo stesso risultato ma le valutazioni sono comunque nel complesso positive. Da sottolineare che si distinguono alcuni allievi che hanno raggiunto una ottima maturità con dei risultati talvolta eccellenti o comunque più che buoni.

**2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E OBIETTIVI RAGGIUNTI SULLA BASE DEL PECUP**

Competenza	Contributo della disciplina
<p><b>IMPRENDITORIALE</b></p>	<p>Attraverso le UDA sul Piano di Marketing e sul Business Plan si è contribuito a stimolare lo spirito di iniziativa ed a fornire gli strumenti per un eventuale percorso di autoimprenditorialità.</p> <p>La comprensione e l'analisi dei trend del mercato turistico hanno favorito l'individuazione delle prospettive di lavoro in un mercato sempre più globale e competitivo;</p> <p>Il mini modulo su UE, Erasmus + e Servizio Volontario Europeo ha favorito l'orientamento in uscita contribuendo a far sviluppare le competenze di cittadinanza globale.</p>
<p><b>CONSAPEVOLEZZA, ESPRESSIONE CULTURALE</b></p>	<p>Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, sapersi confrontare democraticamente e rispettosamente con gli altri; saper comprendere le diverse culture, i diversi <i>background</i> e le problematiche che affliggono l'umanità per cercare di comprendere meglio alcuni fenomeni senza dare giudizi affrettati.</p>

<p>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità;</p>	<p>Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio delle strategie di Marketing (Modulo 2) e della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3).</p>
<p>Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p>	<p>Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3).</p>
<p>Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p>	<p>Nel corso dell'intero quinquennio si contribuisce a far acquisire la capacità di individuare le fonti normative ed il loro campo di applicazione analizzando, di volta in volta, la normativa di specifico interesse, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, della certificazione di qualità e della sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</p>
<p>Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;</p>	<p>Lo studio di diritto e tecniche amministrative avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line (consultando fonti ufficiali ed attendibili quali l'ISTAT e l'ONT), predisporre presentazioni in Power Point,</p>

	<p>utilizzare excel per analisi statistiche ed individuare possibili mercati non saturi per sviluppare idee imprenditoriali.</p>
<p>Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;</p>	<p>Il raggiungimento di tali competenze è agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo 1), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2).</p>
<p>Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di Marketing e web marketing (Modulo 2), delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5), ed alla realizzazione di un video di promozione delle località turistiche italiane</p>
<p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio ed analisi del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2)</p>
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: delle strategie di Marketing (Modulo 2); della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3); delle</p>

	abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5)
Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: delle strategie di Marketing (Modulo 2); della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3); delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5)
Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio del Marketing (Modulo 2) e della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3).

### **3. PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

#### **RIPASSO FINANZIAMENTI E BILANCIO D'ESERCIZIO**

(Programma di IV funzionale al programma di V)

Il fabbisogno finanziario e le fonti di finanziamento.

Il Bilancio d'esercizio: funzione, composizione, struttura e criteri di redazione.

#### **IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale

Organismi nazionali e internazionali di promozione del mercato turistico: gli enti che si occupano di turismo e le principali fonti normative.

Il turismo internazionale e nazionale: trend - caratteristiche - dinamiche

Il sistema turistico italiano e gli strumenti di analisi del turismo interno.

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale

### IL MARKETING

Aspetti generali del marketing. Il marketing strategico e il marketing operativo. Le tecnologie digitali e il Web marketing.

Il marketing turistico: macromarketing, micro marketing e marketing integrato.

Il marketing plan e il marketing mix, con focus sul mercato ricettivo.

### PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Il processo di pianificazione e gli obiettivi strategici generali: la mission e la vision.

L'analisi SWOT, IL BUDGET, IL BUSINESS PLAN

Cenni sul controllo di gestione, le fasi del processo di controllo della gestione aziendale ed il budget aziendale di un'impresa ricettiva, ristorativa o di un ADV

Redazione del Business Plan dell'impresa presso la quale è stata svolta un'attività di stage durante il triennio.

### LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

I contratti delle imprese ricettive e i contratti delle imprese di viaggio e del settore turistico con focus sul codice del turismo, i diritti dei viaggiatori ed il diritto al risarcimento del danno da vacanza rovinata.

(DOPO IL 15 MAGGIO)

### L'ECONOMIA DEL TERRITORIO, I MARCHI DI QUALITÀ E LA PROMOZIONE DEL TURISMO IN ITALIA

L'economia del territorio, i prodotti BIO, l'artigianato locale e la promozione del Made in Italy, la dieta mediterranea e i marchi di qualità alimentare. Approfondimento sui

prodotti a chilometro zero, i vantaggi della filiera corta ed i trends del mercato ricettivo e ristorativo: turismo sostenibile, agriturismi ed eco-hotels.

### PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Gli obiettivi di sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030 : Obiettivo 12 consumo e produzione responsabili, economia circolare, consumo critico ed eco turismo; Obiettivo 13 agire per il clima (svolto in 4°);
- Legalità e cittadinanza attiva: 21 marzo giornata dell'impegno e del ricordo delle vittime innocenti delle mafie con approfondimento su alcune celebri vittime delle mafie, sull'impegno civile e l'etica fiscale (svolto in 4°);
- Partecipazione all'incontro organizzato dalla Fondazione Corriere della Sera all'interno del progetto "Insieme per capire - Il coraggio di raccontare: Roberto Saviano e Marco Imarisio";
- Partecipazione all'incontro con il Giornalista Francesco Costa organizzato da Lapam all'interno del MoRe Impresa Festival su "Unire i puntini: come leggere i fatti del giorno e interpretare la realtà";
- Progetto Hera Un Pozzo di Scienza: intervista alla giornalista e comunicatrice scientifica Elisabetta Tola sul tema "Fake news ambientali: abbiamo il vaccino?"
- L'Unione europea, la Brexit e le opportunità per i giovani: Erasmus + e Corpo Europeo di Solidarietà; la Festa dell'Europa e la live chat con Europarlamentari per sensibilizzare i ragazzi sul tema della Cittadinanza europea (dopo il 15 maggio).

I percorsi affrontati quest'anno sono sempre stati utilizzati per sollecitare i ragazzi alla riflessione e sensibilizzazione su tematiche collegate alla sostenibilità ed al problema dell'ambiente, della salute, della cittadinanza attiva, e dello spirito di imprenditorialità così come meglio indicato nella tabella relativa ai percorsi di Educazione Civica, cui si rimanda, finalizzati al conseguimento delle competenze di cittadinanza globale. In particolare è stata proposta una UDA sull'Agenda 2030 e il turismo sostenibile, sono stati svolti alcuni percorsi sulla legalità, la cittadinanza attiva e l'etica fiscale, oltre ad un approfondimento sulle vittime delle mafie e sull'impegno civile. Infine il percorso sull'Unione europea, la Brexit e le opportunità per i giovani: Erasmus + e Corpo Europeo di Solidarietà ha sia lo scopo di sensibilizzare i ragazzi sul tema della Cittadinanza europea sia finalità orientative.

### **4. METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione euristica, Cooperative learning e peer education, Studio di casi e scoperta guidata, Compiti di realtà, Schemi, mappe e presentazioni in Powerpoint, Esercitazioni e learning by doing, produzione di elaborati multimediali (utilizzando PowerPoint, Canva, Book Creator per realizzare e-books e video).

I principali strumenti utilizzati sono stati:

- la “lezione dialogata”, svolta attraverso un dialogo interattivo con gli studenti per sollecitare ipotesi, possibili risposte ed esempi concreti facendo riferimenti a casi applicativi reali collegati con l’argomento esposto, supportata da schemi e mappe riepilogative alla lavagna o attraverso il video proiettore per le presentazioni in Powerpoint;
- i compiti di realtà, il cooperative learning ed il learning by doing finalizzati alla produzione guidata di elaborati multimediali da parte degli alunni (utilizzando principalmente PowerPoint e Canva) per realizzare ad esempio marketing plans e Business Plans.

## **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO DIDATTICI**

**Libro di testo:** *S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive UP Vol. 3 - Tramontana Ed. 2020.*

Oltre al libro di testo sono stati utilizzati il Codice Civile ed altre fonti giuridiche, presentazioni in Power-point, mappe concettuali e schemi di sintesi, (autoprodotte e/o fornite dal docente), video, articoli di quotidiani o riviste relative ad approfondimenti e/o argomenti di attualità collegati con gli argomenti trattati e sussidi didattici multimediali.

## **6. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 6 UL da 50 min (pari a 5 h settimanali).

## **7. CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Gli strumenti di verifica e valutazione sono stati molteplici: dalle domande rapide dal posto alla verifica dell’elaborazione ed organizzazione degli appunti sia durante le lezioni che a casa, oltre alla verifica dello svolgimento costante del lavoro domestico.

La verifica sommativa degli apprendimenti è stata effettuata principalmente attraverso verifiche scritte ed esposizione orale degli elaborati prodotti (individuali o di gruppo se

frutto di attività di Cooperative learning) allo scopo di valutare le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Giovanna Federico

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**DOCENTE: MARCHI EMMANUELA**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 9 alunni, 8 femmine e 1 maschio, 1 alunno certificato ai sensi della legge 104/92 e 4 alunni con D.S.A..

Il gruppo classe è caratterizzato da un livello potenzialmente buono, tale da aver indotto a inizio anno a ipotizzare percorsi che andassero oltre la didattica ordinaria, ma l'elevato tasso di assenze, la scarsa responsabilità di alcuni nel lavoro domestico e la tendenza di alcuni studenti a non rispettare i tempi di consegna, hanno causato un rallentamento del percorso tale per cui non è stato purtroppo possibile ampliare le attività. Le lezioni in aula, nonostante a volte si siano svolte effettivamente in pochi, sono sempre state molto partecipate, evidenziando interesse e curiosità verso gli argomenti trattati, spesso motivati da esperienze dirette personali.

I risultati di apprendimento sono stati in generale più che soddisfacenti, nonostante sia stato spesso necessario calendarizzare diverse occasioni di recupero, a causa delle già citate assenze. Anche le capacità di esposizione orale sono in linea di massima adeguate.

2. **COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
<b>COMUNICAZIONE EFFICACE</b>	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Agli alunni vengono assegnate attività che prevedono la necessità di utilizzare in modo corretto, coerente e tecnicamente adeguato la lingua italiana, sia nel contesto della produzione scritta che orale, utilizzando anche strumenti multimediali e diversi canali comunicativi (immagini, musica...)
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
<b>STEAM</b>	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Gli alunni sono chiamati a effettuare ricerche e realizzare prodotti multimediali, facendo ricorso a diverse risorse digitali, con contenuti sia di tipo umanistico (cibo e cultura) sia di tipo scientifico (principi di dietetica e dietoterapia), utilizzando un linguaggio tecnico adeguato.
	Competenza digitale	
<b>VISIONE SISTEMICA</b>	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Alcune tappe del percorso svolto, che affrontano tematiche relative alla sostenibilità ambientale, alla conoscenza e valorizzazione delle diverse culture, favoriscono la maturazione personale come cittadini responsabili.
	Competenza in materia di cittadinanza	
	Competenza imprenditoriale	
	Consapevolezza professionale e sociale	
	Imprenditorialità come impatto sulla società	
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	
Problem solving		
<b>RISORSE PERSONALI</b>	Competenza personale, capacità di imparare ad imparare	Gli alunni vengono sollecitati a crescere nell'autonomia gestionale e decisionale per quanto riguarda l'elaborazione dei materiali di studio, nonché nella realizzazione di presentazioni, ricerche, tenendo conto anche dell'originalità e creatività delle soluzioni ideate.

	Creatività e pensiero divergente	<p>Gli studenti si impegnano ad organizzare lo studio e il lavoro per l'adempimento dei lavori assegnati nel rispetto dei tempi di consegna e delle scadenze di verifica.</p> <p>Le attività di verifica formativa consentono agli studenti di monitorare e adeguare il proprio livello degli apprendimenti.</p> <p>Sollecitando le attività di gruppo, gli studenti sono chiamati a sviluppare le competenze di team work, mediazione, assunzione di responsabilità condivise.</p>
	Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	
	Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri	
	Capacità di affrontare successi ed insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la storia)	

COMPETENZE PECUP E D'ASSE	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA
Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;	<p>La conoscenza dei principi di dietologia e dietoterapia consentono agli studenti di attivare i percorsi idonei alla gestione delle esigenze alimentari legate a specifiche condizioni fisiologiche o patologiche della clientela.</p>
<i>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</i>	
<i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>	
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	Prodotti tipici del territorio con certificazioni di qualità. Strategie di promozione del benessere nei luoghi di lavoro nella ristorazione collettiva.
Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;	L'acquisizione di conoscenze relative alle risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche di diversi luoghi, unita allo sviluppo di un approccio di curiosità,

<p>Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p>	<p>ricerca e approfondimento nei confronti di diverse forme espressive, dà agli alunni le basi per proporre con consapevolezza tour enogastronomici ed itinerari turistici.</p>
<p><i>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</i></p>	
<p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>	

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

#### 1. ATTENZIONE AL CLIENTE E ALL'AMBIENTE

a) **PRINCIPI DI DIETETICA:** ripasso sui principi nutritivi; principi di alimentazione equilibrata; valutazione dello stato nutrizionale e del fabbisogno energetico con relativi algoritmi di calcolo.

Strumenti per la formulazione della dieta equilibrata: LARN, tabelle CRA di composizione degli alimenti, Linee guida per una sana alimentazione italiana.

La corretta alimentazione nelle diverse età: consigli e LARN (lattante, bambino, adolescente, adulto, gestante, nutrice, donne in menopausa, terza età, sport).

• **MODELLI ALIMENTARI:** La dieta mediterranea da Ancel Keys alla Med Diet 4.0.

Aspetti Nutrizionali e ambientali di diverse proposte di Modelli Alimentari (Dieta Vegetariana/Vegana, Macrobiotica, Western Diet, Diete high-protein-Low-carb, Diete “alternative”...)

• **Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo:** ristorazione commerciale e ristorazione di servizio: caratteristiche e indicazioni per i menù in base ai LARN (mensa scolastica, mensa aziendale, case di riposo, ospedali)

## b) PRINCIPI DI DIETOTERAPIA:

- Malattie del benessere: Obesità, Malattie cardiovascolari, Diabete, Sindrome metabolica;
- Tumori: fattori di rischio e prevenzione a tavola
- Allergie e intolleranze
- Disturbi del comportamento alimentare
- Uso e abuso di alcol

→ Obiettivi minimi: Strumenti a supporto dell'alimentazione equilibrata (Linee guida; LARN; Piramide Alimentare) - La dieta mediterranea e un altro modello alimentare a scelta: aspetti nutrizionali e sostenibilità ambientale - Caratteristiche fondamentali e indicazioni dietetiche per le principali patologie legate all'alimentazione: diabete, obesità, allergie, intolleranze - L'alimentazione come strumento di prevenzione.

## 2. CIBO E CULTURA

- Il cibo nella pittura
  - Il cibo nella letteratura
  - Il cibo nelle grandi religioni: cristianesimo, islam, ebraismo, induismo, buddismo
  - Cenni di enogastronomia internazionale (ricerche individuali)
- Obiettivi minimi: : Aspetti fondamentali delle tradizioni religiose legate al cibo

## 3. NUOVE TENDENZE DI FILIERA

- La qualità totale degli alimenti: le 5 "S" + 1
  - Nuovi prodotti alimentari
  - Tendenze future
  - Obiettivi minimi: Descrivere il concetto generale di "qualità" - Conoscere alcuni esempi di nuove tendenze del settore alimentare
- Obiettivi minimi: : Impatto ambientale delle scelte alimentari. Esempi di nuove tendenze alimentari.

## 4. VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

- La Piramide Alimentare dei prodotti certificati dell'Emilia Romagna
- La tutela del Made in Italy contro le frodi (*italian sounding*).

## 5. PERCORSI TRASVERSALI

- L'alimentazione nelle trincee della Prima Guerra Mondiale
- Il manifesto della cucina futurista
- Il fascismo: autarchia e sobrietà
- La Fame nei Lager

## 6. EDUCAZIONE CIVICA:

- La sostenibilità delle filiere produttive: impronta idrica, impronta di carbonio, impronta ecologica. Chilometro zero o filiera corta?
- La MedDiet 4.0: da modello alimentare a stile di vita.
- Cibo e salute: Bere consapevole e responsabile; l'alimentazione come strumento di prevenzione.

## DOPO IL 15 MAGGIO:

- Cenni di enogastronomia internazionale (ricerche individuali)

## 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, confronto sui contenuti delle ricerche presentate, nonché sfruttando la flipped classroom, tramite videolezioni sugli argomenti trattati e successivi chiarimenti/approfondimenti in classe.

Sono state utilizzate risorse digitali per il lancio, lo svolgimento e il monitoraggio delle attività (mentimeter, documenti condivisi in G-suite, Kahoot, Google-Moduli, EdPuzzle ...).

## 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" - vol. 5° anno; A. Machado, Poseidonia scuola.

Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Schemi, mappe, video, videolezioni, ...).

Ricerche realizzate e condivise tra compagni.

## 6. TEMPI

Ore settimanali: 2

Avendo in orario 2 ore al lunedì, spesso le lezioni sono state caratterizzate da un significativo numero di assenze, che ha limitato l'ampliamento del percorso didattico.

## **7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

L'acquisizione dei contenuti è stata verificata al termine della trattazione dei nuclei tematici, procedendo con verifiche formative in itinere tramite domande flash o piccoli quiz. Le modalità di verifica sono state sia di tipo semistrutturato (domande a risposta chiusa, vero/falso, completamento, collegamento, risposte brevi), sia di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per le prove strutturate si è attribuito un punteggio ad ogni quesito, successivamente rapportato in decimi, con soglia di sufficienza al 55-60% del punteggio massimo. Per le verifiche non strutturate scritte, si è tenuto conto del livello di conoscenze, della capacità e chiarezza espositiva, dell'utilizzo del linguaggio specifico, della capacità di fare collegamenti.

Per le verifiche orali, in aggiunta a ciò, si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione costruttiva all'attività didattica con interventi pertinenti e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

Gli alunni con D.S.A. ha sempre avuto la possibilità di utilizzare supporti scritti durante le verifiche, ma non tutti hanno approfittato degli strumenti consentiti.

Sono inoltre stati oggetto di valutazione i lavori digitali/multimediali assegnati.

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione di Istituto
- Griglia di valutazione della seconda prova (simulazione)
- Criteri specificati nei PdP degli alunni con D.S.A. e B.E.S.
- Progressi in itinere
- Partecipazione attiva e costruttiva all'attività didattica
- Impegno

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Emmanuela Marchi

MATERIA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

DOCENTE: MAGLIONE ROSSANA

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe, che ho conosciuto quest'anno, si è mostrata sin da subito entusiasta della materia e sufficientemente preparata anche se presentava comunque alcune lacune. Nel corso dell'anno però dopo sollecitazioni e motivazioni a fare meglio, ha dimostrato maggiore rigore nello studio ed anche passione per i temi affrontati.

Sono state utilizzate altre metodologie alternative rispetto alle lezioni frontali come la costante consultazione del Web e di siti tematici, nonché contenuti multimediali e software per potenziare le competenze digitali degli studenti.

Non c'è stato un impegno costante e molte sono state le assenze dalle lezioni, pertanto è stato difficile ottenere obiettivi finali con lo stesso risultato; tuttavia le valutazioni sono positive. Alcuni alunni si per aver raggiunto una buona maturità con dei risultati anche eccellenti o comunque più che buoni.

## 2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
COMUNICAZIONE EFFICACE	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Agli alunni è chiesto di saper integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
STEAM	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Gli alunni sono chiamati a effettuare ricerche e realizzare prodotti multimediali nonché utilizzare tecniche di comunicazione, con particolare attenzione agli strumenti digitali e software di settore.
	Competenza digitale	
VISIONE SISTEMICA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Saper riconoscere procedure di comunicazione efficaci per la promozione di prodotti turistici in relazione al contesto e ai
	Competenza in materia di	

	cittadinanza	destinatari. Promuovere la vendita di pacchetti turistici per valorizzare il territorio e i suoi prodotti enogastronomici. Promuovere la vendita di pacchetti turistici in relazione alle caratteristiche della clientela. Utilizzare le tecniche di marketing nella comunicazione dei servizi/prodotti turistici.
	Competenza imprenditoriale	
	Consapevolezza professionale e sociale	
	Imprenditorialità come impatto sulla società	
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	
	Problem solving	
<b>RISORSE PERSONALI</b>	Competenza personale, capacità di imparare ad imparare	Utilizzare tecniche di comunicazione verbale e non verbale per promuovere servizi e prodotti turistici. Individuare strategie per la vendita di servizi e prodotti turistico/alberghieri funzionali alla tipologia di clienti. Elaborare strategie di comunicazione funzionali alle tipologie di eventi turistici da valorizzare. Utilizzare lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera. Capacità di utilizzare un comportamento assertivo in sintonia con l'interlocutore ed in particolare con la clientela. Conoscenza di se stessi, autostima e comunicazione efficace.
	Creatività e pensiero divergente	
	Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	
	Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri	
	Capacità di affrontare successi ed insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la storia)	

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI TECNICHE DI COMUNICAZIONE

#### PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

- CITTADINANZA DIGITALE E ART. 21 COST. LIBERTA' DI MANIFESTAZIONE DEL PENSIERO E LIBERTA' DI STAMPA, GIORNALISMO E INFORMAZIONE: Partecipazione, in streaming, all'incontro con Francesco Costa, giornalista, scrittore, podcaster, cofondatore e vicedirettore del Post su: "Come leggere i fatti del giorno e interpretare la realtà".

In particolare è stata proposta un'attività di monitoraggio e analisi dei siti istituzionali e ufficiali per la raccolta di dati ed informazioni ai fini di elaborazioni e indagini di mercato e di conoscenza di un territorio (ISTAT, Camera di Commercio, Ministero.)

- **Il Marketing**

Rapporto tra imprese e mercati

Il marketing management

La raccolta delle informazioni: gli strumenti di conoscenza del mercato

Strategie di marketing

- **I consumatori**

La segmentazione dei consumatori e l'analisi dei consumi

I comportamenti dei clienti

Le motivazioni che inducono all'acquisto

- **La pubblicità**

L'evoluzione della pubblicità

La rivoluzione creativa

Le agenzie e le campagne pubblicitarie

Le forme della pubblicità

La comunicazione pubblicitaria e Internet

- **Comunicare i prodotti turistici: l'immagine**

L'espressione dell'immagine: marchio; nomi; colori

L'immaterialità dell'immagine

La comunicazione integrata: d'impresa, del pubblico, istituzionale, interna

- **Il prodotto destinazione turistica**

Il marketing territoriale

La comunicazione della destinazione

- **Il prodotto ricettività**

L'offerta alberghiera ed extralberghiera

Il marketing ricettivo

La comunicazione diretta al pubblico e con il pubblico

- **Il prodotto pacchetto turistico**

Il marketing del pacchetto turistico

- **La relazione con se stessi e con gli altri**

Atteggiamenti, motivazioni e bisogni

La motivazione nel lavoro

L'autostima

Il comportamento assertivo

- **La relazione con l'interlocutore**

La sintonia con l'interlocutore

#### 4. METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione dialogata /euristica, Flipped Lessons, Cooperative learning e peer education, Studio di casi e scoperta guidata, Brainstorming, presentazioni, learning by doing, produzione di elaborati multimediali (utilizzando PowerPoint, Canva, Book Creator).

## **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO DIDATTICI**

**Libro di testo:** *Porto I, Castoldi G., Tecniche di Comunicazione per l'accoglienza turistica* - Hoepli Editore

## **6. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 2 ore

## **7. CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Gli strumenti di verifica e valutazione sono stati le domande sulla comprensione e acquisizione dei temi trattati nonché la verifica dell'elaborazione ed organizzazione di appunti durante le lezioni.

La verifica sommativa degli apprendimenti è stata effettuata principalmente attraverso esposizione orale sia degli argomenti teorici trattati che degli elaborati prodotti (individuali o di gruppo se frutto di attività di Cooperative learning) allo scopo di valutare le conoscenze, le abilità e le capacità acquisite; inoltre con verifiche sommative scritte con domande prevalentemente a risposta aperta.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Rossana Maglione

**MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

**DOCENTE: CARILLO LOREDANA**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe dell'articolazione Accoglienza turistica si compone di 9 allievi/e di cui 8 allieve e 1 allievo. Durante il presente anno scolastico l'interesse e la partecipazione sono stati più che accettabili, l'impegno profuso da una buona parte degli studenti, è stato piuttosto apprezzabile. Dalla seconda parte dell'anno scolastico le lezioni sono state corredate dalla presenza del docente conversatore madrelingua. In questo contesto gli

alunni, pur con qualche difficoltà, hanno mostrato un profondo entusiasmo ed una buona capacità di dialogo relativamente a situazioni di vario genere. Il clima in classe è sempre stato sereno e collaborativo. I livelli raggiunti sono piuttosto discreti, permane ancora qualche incertezza da parte di qualche studente non proprio incline allo studio della lingua.

## 2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

Competenze	Contributo della disciplina
Comunicazione in lingua straniera	Capacità di comunicare correttamente in lingua Inglese in forma scritta e orale su temi riguardanti la quotidianità.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di illustrare la propria esperienza lavorativa legata all'attività di stage
Cosapevolezza ed espressione culturale	Conoscere il patrimonio artistico e culturale dei paesi di lingua anglofona

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	Conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla produzione e comprensione di un testo	Sa produrre brevi testi su argomenti studiati in precedenza. Sa comprendere testi legati al settore specifico

Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi	Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità comunicative	Sa esporre gli argomenti oggetto di studio utilizzando la lingua straniera Sa cogliere il senso di un testo utilizzando la microlingua specifica. Sa effettuare gli opportuni collegamenti con materie affini.
---	---	--

Leggere comprendere testi di vario tipo	Conosce gli elementi di base della lingua necessario alla interpretazione di testi di varie tipologie.	Sa utilizzare le competenze linguistiche acquisite per affrontare la comprensione di testi vari.
---	--	--

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

#### My Internship experience

##### The Hospitality sector:

Serviced accomodation

Hotels & others

Obiettivi minimi: saper identificare un alloggio

##### From the check-in to check-out

Front office and back office operations

The lobby and the reception

Obiettivi minimi: conoscere le fondamentali operazioni di accoglienza

##### The Transport sector

Air travel

travelling by air

The airport

Airline travel documents

Obiettivi minimi: conoscere le caratteristiche di un aeroporto e i fondamentali documenti di viaggio

##### Capital cities

London: The Place to be

Sightseeing London.

Obiettivi minimi: Conoscere le principali attrazioni turistiche della città.

Durante il corso dell'anno, gli alunni hanno prodotto diversi pacchetti turistici con particolare riferimento alle capitali europee e mondiali.

Una parte del programma si è concentrata sulla produzione ed esposizione della esperienza PCTO, e, dal primo quadrimestre alla prima decade del mese di marzo, gli studenti hanno affrontato la preparazione alla Prove Invalsi.

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Le lezioni si sono svolte in modalità dialogica, gli alunni hanno prodotto varie presentazioni utilizzando il supporto multimediale.

Il Cooperative learning e l'attività di Peer education hanno reso le lezioni più vive e coinvolgenti

#### **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Il libro di testo ha rappresentato una traccia da seguire ma gli argomenti si sono svolti cercando di abbracciare varie tematiche quali la figura della Donna nell'ambito della parità di genere.

Libro di testo: The Travellers'Club.

E' stato utilizzato per buona parte dell'anno scolastico il Testo Successful Invalsi per la preparazione alla Prova nazionale.

#### **6. TEMPI**

3 UL +1UL quest'ultima dedicata alla Preparazione Invalsi

#### **7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

Partendo dalla griglia di valutazione inserita nel PTOF, la valutazione si è basata su criteri di tipo oggettivo vale a dire saper interagire in Lingua con l'insegnante ed i compagni, saper cogliere il core di un messaggio, saper riportare avvenimenti e descrivere situazioni sia in ambito lavorativo che non lavorativo.

La sufficienza si è attestata tra il 55% ed il 60%.

Gli alunni DSA e Bes hanno avuto la possibilità di utilizzare mappe e schemi.

Sicuramente l'impegno i progressi in itinere sono stati oggetto di valutazione.

#### **MODALITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato effettuato in itinere e mediante costanti pause didattiche.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Loredana Carillo

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

La 5 CAA dell'articolazione Accoglienza è una classe dove in generale gli studenti, nonostante le difficoltà presentate dalla materia nel triennio, hanno sempre dimostrato un buon impegno e sufficiente curiosità nella disciplina per tutti e tre gli anni, sia a distanza che in presenza. Ciononostante ci sono alcuni alunni che hanno dovuto essere sollecitati durante il percorso e per tutto l'anno scolastico. Nell'insieme hanno raggiunto dei risultati complessivamente sufficienti e per alcuni di loro più che sufficienti. Le difficoltà maggiori sono nella produzione orale mentre hanno una buona capacità di comprensione scritta.

Pertanto si è giunti al conseguimento dei seguenti obiettivi comuni: livello di conoscenza delle strutture fondamentali della lingua adeguata alla comprensione dei contenuti di testi relativamente complessi in ordine ad argomenti noti; conoscenza degli argomenti trattati più propriamente legati al settore alberghiero, e apprendimento del lessico di base relativo al programma di microlingua settoriale previsto per l'anno in corso; sufficienti capacità di orientarsi attraverso un percorso di argomenti multidisciplinare.

## 2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

### COMPETENZE D'ASSE

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo, sia relativo alla quotidianità che al settore professionale specifico	<ul style="list-style-type: none"><li>- sa produrre brevi testi su argomenti studiati e analizzati in precedenza</li><li>- sa comprendere testi legati anche alle competenze specifiche del settore</li></ul>

<p><b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p>	<p>Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità di comunicazione e utilizza registri lessicali, variati in funzione del contesto</p>	<p>Sa esporre gli argomenti presentati dall'insegnante e discussi in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato</p> <p>Sa cogliere il senso di un testo sia di argomento quotidiano che di microlingua specifica</p> <p>Sa effettuare, guidato, gli opportuni collegamenti con argomenti proposti da docenti di materie affini</p>
<p><b>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</b></p>		<p>Sa descrivere in modo semplice un dipinto artistico</p>
<p><b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</b></p>	<p>Conosce gli elementi di base della lingua, necessari alla lettura ed interpretazione e comprensione di un testo di diverse tipologie testuali afferenti a contesti diversificati( articoli giornale, dialoghi civiltà testi del settore professionalizzante</p>	<p>E' in grado di utilizzare le competenze linguistiche acquisite, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche slegati dal contesto della lingua specifica settoriale</p>

**OBIETTIVI RAGGIUNTI SULLA BASE DEL PECUP E DELLE COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO:**

Competenze	Contributo della disciplina
------------	-----------------------------

Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua francese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera; capacità di illustrare la propria esperienza lavorativa legata all'attività di stage
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

#### DOSSIER : POSTULER À UN EMPLOI

- rédiger un CV,
- écrire une lettre de motivation,
- comprendre les offres d'emploi,
- se préparer à un entretien d'embauche
- s'exprimer sur ses propres expériences
- le compte-rendu de stage
- les contrats de travail

#### DOSSIER : LA FRANCE D'OUTRE-MER

##### La Polynésie française:

- lecture et étude de l'oeuvre de Romain Gary, "Soif d'innocence"

#### DOSSIER : ITINÉRAIRE TOURISTIQUE

- la rédaction d'un itinéraire touristique
- la nominalisation
- analyse d'itinéraires
- le marketing touristique

##### Les Produits Touristiques

- le tourisme bleu
- le tourisme blanc
- le tourisme vert et durable
- le tourisme oenogastronomique

- le tourisme de santé
- le tourisme de mémoire
- le tourisme industriel
- le tourisme sportif
- le tourisme vert, le slow tourisme
- les parc d'attraction
- les voyages de motivation

#### PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Attività svolta</b>	<b>competenze</b>
La parità di genere (maggio 2022)	Ricerca su personaggi femminili famosi del XXI secolo, esposizione sotto forma di intervista immaginaria.	Capacità di riflessione sulla memoria collettiva e di raggiungere la consapevolezza della storia, del ricordare e commemorare.
Les droits humains (A.s. 2020/21)	Presentazione e visione del film lungometraggio di animazione "LES HIRONDELLES DE KABOUL" (Le rondini di Kabul) che proviene dal Festival di Cannes.	Capacità di riflessione sulla libertà di espressione e di vivere la propria vita nei vari paesi dove i diritti umani sono ancora negati.
La violence contre les femmes (A.s. 2020/21)	Presentazione di alcune personalità "engagée" nella lotta della tematica la violenza contro le donne. Visione del cortometraggio di Francesco Zarzana "CONCILIARE STANCA".	Capacità di riflettere e discutere sul problema delle discriminazione di genere.

**Testo in adozione:** L. Parodi e M. Vallacco " Nouveaux carnets de voyage " ed. Juvenilia Scuola

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

La didattica è stata imperniata su momenti di lezione frontale, per quanto riguarda la presentazione di argomenti e di lessico di base, alternata a momenti di lettura, comprensione e produzione guidate di testi sia di interesse specifico del settore, che di interesse generale, comunque volti a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità espressive soprattutto orali che sono state tante penalizzate durante le ore di lezione online.

Braimstorming

Lezione frontale

Lezione dialogata

Lezioni dibattito

Lettura guidata dei testi proposti

Lezione capovolta

## **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo in adozione
- Schemi semplificati
- Utilizzo della piattaforma g-meet
- Materiali forniti dal docente su piattaforme adottate

## **6. TEMPI**

Per la classe sono state effettuate 3 Unità Lezioni settimanali di lingua francese.

## **7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

2 prove sommative scritte e 2 orali.

- Partecipazione in classe
- interrogazioni lunghe e brevi
- interesse nei confronti della materia
- correzione di esercizi

Le prove di verifica basate sull'esposizione di argomenti preparati in classe, sono state valutate secondo i seguenti criteri:

- correttezza grammaticale
- conoscenza dei contenuti
- uso del lessico adeguato e settoriale

La valutazione finale ha previsto pertanto, oltre che il raggiungimento degli obiettivi, anche altri fattori, di particolare rilevanza nella didattica a distanza: livello di partenza, impegno, partecipazione alle lezioni anche su G-meet, progressione nell'apprendimento, situazione personale dell'alunno, grado di autonomia nella gestione degli impegni e nell'utilizzo delle tecnologie richieste di volta in volta.

Livello di sufficienza:

- uso del repertorio lessicale minimo per poter comunicare in ambito professionale
- correttezza grammaticale prevedendo lievi errori ,ma non diffusi
- sviluppo accettabile dell'argomento per contenuti e conoscenze

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

- capacità di esprimersi con linguaggio appropriato utilizzando il lessico appreso di volta in volta
- conoscenza degli argomenti specifici
- comprensione di brevi testi proposti e fatti leggere e tradurre

Livello di sufficienza:

- uso del lessico minimo per poter esporre gli argomenti studiati
- corretto uso degli elementi grammaticali propri della lingua
- conoscenza dei contenuti minimi

**MODALITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato effettuato in itinere e mediante pausa didattica, in presenza a scuola.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Sophie Andrée Vialle

## **1.3 ARTICOLAZIONE: SALA**

### **MATERIE:**

**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E BAR**

**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

**LINGUA FRANCESE**

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E BAR**

**DOCENTE: ESPOSITO ANNALISA**

## **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

L'attenzione degli alunni non è sempre stata ottima per tutto l'arco dell'anno scolastico. Si sono presentati con molte lacune derivate dallo scarso lavoro fatto negli anni precedenti. Abbiamo così dovuto passare buona parte dell'anno scolastico a cercare di colmare tali mancanze conoscitive. Siamo arrivati a fine anno con difficoltà, dovute soprattutto alla poca attenzione e alla perdita totale da parte dei discenti della scolarizzazione oramai perduta durante questi anni di DID.

Siamo riusciti a svolgere il programma in maniera completa, seppur in modo superficiale.

Gli allievi hanno partecipato positivamente anche al percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) raggiungendo buoni risultati.

## **2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>● Padroneggiare i vari strumenti espressivi per comunicare in vari contesti</li><li>● Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Caratteristiche e struttura delle differenti tipologie testuali con particolare attenzione ai contesti d'uso e ai linguaggi specifici.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, scientifici e politici di riferimento.</li></ul>

<p>tipo e riconoscere i differenti linguaggi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>● Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</li> <li>● Utilizzare e produrre testi multimediali;</li> <li>● individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>● utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in vari contesti.</li> <li>● Processi storici e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici di autori e correnti .</li> <li>● Relazioni e presentazioni anche multimediali su argomenti di studio, interesse personale e lavorativo.</li> <li>● Tipologie A; B; C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana, europea e altre tradizioni culturali anche in una prospettiva interculturale.</li> <li>● Comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con destinatari del servizio del settore di riferimento.</li> <li>● Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame;</li> </ul>
---	--	---

<b>Competenze d'asse</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Evoluzione storica dei locali di ristorazione</li> <li>● Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana e del mondo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenza del valore culturale del cibo nella storia e del suo rapporto con la società</li> <li>● Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li> <li>● Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce</li> <li>● Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative</li> <li>● Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscenza delle differenti forme di ristorazione</li> <li>● Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana</li> <li>● Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura</li> <li>● Norme per assistere e consigliare il cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento</li> <li>● Mezzi per comunicare le specialità di un'attività enogastronomica</li> <li>● Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato</li> <li>● Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</li> <li>● Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica</li> <li>● Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia</li> <li>● Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione</li> <li>● Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar</li> <li>• Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</li> <li>• Compilazione di un menù secondo le corrette regole di stesura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi che guidano la definizione dell'offerta enogastronomica</li> <li>• Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica</li> <li>• Software di settore</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Definire menù e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela</li> <li>• Definire menù e carte sulla base di criteri di economicità della gestione</li> <li>• Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi</li> <li>• Gestire approvvigionamenti e stock</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</li> <li>• Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</li> <li>• Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasioni di buffet, banchetti, eventi speciali</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper allestire spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione di bevande alcoliche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare, proporre e produrre cocktail,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di base nelle preparazioni di bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</li> <li>• Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<p>applicando le corrette tecniche di miscelazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</li> <li>• Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio</li> <li>• Tecniche di base nelle preparazioni di bar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche</li> <li>• Tecniche avanzate di bar</li> <li>• Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione</li> <li>• Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</li> <li>• Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione</li> <li>• Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle

nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Il profilo del settore dei Servizi alberghieri e della ristorazione si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
  - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Esprimersi correttamente in due lingue straniere.
- Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei lavori.

Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro.

Dopo il biennio comune gli studenti possono optare tra due indirizzi: cucina e sala e vendita.

Nel corso del triennio le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

### **3. PROGRAMMA SVOLTO DI LAB. SERV. ENOGASTRONOMICI: SALA E VENDITA**

#### **Conoscenze**

- Produzione e caratteristiche del vino
- La spumantizzazione, metodo Charmat/Martinotti e metodo Champenoise/Classico.
- Vini passiti, liquorosi, aromatizzati e biologici.
- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- Produzione e servizio della birra.
- Conoscenza delle diverse acque in commercio.
- Composizione del menù e tecniche di vendita.
- Caratteristiche dei principali prodotti distillati e il loro utilizzo.
- Conoscenza dei diversi modi di distillazione.
- Conoscenza delle varie tipologie dei Cocktail, produzione e merceologia dei vari ingredienti che li compongono.
- Conoscenza dei principali marchi di denominazione, con uno studio particolare alla regione Emilia-Romagna.
- Organizzazione e programmazione di un evento enogastronomico, food-cost, e materiale utilizzato.
- Banqueting & Catering

**Abilità:**

- Saper riconoscere una tipologia di vino rispetto ad un'altra.
- Saper abbinare un vino ad un determinato cibo, conoscendo le caratteristiche di entrambi.
- Saper riconoscere ed utilizzare le varie bevande alcoliche e analcoliche.
- Saper produrre un Cocktail.
- Saper organizzare un evento sia a livello merceologico che economico.
- Saper valorizzare e vendere un prodotto enogastronomico.

**Materiali e strumenti di lavoro:**

Libro di testo: Luigi Manzo Tecniche avanzate per sala e vendita bar e sommellerie volume unico III, IV, V anno. Adottato in minima parte.

Appunti e schemi.

Riferimenti a siti web di settore alberghiero e enologico.

Attrezzatura specifica di settore.

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale, Brainstorming, Cooperative learning

#### **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Dispense e appunti forniti dal docente, Schemi, Google Classroom

#### **6. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 4UL

#### **7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

Gli strumenti di verifica e valutazione adottati nel corso dell'anno scolastico sono stati diversificati ( verifiche sommative scritte e orali e verifiche formative); i criteri sono quelli previsti dal PTOF. Al termine della trattazione dei moduli tematici sono state utilizzate diverse tipologie di verifiche sommative, in relazione agli obiettivi da misurare, sempre finalizzate all'acquisizione di una pluralità di elementi di valutazione.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Annalisa Esposito

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA**

**DOCENTE: FATIGATI MARIA**

### **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La maggior parte degli alunni ha dimostrato, nel corso dell'anno, un interesse quasi sufficiente nei confronti della disciplina; mentre un altro gruppetto si è dimostrato più partecipativo raggiungendo discreti risultati.

Per quanto riguarda il rendimento scolastico, sono emerse per alcuni lacune nell'ambito dell'esposizione orale dovute ad uno studio mnemonico e poco approfondito dei contenuti, oltre alla mancata capacità di effettuare collegamenti pluridisciplinari; un altro gruppetto dimostra invece di avere già acquisito tale abilità.

Sul piano educativo-comportamentale un gruppo di alunni hanno mantenuto un atteggiamento completamente scorretto, non tenendo conto delle regole presenti all'interno dell'ambiente scolastico e ostacolando le lezioni in aula.

### **2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
Comunicazione nella madrelingua	Capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, emozioni, fatti e opinioni in maniera orale e in forma scritta.
Consapevolezza ed espressione culturale	Attraverso le competenze acquisite durante l'anno scolastico gli alunni riusciranno ad esprimere nuovi concetti i quali saranno utili per il loro futuro approccio al mondo del lavoro.
Competenza digitale	Padronanza della tecnologia, dell'informazione e della comunicazione in ambito lavorativo, nel tempo libero e per comunicare

<p><b>Imparare a imparare</b></p>	<p>Capacità di gestire efficacemente il proprio apprendimento, sia a livello individuale che in gruppo</p>
<p><b>Competenze sociali e civiche</b></p>	<p>Capacità di partecipare in maniera efficace e costruttiva alla vita sociale e lavorativa e di impegnarsi nella partecipazione attiva e democratica, soprattutto in società sempre più differenziate.</p>
<p><b>Comunicazione nelle lingue straniere</b></p>	<p>La conoscenza base per poter comunicare nelle lingue straniere sarebbe consona da sviluppare per poter avere una conoscenza e capacità più ampie degli argomenti studiati e nell'ambito lavorativo</p>
<p><b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b></p>	<p>Gli alunni grazie al lavoro svolto nell'unità didattica disciplinare, fortificheranno il proprio spirito di iniziativa mettendo in atto le proprie idee</p>
<p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b></p>	<p>Tramite questo lavoro, gli alunni si troveranno ad affrontare la parte di ricevimento, controllo e stoccaggio dei prodotti per garantire la totale salubrità e qualità.</p>
<p><b>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</b></p>	<p>Elaborare piatti adeguati ad eventuali esigenze del cliente (es. intolleranze, allergie, religioni, ecc.) per conoscere cosa gli alimenti contengano</p>

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI LAB.SERV. ENOGASTRONOMICI : SETTORE CUCINA

<b>MODULO 1: Igiene e salubrità delle lavorazioni.</b>	
<b>Competenze:</b> Igiene del personale, degli ambienti, delle attrezzature e degli alimenti e procedure HACCP	
<b>Conoscenza</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il sistema HACCP e il piano di autocontrollo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper applicare la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.</li> <li>- Simulare il piano di autocontrollo.</li> </ul>

<b>MODULO 2: Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro</b>	
<b>Competenze:</b> Regole di base per la prevenzione degli infortuni sul lavoro	
<b>Conoscenza</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.</li> <li>- Principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo.</li> <li>- Applicare i principi e gli strumenti idonei a garantire la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.</li> </ul>

<b>Competenze:</b> Prodotti agroalimentari di qualità e certificazioni a livello comunitario e nazionale.	
<b>MODULO 3: Alimenti e qualità alimentare.</b>	
<b>Conoscenza</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</li> <li>- Principali categorie di prodotti alimentari disponibili sul mercato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione.</li> <li>- Distinguere le differenti gamme di alimenti.</li> </ul>

<b>MODULO 4 : I menu e la corretta nutrizione</b>
<b>Competenze:</b> Occasioni di servizio, classificazioni del menu e regole di elaborazione delle diverse carte

<b>Conoscenza</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Criteri di elaborazione del menu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare menu per la ristorazione</li> </ul>

- Tipologie di intolleranze alimentari	tradizionale - Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
--	--

## MODULO 5: Catering e banqueting

**Competenze:** Organizzazione del reparto cucina e caratteristiche essenziali dei servizi di catering e banqueting

Conoscenze	Abilità
-Tecniche di catering e banqueting	-Progettare il menu per tipologie di eventi -Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi -Simulare eventi di catering e banqueting

### OBIETTIVI MINIMI:

- Saper riconoscere la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.
- Essere in grado di riconoscere i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori.
- Saper distinguere la differenza tra vari marchi di qualità
- Saper riconoscere le differenti gamme alimentari.

### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale  
Brainstorming  
Cooperative learning

### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Dispense e appunti forniti dal docente  
Schemi  
Google Classroom

### 6. TEMPI

2 UL settimanale

60 UL annuali

## **7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

- verifiche scritte/orale

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione del PTOF;
- Progressi in itinere
- Impegno

## **8. ATTIVITA' DI RECUPERO**

I metodi di recupero sono (come stabilito nel PTOF):

- Recupero in itinere

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Maria Fatigati

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**DOCENTE: GIANNONE SABRINA**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe ha dimostrato nel corso dell'anno, un interesse ed un coinvolgimento agli argomenti proposti non omogeneo: un esiguo gruppo di studenti ha seguito in maniera sufficientemente partecipativa lo sviluppo del percorso educativo, all'opposto la maggioranza ha dimostrato un impegno personale decisamente minimale, dimostrando una fragilità generalizzata in termini di autonomia operativa, di metodo di studio e di capacità espositiva della materia. Diffuso si è dimostrato il disimpegno nel lavoro a casa. In un clima troppo dispersivo, il programma è stato svolto faticosamente puntando ai concetti essenziali. La didattica laboratoriale si è concentrata sulla realizzazione di compiti di realtà (prodotti multimediali) al fine di consentire l'applicazione dei concetti teorici a problemi pratici. Per quanto riguarda metodi, mezzi e strumenti didattici si è

privilegiato l'uso di lezioni partecipate sia per consolidare le conoscenze degli argomenti che per abituare gli studenti ad operare collegamenti ed ad orientarsi nella disciplina, discussioni e riflessioni, slides ad integrazione del libro di testo. In generale si è cercato di stimolare l'interesse e la curiosità degli studenti, l'approccio critico e la comprensione dei problemi. E' stato lasciato ampio spazio alla discussione in classe, alle domande sia di chiarimento che di approfondimento poste dagli allievi.

## 2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)

<b>Competenze europee per l'apprendimento permanente</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<i>Competenza digitale</i>	Competenza raggiunta nelle varie UDA attraverso la realizzazione di webquesting, di prodotti multimediali e contenuti digitali utilizzando diversi dispositivi software e tecnologie digitali come Power Point, Canva, Pacchetto Microsoft office, Wix.com (per realizzare siti web dei ristoranti/pub).
<i>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</i>	Attraverso le UDA gli alunni hanno lavorato in gruppi cooperativi imparando a organizzarsi, a prendere decisioni, a gestire i conflitti, a distribuire i ruoli, a comunicare ed esprimere i diversi punti di vista e lavorare con gli altri in maniera costruttiva ed a entrare in empatia con i compagni. Al termine di ogni UDA hanno valutato il loro apprendimento, compilando

	<p>autobiografie cognitive riflettendo sulla gestione efficace del tempo e delle informazioni.</p>
<p><i>Competenza in materia di cittadinanza e imprenditoriale</i></p>	<p>Attraverso le UDA sul Piano di Marketing strategico e sostenibile di una nuova impresa turistica e sul Business Plan si è contribuito a stimolare lo spirito di iniziativa ed a fornire gli strumenti per un eventuale percorso di autoimprenditorialità. Attraverso la creatività, il pensiero critico e la risoluzione di problemi, l'iniziativa e la perseveranza, la capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di realizzare i compiti autentici e i progetti gli alunni hanno imparato a lavorare in gruppo, a motivare gli altri, a valutare e valorizzare le idee, ad assumere decisioni assumendo un atteggiamento proattivo, consapevole, empatico, responsabile.</p>
<p><b>Competenze del profilo educativo, culturale e professionale dello studente in uscita - PECuP</b></p>	<p><b>Contributo della disciplina</b></p>
<p><i>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità;</i></p>	<p>Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio delle strategie di Marketing (Modulo 2) e della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3).</p>

<p><i>Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</i></p>	
<p><i>Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</i></p>	<p>Tali competenze sono state raggiunte individuando le fonti normative ed il loro campo di applicazione analizzando, di volta in volta, la normativa di specifico interesse, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, della certificazione di qualità e della sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</p>
<p><i>Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;</i></p>	<p>Lo studio di diritto e tecniche amministrative avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line (consultando fonti ufficiali ed attendibili quali l'ISTAT e l'ONT), predisporre presentazioni in Power Point, utilizzare Excel per analisi statistiche ed individuare possibili mercati non saturi per sviluppare idee imprenditoriali.</p>
<p><i>Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;</i></p>	<p>Il raggiungimento di tali competenze è stato agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo 1), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2).</p>
<p><i>Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali,</i></p>	<p>Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio: del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di Marketing e web marketing (Modulo 2), delle abitudini alimentari e</p>

<i>artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</i>	dell'economia del territorio (Modulo 5)
<i>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</i>	

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

- IL MERCATO TURISTICO
  - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
  - Organismi nazionali e internazionali di promozione del mercato turistico: gli enti che si occupano di turismo e le principali fonti normative.
  - Il sistema turistico italiano e gli strumenti di analisi del turismo interno.
  - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
- IL MARKETING
  - Aspetti generali del marketing. Il marketing strategico e il marketing operativo.
  - Le tecnologie digitali e il Web marketing.
  - Il marketing turistico: macromarketing, micro marketing e marketing integrato.
  - Il marketing plan e il marketing mix.
- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
  - Il processo di pianificazione e gli obiettivi strategici generali: la mission e la vision.
  - L'analisi SWOT, IL BUDGET, IL BUSINESS PLAN
  - Cenni sul controllo di gestione, le fasi del processo di controllo della gestione aziendale ed il budget aziendale di un'impresa ristorativa
- LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO
  - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
  - Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
  - I contratti delle imprese ristorative
- L'ECONOMIA DEL TERRITORIO, I MARCHI DI QUALITÀ E LA PROMOZIONE DEL TURISMO IN ITALIA
  - i marchi di qualità alimentare
  - L'economia del territorio, i prodotti BIO, la dieta mediterranea, prodotti a chilometro zero (ancora da svolgere).

#### PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA e PROGETTI/WEBINAR

- Educazione al rispetto per la parità tra i sessi e la prevenzione della violenza di genere;
- Gli obiettivi di sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030 : Obiettivo 12 consumo e produzione responsabili, economia circolare;
- Progetto Pozzo di scienza - Hera.

- Progetto donne D-vino
- Case Study: ESSELUNGA

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Nel corso dell'intero anno scolastico sono state utilizzate metodologie didattiche diverse, alternandole tra loro, con l'obiettivo di rendere più interessanti le lezioni ma soprattutto di sollecitare l'attenzione degli alunni. Si è sempre cercato di stimolare i ragazzi al lavoro personale, di gruppo e ad un crescente impegno, ad una progressiva acquisizione di un metodo di studio e di una certa autonomia di lavoro, sollecitandoli costantemente ad una maggiore partecipazione al dialogo educativo e ad una fattiva collaborazione. Sono state utilizzate le seguenti metodologie : didattica laboratoriale nel laboratorio informatico, lezione partecipata, lezione centrata sulla discussione, lezione basata sulla ricerca e consultazione di fonti e di adeguata documentazione, risoluzione di casi aziendali, numerose esercitazioni in classe, sia individuali sia in gruppo, esercitazioni domestiche, attività di approfondimento per colmare le lacune pregresse e quelle che si sono via via evidenziate, attività di Brainstorming, Flipped Lesson, attività di produzione di mappe concettuali e mentali, lavori di confronto, momenti di autovalutazione. Inoltre agli alunni sono stati proposti compiti di realtà in gruppi cooperativi per la realizzazione di prodotti finali multimediali.

#### **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Libro di testo: *S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive UP Vol. 3 - Tramontana Ed. 2020*. Materiali forniti dalle docenti curriculare e di sostegno e condivisi tramite google Classroom (Schemi, mappe concettuali e mentali, video, WebQuest, Kahoot, riviste online).

#### **6. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 5 ore

#### **7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

Gli strumenti di verifica e valutazione adottati nel corso dell'anno scolastico sono stati diversificati ( verifiche sommative scritte e orali e verifiche formative); i criteri sono quelli previsti dal PTOF. Al termine della trattazione dei moduli tematici sono state

utilizzate diverse tipologie di verifiche sommative, in relazione agli obiettivi da misurare, sempre finalizzate all'acquisizione di una pluralità di elementi di valutazione. Sono state utilizzate prevalentemente prove non strutturate per le verifiche scritte, realizzazione ed esposizione di prodotti multimediali realizzati in gruppi cooperativi, interrogazioni tradizionali ed interventi personali per le verifiche orali, esercitazioni e casi aziendali.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Sabrina Giannone

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
**DOCENTE: MARCHI EMMANUELA**

### **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si è dimostrata durante tutto il corso dell'anno scolastico poco responsabile, evidenziando spesso comportamenti immaturi. La gestione della didattica ordinaria è risultata spesso rallentata dalla scarsa disciplina di alcuni elementi, che hanno reso necessari continui richiami all'ordine, all'attenzione e al rispetto delle regole. Anche l'incostanza nelle presenze ha caratterizzato in modo diffuso larga parte degli alunni, alcuni dei quali hanno accumulato numerose assenze.

La partecipazione alla didattica è stata selettiva, vedendo il coinvolgimento attivo e costruttivo degli studenti a seconda degli argomenti trattati. Un esiguo numero di alunni non ha quasi mai fatto interventi nel corso delle lezioni, mantenendo comunque un atteggiamento attento e concentrato, per quanto passivo.

Dal punto di vista del profitto, i risultati sono stati in linea di massima più che sufficienti per quanto riguarda i test e le prove scritte. D'altro canto molti alunni presentano forti limiti nelle capacità espositive a livello orale.

**2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E  
COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE  
DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

<b>Macroaree d'Istituto</b>	<b>Competenze europee 2018 e d'Istituto</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>COMUNICAZIONE EFFICACE</b>	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Agli alunni vengono assegnate attività che prevedono la necessità di utilizzare in modo corretto, coerente e tecnicamente adeguato la lingua italiana, sia nel contesto della produzione scritta che orale.
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
<b>STEAM</b>	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Gli alunni sono chiamati a effettuare ricerche e realizzare prodotti multimediali, facendo ricorso a diverse risorse digitali, utilizzando un linguaggio tecnico adeguato.
	Competenza digitale	
<b>VISIONE SISTEMICA</b>	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Alcune tappe del percorso svolto, che affrontano tematiche relative alla sostenibilità ambientale, alla conoscenza e valorizzazione delle diverse culture, favoriscono la maturazione personale come cittadini responsabili.
	Competenza in materia di cittadinanza	
	Competenza imprenditoriale	
	Consapevolezza professionale e sociale	
	Imprenditorialità come impatto sulla società	
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	
	Problem solving	
<b>RISORSE PERSONALI</b>	Competenza personale, capacità di imparare ad imparare	Gli studenti si impegnano ad organizzare lo studio e il lavoro per l'adempimento dei lavori assegnati nel rispetto dei tempi di consegna e delle scadenze di verifica. Le attività di verifica formativa consentono agli studenti di monitorare e adeguare il proprio livello degli apprendimenti. Sollecitando le attività di gruppo, gli studenti sono chiamati a sviluppare le competenze di team work, mediazione, assunzione di responsabilità condivise.
	Creatività e pensiero divergente	
	Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	
	Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri	
	Capacità di affrontare successi ed insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la storia)	

COMPETENZE PECUP E D'ASSE	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA
Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;	La conoscenza dei principi di dietologia e dietoterapia, nonché delle nuove tendenze di filiera e degli aspetti culturali correlati al cibo, consentono agli studenti di attivare i percorsi idonei alla gestione delle esigenze alimentari legate a specifiche esigenze della clientela.
<i>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</i>	
<i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i>	
<i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i>	
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;	Saper effettuare l'analisi del rischio e dei parametri qualitativi degli alimenti. Applicare le indicazioni relative a GMP e GHP. Conoscere i principi e criteri per redigere un piano HACCP. Prodotti tipici del territorio con certificazioni di qualità. Strategie di promozione del benessere nei luoghi di lavoro nella ristorazione collettiva.
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;	
<i>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</i>	
<i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i>	
<i>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i>	

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

#### 1. IGIENE, QUALITÀ E SICUREZZA

- Qualità degli alimenti
- Qualità certificata: DOP, IGP, STG, PAT, BIO, Produzione Integrata, certificazioni ISO
- Etichette, frodi alimentari
- Imballaggi
- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera

→ Obiettivi minimi: Esempi di qualità totale (aspetti sensoriali, marchi, prezzo, assenza pericoli ...)

## 2. PIANO DI AUTOCONTROLLO E HACCP

- Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare
- Definizione e differenza fra piano di autocontrollo ed HACCP
- Pacchetto igiene
- I 7 principi
- Passaggi per la costruzione dell'HACCP
- GMP e GHP
- Responsabilità degli OSA

→ Obiettivi minimi: GMP, GHP - manipolazione alimenti, igiene personale

## 3. I CONTAMINANTI DEGLI ALIMENTI E LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

- Contaminanti chimico-fisici: classificazione, cause, patologie correlate
  - contaminanti chimici sintetici (pesticidi, fertilizzanti, antibiotici, MOCA, sostanze derivanti dai processi di cottura e conservazione, contaminanti ambientali)
  - contaminanti chimici naturali (tossine da funghi superiori, micotossine, tossine da prodotti ittici, tossine da prodotti vegetali)
  - contaminanti fisici: radionuclidi
- Contaminanti biologici: classificazione, cause, patologie correlate
  - microrganismi: classificazione, fattori di crescita, principali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni batteriche (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Vibrio cholerae*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Cronobacter sakazakii*, *Bacillus cereus*)
  - lieviti e muffe
  - virus: Virus dell'epatite, Rotavirus
  - prioni: BSE, CJD
  - protozoi: *Toxoplasma*
  - elminti: *Taenia solium*, *Taenia saginata*, *Anisakis simplex*, *Trichinella spiralis*
  - muffe tossinogene: *Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*

-animali infestanti (insetti, roditori, volatili)

→ Obiettivi minimi: Classificazione generale dei pericoli (bio, chimici e fisici).  
Microrganismi specifici: Salmonella, Botulino, Muffe, Stafilococco, Listeria.

#### 4. PRINCIPI DI DIETETICA

- Ripasso Principi Nutritivi
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Bilancio energetico
- Strumenti per la formulazione della dieta equilibrata: LARN, tabelle di composizione degli alimenti (CRA), Linee guida per una sana alimentazione italiana, rappresentazioni grafiche (piramide alimentare, piatto alimentare).
- Modelli alimentari di riferimento: Dieta mediterranea, diete vegetariane, diete iperproteiche, dieta macrobiotica, altri modelli alimentari.
- La corretta alimentazione nelle diverse età: consigli e LARN (lattante, bambino, adolescente, adulto, gestante, nutrice, donne in menopausa, terza età, sport)
- Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo: ristorazione commerciale e ristorazione di servizio: caratteristiche e indicazioni per i menù in base ai LARN (mensa scolastica, mensa aziendale, case di riposo, ospedali,...). Catering e Banqueting. Corrette procedure igienico-sanitarie per la preparazione/distribuzione pasti.

→ Obiettivi minimi: Strumenti a supporto della corretta alimentazione (LARN: Ripartizione delle calorie durante la giornata e tra i macronutrienti; Linee Guida; Piramide alimentare). Principali caratteristiche di diete specifiche in condizioni fisiologiche. Catering e Banqueting.

#### 5. PRINCIPI DI DIETOTERAPIA

Definizioni, diagnosi, approcci di dietoterapia in caso di:

- Obesità
- Malattie cardiovascolari
- Diabete
- Sindrome metabolica
- Tumori: fattori di rischio e prevenzione a tavola
- Allergie e intolleranze

- Disturbi del comportamento alimentare
- Uso e abuso di alcol
- Malnutrizioni per difetto: malnutrizioni proteico-caloriche; stati carenziali per vitamine e sali minerali.

→ Obiettivi minimi: Principali caratteristiche di diete specifiche in condizioni patologiche. L'alimentazione come strumento di prevenzione. Uso e abuso di alcol.

## 6. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- **Cibo e religioni (cenni):** il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Nuovi prodotti alimentari: arricchiti, salutistici, alleggeriti, funzionali, innovativi
- Alimenti di nuova gamma
- Tendenze future

→ Obiettivi minimi: : Aspetti fondamentali delle tradizioni religiose legate al cibo. Impatto ambientale delle scelte alimentari. Esempi di nuove tendenze alimentari.

## 7. VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

- La Piramide Alimentare dei prodotti certificati dell'Emilia Romagna

## 8. PERCORSI TRASVERSALI

- L'alimentazione nelle trincee della Prima Guerra Mondiale
- Il manifesto della cucina futurista
- Il fascismo: autarchia e sobrietà
- La Fame nei Lager

## 9. EDUCAZIONE CIVICA:

- La sostenibilità delle filiere produttive: impronta idrica, impronta di carbonio, impronta ecologica. Chilometro zero o filiera corta?
- La MedDiet 4.0: da modello alimentare a stile di vita.
- Giornata contro la violenza sulle donne: Le cuoche combattenti
- Cibo e salute: Bere consapevole e responsabile; l'alimentazione come strumento di prevenzione.

DOPO IL 15 MAGGIO, se sarà possibile in base agli impegni rimanenti:

- La tutela del Made in Italy contro le frodi (*italian sounding*).
- Le strade dei vini e dei sapori

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, confronto sui contenuti delle ricerche presentate, nonché sfruttando la flipped classroom, tramite videolezioni sugli argomenti trattati e successivi chiarimenti/approfondimenti in classe.

Sono state utilizzate risorse digitali per il lancio, lo svolgimento e il monitoraggio delle attività (mentimeter, documenti condivisi in G-suite, Kahoot, Google-Moduli, EdPuzzle ...).

#### **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Libro di testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" - vol. 5° anno; Luca La Fauci, Markes ed.+ ebook (Gruppo Rizzoli).

Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Schemi, mappe, video, videolezioni, ...).

Ricerche realizzate e condivise tra compagni.

#### **6. TEMPI**

Ore settimanali: 3

Avendo in orario 2 ore al lunedì, spesso le lezioni sono state caratterizzate da un significativo numero di assenze. Nonostante le difficoltà legate alla gestione ordinata della classe e ai rinvii di alcune attività a causa delle assenze, l'attività didattica sta giungendo a compimento in modo coerente con quanto inizialmente programmato.

Dopo il 15 maggio ci si potrà dedicare ad attività di ripasso e di preparazione per l'Esame di Stato.

## 7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

L'acquisizione dei contenuti è stata verificata al termine della trattazione dei nuclei tematici, procedendo con verifiche formative in itinere tramite domande flash o piccoli quiz. Le modalità di verifica sono state sia di tipo semistrutturato (domande a risposta chiusa, vero/falso, completamento, collegamento, risposte brevi), sia di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per le prove strutturate si è attribuito un punteggio ad ogni quesito, successivamente rapportato in decimi, con soglia di sufficienza al 55-60% del punteggio massimo. Per le verifiche non strutturate scritte, si è tenuto conto del livello di conoscenze, della capacità e chiarezza espositiva, dell'utilizzo del linguaggio specifico, della capacità di fare collegamenti.

Per le verifiche orali, in aggiunta a ciò, si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione costruttiva all'attività didattica con interventi pertinenti e dei progressi rispetto alla situazione di partenza.

Gli alunni con D.S.A. ha sempre avuto la possibilità di utilizzare supporti scritti durante le verifiche, ma non tutti hanno approfittato degli strumenti consentiti.

Sono inoltre stati oggetto di valutazione i lavori digitali/multimediali assegnati.

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione di Istituto
- Griglia di valutazione della seconda prova (simulazione)
- Criteri specificati nei PdP degli alunni con D.S.A. e B.E.S.
- Progressi in itinere
- Partecipazione attiva e costruttiva all'attività didattica
- Impegno

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Emmanuela Marchi

**MATERIA: LINGUA E CIVILTÀ INGLESE**

**DOCENTE: CARILLO LOREDANA**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe durante l'intero arco dell'anno ha mostrato un blando interesse verso la disciplina. L'atteggiamento di alcuni è stato di superficialità e talvolta scorrettezza, che ha reso il percorso didattico molto faticoso. L'esuberanza di qualche studente, spesso fuori luogo, ha reso il clima, durante le lezioni, poco stimolante e confusionario. Alcuni studenti si sono mostrati una scarsa inclinazione alle regole e allo studio.

L'interesse e la partecipazione sono stati molto discontinui. Da parte di alcuni studenti si sono registrate numerose assenze e ritardi. Il clima in classe è risultato talvolta confusionario poiché le lezioni venivano interrotte da atteggiamenti e comportamenti poco consoni al luogo. Un esiguo numero di studenti ha seguito le lezioni con partecipazione e correttezza raggiungendo discreti risultati.

Il livelli globali raggiunti si attestano sulla soglia della sufficienza.

## **2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

<b>Competenze</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
Comunicazione in lingua straniera	Capacità di comunicare correttamente in lingua Inglese in forma scritta e orale su temi riguardanti la quotidianità.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di illustrare la propria esperienza lavorativa legata all'attività di stage
Cosapevolezza ed espressione culturale	Conoscere il patrimonio enogastronomico

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	Conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla produzione e comprensione di un testo	Sa produrre brevi testi su argomenti studiati in precedenza. Sa comprendere testi legati al settore specifico
Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi	Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità comunicative	Sa esporre gli argomenti oggetto di studio utilizzando la lingua straniera Sa cogliere il senso di un testo utilizzando la microlingua specifica. Sa effettuare gli opportuni collegamenti con materie affini.
Leggere comprendere testi di vario tipo	Conosce gli elementi di base della lingua necessari alla interpretazione di testi di varie tipologie.	Sa utilizzare le competenze linguistiche acquisite per affrontare la comprensione di testi vari.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

#### My internship Experience

##### Waiting staff Tasks

Waiting duties staff

The restaurant brigade

*Obiettivi minimi: Conoscere il ruolo del cameriere*

##### Dealing with customers' request

A good waiter skills

Welcoming customers

*Obiettivi minimi: Saper approcciare il cliente*

### **Taking order and suggesting dishes**

Taking orders and ordering

*Obiettivi minimi: Essere in grado di comprendere un ordine*

### **Types of Bar**

Bars and what they offer

Bar staff

*Obiettivi minimi: Conoscere i diversi tipi di bar*

### **Healthy Eating**

Diets and nutrients

Balanced diets and their benefits

Food Allergies and special diets

Nutrients and cooking

The Mediterranean diet

*Obiettivi Minimi: Conoscere le allergie alimentari*

### **Sommeliers and Bartenders**

The sommelier's job

Sensory analysis of wine

The wine aroma wheel

Pairing menu and wine

Cocktail recipes: How to prepare a cocktail.

*Obiettivi minimi: saper suggerire il vino al piatto.*

### **HACCP**

Stages of the HACCP

Application of HACCP

#### **4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Le lezioni si sono svolte in modalità dialogica, gli alunni hanno prodotto varie presentazioni utilizzando il supporto multimediale.

Il Cooperative learning e l'attività di Peer education hanno reso le lezioni più vive e coinvolgenti

#### **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Il libro di testo ha rappresentato una traccia da seguire ma gli argomenti si sono svolti cercando di abbracciare varie tematiche quali la figura della Donna nell'ambito della Parità di genere.

Libro di testo: Daily Specials.

E' stato utilizzato per buona parte dell'anno scolastico il Testo Successful Invalsi per la preparazione alla Prova nazionale.

#### **6. TEMPI**

3 UL +1UL quest'ultima dedicata alla Preparazione Invalsi

#### **7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

Partendo dalla griglia di valutazione inserita nel PTOF, la valutazione si è basata su criteri di tipo oggettivo vale a dire saper interagire in Lingua con l'insegnante ed i compagni, saper cogliere il core di un messaggio, saper riportare avvenimenti e descrivere situazioni sia in ambito lavorativo che non lavorativo.

La sufficienza si è attestata tra il 55% ed il 60%.

Gli alunni DSA e Bes hanno avuto la possibilità di utilizzare mappe e schemi.

Sicuramente l'impegno i progressi in itinere sono stati oggetto di valutazione.

#### **MODALITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato effettuato in itinere e mediante costanti pause didattiche

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Loredana Carillo

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La 5<sup>^</sup>CAS di sala è una classe con la quale lavoro da tre anni. L'atmosfera che regna nell'articolazione sala può essere definita confusionaria; alcuni alunni hanno dimostrato di non avere ancora raggiunto una maturità comportamentale del vivere in società come nell'ambiente scolastico.

L'interesse degli alunni per la lingua francese e lo studio della disciplina è sempre stato altalenante nel corso degli anni. Le difficoltà maggiori riscontrate sono state nella produzione orale. Da questo punto di vista, la classe può essere suddivisa in due gruppi. Il primo, gruppo di poche persone, che si impegna con costanza e determinazione in tutte le circostanze, mettendosi sempre alla prova oralmente. Il secondo gruppo è composto da alunni che studiano saltuariamente e che di conseguenza hanno grandi difficoltà di esposizione.

Nell'insieme gli alunni hanno raggiunto dei risultati appena sufficienti e per pochi di loro più che sufficienti.

Pertanto si è giunti al conseguimento dei seguenti obiettivi comuni: livello di conoscenza delle strutture fondamentali della lingua adeguata alla comprensione dei contenuti di testi relativamente complessi in ordine ad argomenti noti; conoscenza degli argomenti trattati più propriamente legati al settore alberghiero, e apprendimento del lessico di base relativo al programma di microlingua settoriale previsto per l'anno in corso; sufficienti capacità di orientarsi attraverso un percorso di argomenti multidisciplinare.

## **2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

### **COMPETENZE D'ASSE**

<b>Competenze asse dei linguaggi</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
--------------------------------------	-------------------	----------------

<p><b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b></p>	<p>conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo, sia relativo alla quotidianità che al settore professionale specifico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sa produrre brevi testi su argomenti studiati e analizzati in precedenza</li> <li>- sa comprendere testi legati anche alle competenze specifiche del settore</li> </ul>
<p><b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p>	<p>Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità di comunicazione e utilizza registri lessicali, variati in funzione del contesto</p>	<p>Sa esporre gli argomenti presentati dall'insegnante e discussi in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato</p> <p>Sa cogliere il senso di un testo sia di argomento quotidiano che di microlingua specifica</p> <p>Sa effettuare, guidato, gli opportuni collegamenti con argomenti proposti da docenti di materie affini</p>
<p><b>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</b></p>		<p>Sa descrivere in modo semplice un dipinto artistico</p>

<b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</b>	Conosce gli elementi di base della lingua, necessari alla lettura ed interpretazione e comprensione di un testo di diverse tipologie testuali afferenti a contesti diversificati( articoli giornale, dialoghi civiltà testi del settore professionalizzante	E' in grado di utilizzare le competenze linguistiche acquisite, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche slegati dal contesto della lingua specifica settoriale
---	---	---

**OBIETTIVI RAGGIUNTI SULLA BASE DEL PECUP E DELLE COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO:**

<b>Competenze</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua francese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera; capacità di illustrare la propria esperienza lavorativa legata all'attività di stage
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona

### **3. PROGRAMMA SVOLTO**

**MODULE: POSTULER À UN EMPLOI**

**Comment devenir barman, serveur et sommelier**

**Trouver un travail:**

- rédiger un CV,
- écrire une lettre de motivation,
- comprendre les offres d'emploi,
- se préparer à un entretien d'embauche

- s'exprimer sur ses propres expériences
- le compte-rendu de stage
- les contrats de travail

Les tâches du serveur, du barman et du sommelier. Les qualités requises de chacun.

## MODULE: AU BAR

Les origines du mot bar et l'histoire des cafés

Les types de bar

Le service au bar

Les boissons chaudes:

- le café,
- le chocolat
- le thé

Les boissons froides:

- les eaux,
- les boissons à base de fruits,
- les BRSA

Le Champagne:

- histoire, Madame Clicquot et Dom Pérignon
- la méthode champenoise

Les apéritifs:

- les apéritifs à la maison et au restaurant en France
- les apéritifs traditionnels français

Les digestifs

- les liqueurs
- les eaux de vie

Les cocktails

- les outils du barman
- les cocktails alcoolisés
- les cocktails sans alcool

## MODULE: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- L'HACCP

## CINÉMA, LITTÉRATURE, ART ET OENOLOGIE

- Le pianocktail, cinéma et littérature "L'écume de jours" de Boris Vian, préparation d'un cocktail

Testo in adozione: C.Duvallier "Gourmet Service" ed. ELI

### PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Attività svolta</b>	<b>competenze</b>
La parità di genere (maggio 2022)	Lettura e riflessione di un personaggio femminile nel settore del bar.	Capacità di riflessione sulla memoria collettiva e di raggiungere la consapevolezza della storia, del ricordare e commemorare.
Les droits humains (A.s. 2020/21)	Presentazione e visione del film lungometraggio di animazione "LES HIRONDELLES DE KABOUL" (Le rondini di Kabul) che proviene dal Festival di Cannes.	Capacità di riflessione sulla libertà di espressione e di vivere la propria vita nei vari paesi dove i diritti umani sono ancora negati.
La violence contre les femmes (A.s. 2020/21)	Presentazione di alcune personalità "engagée" nella lotta della tematica la violenza contro le donne. Visione del cortometraggio di Francesco Zarzana "CONCILIARE STANCA".	Capacità di riflettere e discutere sul problema delle discriminazione di genere.

Testo in adozione: L. Parodi e M. Vallacco "Nouveaux carnets de voyage" ed. Juvenilia Scuola

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La didattica è stata imperniata su momenti di lezione frontale, per quanto riguarda la presentazione di argomenti e di lessico di base, alternata a momenti di lettura, comprensione e produzione guidate di testi sia di interesse specifico del settore, che di interesse generale, comunque volti a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle

abilità espressive soprattutto orali che sono state tante penalizzate durante le ore di lezione online.

Braimstorming

Lezione frontale

Lezione dialogata

Lezioni dibattito

Lettura guidata dei testi proposti

Lezione capovolta

## **5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo in adozione
- Schemi semplificati
- Utilizzo della piattaforma g-meet
- Materiali forniti dal docente su piattaforme adottate

## **6. TEMPI**

Per la classe sono state effettuate 3 Unità Lezioni settimanali di lingua francese.

## **7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

2 prove sommative scritte e 2 orali.

- Partecipazione in classe
- interrogazioni lunghe e brevi
- interesse nei confronti della materia
- correzione di esercizi

Le prove di verifica basate sull'esposizione di argomenti preparati in classe, sono state valutate secondo i seguenti criteri:

- correttezza grammaticale
- conoscenza dei contenuti
- uso del lessico adeguato e settoriale

La valutazione finale ha previsto pertanto, oltre che il raggiungimento degli obiettivi, anche altri fattori, di particolare rilevanza nella didattica a distanza: livello di partenza, impegno, partecipazione alle lezioni anche su G-meet, progressione nell'apprendimento, situazione personale dell'alunno, grado di autonomia nella gestione degli impegni e nell'utilizzo delle tecnologie richieste di volta in volta.

Livello di sufficienza:

- uso del repertorio lessicale minimo per poter comunicare in ambito professionale
- correttezza grammaticale prevedendo lievi errori ,ma non diffusi
- sviluppo accettabile dell'argomento per contenuti e conoscenze

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

- capacità di esprimersi con linguaggio appropriato utilizzando il lessico appreso di volta in volta
- conoscenza degli argomenti specifici
- comprensione di brevi testi proposti e fatti leggere e tradurre

Livello di sufficienza:

- uso del lessico minimo per poter esporre gli argomenti studiati
- corretto uso degli elementi grammaticali propri della lingua
- conoscenza dei contenuti minimi

#### MODALITÀ DI RECUPERO

Il recupero è stato effettuato in itinere e mediante pausa didattica, in presenza a scuola.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

Prof.ssa Sophie Andrée Vialle

## **ALLEGATO n. 2**

**PROVE EFFETTUATE  
E INIZIATIVE REALIZZATE  
DURANTE L'ANNO  
IN PREPARAZIONE  
ALL'ESAME DI STATO  
(tracce simulazioni  
e date simulazioni colloqui)**

## TRACCE SIMULAZIONE I PROVA

SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO - 3 maggio 2022

Svolgi la prova, scegliendo una delle tipologie proposte.

### TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

#### PROPOSTA A1

Giovanni Verga, *I Malavoglia* (1881), brano tratto dal cap. 3.

Dopo la mezzanotte il vento s'era messo a fare il diavolo, come se sul tetto ci fossero tutti i gatti del paese, e a scuotere le imposte. Il mare si udiva muggire attorno ai fariglioni che pareva ci fossero riuniti i buoi della fiera di sant'Alfio, e il giorno era apparso nero peggio dell'anima di Giuda. Insomma una brutta domenica di settembre, di quel settembre traditore che vi lascia andare un colpo di mare fra capo e collo, come una schioppettata fra i fichidindia. Le barche del villaggio erano tirate sulla spiaggia, e bene amarrate alle grosse pietre sotto il lavatoio; perciò i monelli si divertivano a vociare e fischiare quando si vedeva passare in lontananza qualche vela sbrindellata, in mezzo al vento e alla nebbia, che pareva ci avesse il diavolo in poppa; le donne invece si facevano la croce, quasi vedessero cogli occhi la povera gente che vi era dentro.

Maruzza la Longa non diceva nulla, com'era giusto, ma non poteva star ferma un momento, e andava sempre di qua e di là, per la casa e pel cortile, che pareva una gallina quando sta per far l'uovo. Gli uomini erano

all'osteria, e nella bottega di Pizzuto, o sotto la tettoia del beccaio, a veder piovere, col naso in aria. Sulla riva c'era soltanto padron 'Ntoni, per quel carico di lupini che vi aveva in mare colla Provvidenza e suo figlio Bastianazzo per giunta, e il figlio della Locca, il quale non aveva nulla da perdere lui, e in mare non ci aveva altro che suo fratello Menico, nella barca dei lupini. Padron Fortunato Cipolla, mentre gli facevano la barba, nella bottega di Pizzuto, diceva che non avrebbe dato due baiocchi di Bastianazzo e di Menico della Locca, colla Provvidenza e il carico dei lupini.

– Adesso tutti vogliono fare i negozianti, per arricchire! diceva stringendosi nelle spalle; e poi quando hanno perso la mula vanno cercando la cavezza.

Giovanni Verga (Catania 1840-1922) è considerato il principale esponente del Verismo italiano.

### 1. Comprensione del testo

Dopo un'attenta lettura, riassumi il contenuto del testo, presentando i personaggi e facendo opportuni riferimenti alla trama del romanzo.

### 2. Analisi del testo

- Soffermati sugli aspetti formali (lingua, lessico, ecc.) del testo. Analizza il narratore e le tecniche narrative utilizzate, con particolare attenzione all'uso del discorso indiretto libero e al suo valore e significato all'interno della poetica verghiana.

- Spiega la battuta di Padron Fortunato Cipolla e collocala all'interno dell'ideologia e della poetica verghiana.

- Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

### 3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Proponi una interpretazione complessiva del testo proposto, facendo riferimento, se lo ritieni opportuno ad altri testi di Verga e/o di altri autori del periodo, nonché al contesto storico e culturale in cui vede la luce il romanzo.

## PROPOSTA A2

Giuseppe Ungaretti, da L'Allegria, Il Porto Sepolto.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento

io l'ho vissuto

un'altra volta

in un'epoca fonda

fuori di me

Sono lontano colla mia memoria

dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno di care cose consuete

sorpreso

e raddolcito

Rincorro le nuvole

che si sciolgono dolcemente

cogli occhi attenti

e mi rammento  
di qualche amico  
morto  
Ma Dio cos'è?  
E la creatura  
atterrita  
sbarra gli occhie accoglie  
goccioline di stelle  
e la pianura muta  
E si sente  
riavere

da Vita d'un uomo. Tutte le poesie, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali risvegli allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

### Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

## PROPOSTA B1

Valentino Bompiani, I vecchi invisibili

Valentino Bompiani, editore, drammaturgo e scrittore italiano, nel 1929 fondò la casa editrice che porta il suo nome. Le riflessioni seguite sono state pubblicate sul quotidiano "La stampa" il 5 Marzo 1982 quando Bompiani era ottantaquattrenne e sono state poi ripubblicate nel 2004 con altri saggi per "Nottetempo".

«Passati gli ottant'anni, ti dicono: "Come li porti bene, sembri un giovanotto". Parole dolci per chi le dice ma a chi le ascolta aprono la voragine del tempo in cui si affonda come nelle sabbie mobili. La vecchiaia avanza al buio col passo felpato dei sintomi, squadre di guastatori addestrati che aprono l'inattesa, inaccettabile e crescente somiglianza con gli estranei. Su una fitta ai reni o per l'udito ridotto, anche il nemico diventa parente. Lo spazio e le cose si riducono: la vecchiaia è zingaresca, vive di elemosine. Poeti, scrittori e filosofi che hanno parlato della aborrita vecchiaia, i più non l'hanno mai raggiunta; parlavano dunque della vecchiaia altrui, che è tutt'altra cosa. Niente offende più dei coetanei tossicolosi, che perdono tempo sulle panchine. Impazienti, vogliono essere serviti per primi, mangiano guardando di sottocchi il piatto degli altri, tirano fuori continuamente l'orologio, un conto alla rovescia. Per la strada, a un incrocio, alzano il braccio col bastone anche quando non lo hanno, stolidi affermazioni di una capacità perduta. Scambiano per conquistata saggezza la paura e tendono all'ovvio, che li uccide. Nelle ore vuote telefonano. A chi? A chi li precede di un anno o due, che è la dimensione del possibile. Rifiutano i segni della decadenza ma non della peggiore di tutte che è la speranza delle circostanze, le quali nelle mani dei vecchi diventano gocce di mercurio nel piatto, si uniscono, si dividono o si ingrossano, ignorandoli. Neppure i giovani possono dominarle, ma credono di poterlo fare.

Capita di sentirsi domandare: "Se potessi tornare indietro, che cosa faresti di più o di meno?" Non vorrei tornare indietro: mi mancherebbe la sorpresa delle circostanze e sarei saggio senza recuperi. La vecchiaia è la scoperta del provvisorio quale Provvidenza. L'unità di misura è cambiata: una malattia non è quello che è, ma quello che non è e la speranza ha sempre il segno del meno. La provvisorietà della vita esce dal catechismo per entrare in casa, accanto al letto. Quando il medico amico batte sulla spalla brontolando: "Dai ogni tanto un'occhiata all'anagrafe", gli rispondo che no, a invecchiare si invecchia e dài e dài, va a finire male. Bisogna resistere alla tentazione delle premure e dei privilegi. Ricordo Montale, a Firenze, durante la guerra; non aveva

cinquant'anni e faceva il vecchio col plaid sulle ginocchia e i passettini. Si proteggeva con "l'antichità" dalle bombe.

[...] Da vecchi si diventa invisibili: in una sala d'aspetto, tutti in fila, entra una ragazza che cerca qualcuno. Fa il giro con gli occhi e quando arriva a te, ti salta come un paracarro. La vecchiaia comincia allora. Si entra, già da allora, in quella azienda a orario continuato, qual è il calendario; il risveglio al mattino diventa uno scarto metafisico; il movimento nella strada si aggiunge come l'avvertimento che per gli altri il tempo è scandito dagli orari. Bisogna, per prima cosa, mettere in sospetto le proprie opinioni, comprese quelle piú radicate, per rendere disponibile qualche casella del cervello. È faticoso perché i punti di realtà si vanno rarefacendo e le opinioni rappresentano l'ultima parvenza della verità. Come a guardare controluce il negativo di una vecchia fotografia: quel giorno in cui facevo, dicevo, guardavo... Il bianco e nero invertiti stravolgono la realtà, che si allontana. La vecchiaia è la scoperta del piccolo quale dimensione sovrumana. Chi pensi alla fortuna o alla Provvidenza, sempre s'inchina alla vita che domani farà a meno di lui. Non è un pensiero sconcolato, ma di conforto: la memoria, estrema forma di sopravvivenza.»

#### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
2. Evidenzia e spiega la sua tesi della vecchiaia" come scoperta del provvisorio."
3. Cosa intende l'autore dicendo che il poeta Montale "si proteggeva con 'l'antichità' dalle bombe?
4. Esamina con cura lo stile dell'autore e la densità della sua scrittura: attraverso quali tecniche retoriche e quali scelte lessicali riesce ad avvicinare il lettore al suo particolare punto di vista? Con quale effetto?

#### Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema dell'età matura e del complesso rapporto, che può essere di scontro o di continuità, tra "giovani e vecchi". Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

## PROPOSTA B2

Da un articolo di Pier Aldo Rovatti, Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perche-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l’elogio di Petrarca resta così attuale? No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c’è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire “una pausa di riflessione” di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino. Non sentiamo il bisogno di “deserti tascabili”, cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno? Non c’è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall’ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell’illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che

rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso. Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna prensione sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche. [...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, “solo” e “pensoso”. Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere. [...]

Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice. Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.

1. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
2. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili”.
3. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica”.

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità,

elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell'attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

### PROPOSTA B3

Testo tratto da: Giuseppe Lupo, Rivincita dei libri sul terreno perso e sul tempo - La giornata mondiale - Il Sole 24 ore, mercoledì 24 aprile 2019.

«Se qualcuno chiedeva ad Adriano Olivetti come mai si fosse circondato di così tanti intellettuali, avrebbe ricevuto questa curiosa risposta: «Se devo risolvere un problema tecnico, convoco un esperto. Se devo conoscere il mondo come sarà nei prossimi decenni, chiedo ai poeti e agli scrittori.» Per quanto possa risultare bizzarra, la verità che l'ingegnere Adriano dispensava ha tutta l'aria di essere lo slogan migliore con cui ricordare che ieri, 23 aprile, è stata la Giornata mondiale del libro e del diritto d'autore: una ricorrenza nata 53 anni fa sotto l'egida dell'Unesco, per sottolineare quanto siano indispensabili quegli oggetti che accumuliamo nelle biblioteche come grano per i magazzini. Certo bisogna intendersi sulla natura delle parole. Negli ultimi anni siamo stati testimoni della terza metamorfosi del libro: dalla forma concepita da Johannes Gutenberg

cinquecento anni fa alla tavoletta di plastica che ha aperto un'altra dimensione, complementare alla carta. Gli ultimi dati del mercato dicono che in Italia il digitale non ha superato la soglia del 10% e che il tanto temuto attacco all'editoria tradizionale non solo non è avvenuto, ma il cartaceo sta recuperando quel poco terreno perduto. [...] il settore degli audiolibri è in espansione [...] si tratta comunque di una fruizione che va ad aggiungersi (non a sostituirsi) alle altre. Le metamorfosi tuttavia non modificano nella sostanza il motivo per il quale scriviamo o leggiamo, che è soprattutto uno: immagazzinare emozioni, ricordi, immagini, conservarli in un luogo sicuro, sia esso la carta o gli elaboratori elettronici, salvarli, come indica il tasto-funzione del linguaggio informatico. Scrivere è un'operazione che salva, cioè memorizza. Leggere è come rinnovare il memoriale di un'esperienza che ha i contorni di un atto religioso, una sua sacralità. Diamo per scontato infatti l'idea che ogni uomo non appartenga a niente se non al tempo in cui gli è dato vivere, cioè ai decenni in cui consuma la sua individualità e il suo essere dentro una determinata epoca. Diamo anche per scontato che la vita di ogni uomo sia un rapportarsi con il periodo che il destino gli ha assegnato o un

combattere contro di esso: l'istoria si può veramente definire una guerra illustra contro il Tempo...[...] la vita di ognuno di noi è un romanzo di cui non conosciamo la fine, eppure si attiene ad una trama ordita nel momento in cui qualcuno ci ha immaginati, ci ha desiderati, dunque ha anticipato la nostra presenza nel mondo.

Un po' come ragionava Olivetti quando chiedeva ai libri come sarebbe stato il futuro che egli, da imprenditore, aveva necessità di conoscere in anteprima. Da qualche parte c'è già questo futuro, in qualcuno dei volumi che magari non sono stati ancora scritti ma forse stanno per essere progettati, esiste già il mondo come sarà domani. Bisogna solo avere la pazienza di aspettare e cercare dentro la sterminata produzione editoriale, mettersi sulle tracce con pazienza, sicuri che questo mondo prossimo a manifestarsi nelle librerie avrà i caratteri di una tradizione e di una invenzione, cioè sarà l'alfa e l'omega del tempo che non si potrà certo nullificare, che noi stessi non sconfiggeremo, ma a cui opporremo il bisogno di historiae come viatico del nostro illuderci circa l'eternità in nome di quella regola che ripetiamo inconsapevolmente quando ci rivolgiamo a Dio, il più grande raccoglitore di storie secondo il Talmud: scrivi i nostri nomi nel libro della vita.»

### Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della scrittura e della lettura. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autore con l'espressione "metamorfosi" del libro?
4. A cosa fa riferimento l'autore con il concetto di historia? Come lo mette in rapporto con la produzione letteraria?

### Produzione

Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni in ordine al bisogno dell'uomo di raccontare la sua storia e di leggere le testimonianze altrui.

Esprimi pure le tue personali riflessioni sul fatto che storicamente la scrittura abbia rappresentato la memoria e la ricerca incessante di un senso dell'eternità da parte dell'uomo contrapposta alla fugacità dell'esistente.

## PROPOSTA C1

L'italiano ha fatto l'Italia.

“Cosa c'è di più lampante di una lingua che dura da otto secoli (pur cambiando e modernizzandosi) per dimostrare il senso profondo dell'unità di un popolo che ha solo tardato a farsi unità di Stato?”

“A proposito di musicalità [...] devo raccontare un aneddoto: quando ero a Lipsia e insegnavo l'italiano ai tedeschi dei corsi serali, quindi a persone di varia estrazione, ventenni o sessantenni appassionati della nostra amata lingua, cominciavo sempre dalle poesie più orecchiabili, più immediate, come può essere la Pioggia nel pineto di D'annunzio. Ebbene, io leggevo quei testi e loro, ammaliati, mi pregavano di non interrompermi pur non capendo all'inizio quasi nulla di ciò che andavo leggendo. Erano talmente presi dalla musicalità che l'interruzione sembrava loro un delitto. Mi è tornato spesso in mente ciò che Primo Levi racconta in *Se questo è un uomo*. È un esempio commovente della potenza, tragicamente consolatrice, della “Commedia di Dante, vero padre dell'italiano, l'opera in cui dopo secoli i dialetti dispersi riconobbero l'unità della lingua, essa stessa profondamente consolatrice”. Nel campo di sterminio di Auschwitz, ci racconta appunto Levi, un giovane alsaziano, che conosceva bene il francese e il tedesco, voleva imparare l'italiano. Levi gli recitò parte del canto di Ulisse. Il ragazzo, incantato, pregò lo scrittore di ripetere e ripetere ancora la sua recita. Levi credeva di sentire anche lui quelle parole per la prima volta “come uno squillo di tromba, come la voce di Dio: per un momento, ho dimenticato chi sono e dove sono”; gli sembrò “qualcosa di gigantesco, che io stesso ho visto ora soltanto, nell'intuizione di un attimo, forse il perché del nostro destino, del nostro essere oggi qui”. [...] “A differenza che per altre nazioni, l'italiano non è nato come lingua di una capitale magari imposta all'intero territorio con le armi. È nata da un libro, dalla convergenza di circa settanta dialetti e linguaggi dell'epoca nel valore incommensurabile del testo di Dante. La lingua di un poeta ha unificato la gente italiana nel crogiolo di una medesima cultura, poi di una nazione.”

Da “Non è il paese che sognavo” Carlo Azeglio Ciampi; colloquio con Alberto Orioli, *Il Saggiatore*, Milano, 2010

Nel brano sopra riportato, Carlo Azeglio Ciampi, presidente della Repubblica dal 1999 al 2006, riflette sull'importanza della lingua italiana, sulla sua origine e sulla sua

specificità, in correlazione con l'importanza che la nostra lingua ha avuto nella costruzione dell'identità nazionale.

Rifletti su tale tematica, facendo riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture personali. Puoi articolare il tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## PROPOSTA C2

Da "La notte della Repubblica" di Sergio Zavoli.

"2 agosto 1980. Un turista svizzero torna dalle ferie: Il treno su cui viaggia, l'Adria Express, ha lasciato Rimini da circa un'ora e sta entrando nella stazione di Bologna. Durante la sosta il turista filmerà un altro ricordo della vacanza. L'orologio segna le 10,25, l'obiettivo fissa una scena di devastazione.

Una bomba di eccezionale potenza è esplosa nella sala d'aspetto della seconda classe: 85 i morti, 200 i feriti. Due vagoni in sosta sotto le pensiline sono stati anch'essi investiti dallo scoppio. È l'attentato più sanguinoso avvenuto in Italia. La scelta di un giorno di punta del traffico estivo, e del nodo ferroviario più importante dell'intera rete nazionale, dice che si voleva esattamente quanto accaduto: un eccidio senza precedenti."

Il brano sopra riportato è tratto da un saggio di un famoso giornalista italiano, pubblicato per la prima volta nel 1992, saggio che riprendeva i contenuti e i materiali di una famosa trasmissione televisiva di approfondimento giornalistico sugli "anni di piombo".

Il brano ricorda uno degli episodi più tragici di quel periodo che lo stesso autore definisce, nel titolo, "La notte della Repubblica". Il terrorismo in Italia è stato caratterizzato da eventi terribili; in molti casi, si è trattato di attentati contro la folla inerme; una vera e propria "strategia della tensione" con l'obiettivo di destabilizzare il sistema democratico. In altri casi, si è trattato di attacchi a personaggi scelti non a caso, soprattutto politici e magistrati, perché, secondo la follia terrorista, l'obiettivo era di colpire "il cuore dello stato".

Il fenomeno del terrorismo non ha riguardato e non riguarda certo solo il nostro Paese; anzi, in tutto il mondo, è diventato sempre di più un terribile strumento di lotta politica e di affermazione di varie forme di "integralismo". Rifletti su queste tematiche, sia con

riferimento alle conoscenze storiche, che alle tue letture, alle esperienze personali e alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

**Documento 1**

**Piramidi, piatti e linee guida alimentari:  
costruire un'alimentazione bilanciata**

La maggior parte delle nazioni europee ha sviluppato delle **linee guida alimentari** (**FBDGs<sup>[1]</sup>**), o semplicemente dei suggerimenti, per la popolazione. Con queste si forniscono “suggerimenti sugli alimenti, sui gruppi e sui modelli alimentari, per far sì che il pubblico generico sia informato sui nutrienti essenziali per promuovere la salute e prevenire le malattie croniche”. Alcune nazioni elaborano una rappresentazione grafica, come una piramide alimentare o un piatto per illustrare e racchiudere tutti i suggerimenti.

In questo articolo viene utilizzata come esempio la piramide alimentare, essendo una delle rappresentazioni grafiche più comuni e quindi più familiari. [...]

**Piramidi alimentari di un tempo e recenti**

[...] Oggi, 90 Paesi in tutto il mondo hanno sviluppato linee guida alimentari, o linee guida per un'alimentazione sana, per la propria popolazione. Alcune linee guida sono quasi universali, come il consumo di alimenti vari (tra cui abbondanti quantità di frutta, verdura e acqua come bevanda preferita) e una limitazione nell'assunzione di zuccheri, grassi e sale.

Vi sono, tuttavia, alcune variazioni da Paese a Paese, poiché le linee guida sono state adattate alle situazioni locali.

Ad esempio, nei paesi del Medio Oriente, i **legumi** (come i ceci e le lenticchie) sono solitamente considerati come un gruppo alimentare a sé stante in quanto sono una parte culturalmente significativa dell'alimentazione di questa regione.

Alcuni paesi del Mediterraneo, come Croazia, Cipro, Grecia e Spagna, sottolineano l'importanza della **scelta dell'olio d'oliva** nella dieta.

Tradizionalmente, venivano dati consigli solo sul consumo di alimenti, ma c'è stata un'evoluzione per includere anche consigli sulla sicurezza alimentare e sullo stile di vita (ad es. attività fisica o contesti sociali). Più recentemente, molti Paesi hanno aggiunto

indicazioni sulla **sostenibilità**, dove consigliano di scegliere alimenti locali e stagionali, o altrimenti di provenienza sostenibile.

[<sup>1</sup>] *Food-based dietary guidelines*

(Fonte: <https://www.eufic.org/it/vita-sana/articolo/piramidi-piatti-e-linee-guida-alimentari-costruire-un'alimentazione-bilanciata>)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi:

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:

- Quali sono gli obiettivi delle linee guida alimentari nei diversi Paesi dove vengono create?
- In che modo le linee guida vengono spesso presentate al grande pubblico?
- Quali sono le linee guida di carattere pressoché universale?
- Suggerisca qualche differenza tra le linee guida dei vari Paesi.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, esponga le sue conoscenze riferite alla sana alimentazione.

In particolare:

- illustri le tappe fondamentali per l'elaborazione di una dieta equilibrata, indicando per ognuno dei passaggi almeno uno strumento utile.
- spieghi cosa si intende per "dieta mediterranea", ripercorrendone la storia della "scoperta" e le recenti evoluzioni
- illustri quali ne sono i pilastri a livello di scelta degli alimenti, facendo riferimento a una o più delle rappresentazioni grafiche che ad essa si riferiscono, **disegnandone una**.
- indichi i benefici che le popolazioni che seguono tale modello alimentare possono trarre a livello di salute
- in riferimento alle linee guida per una sana e corretta alimentazione, in particolare dove si parla di sicurezza alimentare (*"La sicurezza degli alimenti dipende anche da*

te”), classifichi i principali rischi che possono compromettere la qualità igienico-sanitaria degli alimenti, identificandone e descrivendone uno specifico che può verificarsi a livello domestico.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato:

- spieghi la differenza tra ristorazione commerciale e collettiva/di servizio
- supponga di lavorare per un ente che si occupa di ristorazione collettiva a sua scelta e, in base al contesto selezionato, illustri i criteri fondamentali che guidano l’elaborazione del menù per gli utenti del servizio
- dimostri di essere in grado di tutelare la sicurezza degli utenti, illustrando le corrette modalità di cottura/conservazione/servizio per le principali tipologie di preparazione (linea del caldo, del freddo, del surgelato)

D) Facendo riferimento alle attività di PCTO svolte durante il percorso scolastico, il candidato supponga di dover celebrare la “Giornata della Dieta Mediterranea sostenibile” presso una delle strutture in cui ha svolto lo stage (o simile): dopo aver contestualizzato il tipo di struttura, il candidato elabori una proposta di menù a tema, includendo alternative che tutelino le esigenze di utenti/clienti sia onnivori che vegetariani ed evidenziando gli aspetti di sostenibilità della proposta. Proponga infine un vino in abbinamento, descrivendo il prodotto e motivando la scelta.

## **PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA - 7 APRILE 2022 - (Declinazione Accoglienza Turistica)**

### **TEMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Caratteristiche della prova** \_ Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale)

***Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte. PRIMA PARTE***

Le imprese turistiche predispongono documenti amministrativi e contabili di tipo preventivo e consuntivo. Il candidato illustri le diverse finalità dei due tipi di documenti, indicandone le funzioni e le singole parti che li compongono. In relazione al budget di un’impresa di viaggio,

affronti poi il caso del tour operator Beta travel, impresa che produce pacchetti turistici in Italia e in Europa, che per l'anno 2021 ha predisposto il budget economico in base alle seguenti previsioni delle vendite:

Prodotto	Vendite programmate	Prezzo di vendita medio
Pacchetti turistici Italia	3.500	600,00
Pacchetti turistici Europa	2.500	1.150,00

Per la previsione degli altri componenti di reddito si tenga conto che:

- l'acquisto di servizi (vettori, pernottamenti, ristorazione e altri servizi turistici) è il 46% del prezzo dei pacchetti turistici;
- il personale a tempo indeterminato è composto da 15 dipendenti che hanno un costo medio di 3.200 euro mensili per 13 mensilità;
- le immobilizzazioni immateriali e materiali ammontano a 120.000 euro e hanno un coefficiente medio di ammortamento del 15%;
- sui pacchetti turistici il tour operator corrisponde provvigioni passive medie del 10% dei ricavi di vendita;
- gli altri costi comprendono fitti passivi, energia, acquisti di materiale di cancelleria, pubblicità e assicurazioni;
- gli interessi passivi bancari sono di 12.400 euro e le imposte il 35% dell'utile al lordo delle imposte.

Il candidato presenti il budget economico della Beta travel.

## SECONDA PARTE

Il candidato scelga due dei seguenti quesiti e presenti per ognuno le linee operative, le motivazioni delle soluzioni prospettate e la produzione dei relativi documenti, ove richiesto.

1. I dati rilevati per i pacchetti turistici venduti in Italia al termine dell'esercizio 2021 dal tour operator Beta travel sono i seguenti:

Prodotto	Vendite effettive	Prezzo di vendita medio
Pacchetti turistici Italia	3.380	630,00

Definire il concetto di scostamento e calcolare lo scostamento dei ricavi, distinguendo gli elementi che lo compongono.

2. Definire i seguenti termini relativi al marketing turistico: segmentazione, target, marketing indifferenziato, differenziato e concentrato. Esporre quali sono i criteri più significativi di segmentazione che potrebbero essere applicati dal tour operator Beta travel.
3. Spiegare quali sono le attività che le imprese turistiche svolgono utilizzando gli strumenti di marketing digitale e descrivere quali sono gli strumenti di web marketing utilizzati dal tour operator Beta travel.
4. Ipotizzare che il tour operator Beta travel abbia intenzione di svolgere delle azioni rivolte a migliorare la customer satisfaction; spiegare il concetto di qualità e, utilizzando anche le conoscenze acquisite nel corso delle attività laboratoriali, descrivere le attività che l'impresa turistica potrebbe svolgere.

Dati mancanti opportunamente scelti.

## **SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA - 12 MAGGIO 2022 - (Declinazione Sala e Vendita)**

### **Documento 1**

#### ***Malattie correlate all'alimentazione***

I bambini? Vanno «presi per mano» e tenuti in linea fin dai primi anni di vita, per evitare che diventino adolescenti e adulti in sovrappeso o obesi. Con tutti i rischi che, in termini di salute, ne conseguono. Nel giorno dell'«*Obesity Day*», fanno riflettere le conclusioni di un lavoro pubblicato sul *New England Journal of Medicine*. Da anni ormai gli esperti affermano che i primi mille giorni di vita di un bambino sono quelli che determinano la salute del futuro adulto. (....) I ricercatori hanno analizzato, osservando nel tempo il progredire dei più piccoli e in maniera retrospettiva gli adolescenti, i dati antropometrici relativi a oltre cinquantunomila bambini e relativi tanto al periodo

infantile (0-14 anni) quanto alla fase adolescenziale (15-18 anni). In questo modo, ricorrendo a più di trecentomila misurazioni, è stato possibile confrontare l'andamento del peso nel tempo, in modo da poter ipotizzare una correlazione tra i primi anni di vita e il periodo che precede l'ingresso nell'età adulta. La maggior parte degli adolescenti con un peso nella norma, aveva fatto parte di questa categoria (normopeso) anche in età infantile. Mentre circa la metà degli individui obesi nel corso dell'adolescenza, risultava tale o quanto meno in sovrappeso a partire dai cinque anni. Segno che, per dirla con gli autori dello studio, «l'età infantile è quella più critica per lo sviluppo del peso corporeo del futuro adulto». E dunque per la salute del futuro adulto.

## LE RESPONSABILITÀ DEI GENITORI

Come fare in modo che il messaggio possa essere tradotto nella pratica in maniera costruttiva? A recepirlo, per prima cosa, devono essere i genitori: sia perché tocca a loro tenere sotto controllo la crescita dei più piccoli e sia perché (e questo è l'aspetto meno noto) l'effetto emulativo nei confronti dei propri figli è più importante di quanto si pensi. Troppo spesso, però, mamme e papà faticano a riconoscere l'eccesso di peso nel loro bambino, sottovalutano gli errori alimentari e lo stile di vita sedentario che ne sono alla base. «In molti pensano che con la crescita un bambino dimagrirà spontaneamente, ma questo, come peraltro dimostra la ricerca citata, non è sempre vero (...). A ciò occorre aggiungere la scarsa consapevolezza che spesso i genitori hanno delle complicanze associate all'obesità, che può alterare il funzionamento di molti organi e apparati». Una situazione che, aggiunge Dario Gregori, ricercatore (...), che nelle scorse settimane ha pubblicato una ricerca inerente al tema sulla rivista *Obesity*, «ci ricordano che per combattere il problema dell'obesità infantile occorre favorire la presa di coscienza, da parte dei genitori, della forma fisica del proprio figlio».

[Fonte: <https://www.fondazioneveronesi.it/magazine/articoli/pediatria/lobesita-si-previene-a-partire-dai-primi-anni-di-vita>]

## Documento 2

### PUNTO SU OBESITA' INFANTILE E MALNUTRIZIONE PER ECCESSO: QUALI STRATEGIE D'INTERVENTO?

L'obesità è da tempo riconosciuta dall'OMS un'emergenza globale ("*globesity*") per la salute pubblica di Paesi sia ad alto che a più basso reddito pro capite. Nell'ambito di tale emergenza, preoccupa in particolare l'obesità infantile per i livelli allarmanti ormai

raggiunti, anche in Italia (...). La SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) è tuttavia impegnata a fornire il proprio contributo per contrastare il dilagante problema dell'incremento del tasso di obesità. (...). È innegabile che l'eccessiva assunzione di zuccheri, di cui le bevande zuccherate costituiscono una fonte significativa, sia, insieme all'eccesso di sale e di grassi saturi, una componente importante della cosiddetta "malnutrizione per eccesso" (...). Queste tendenze negative sono riconosciute ormai da tempo, così come è riconosciuto (dall'OMS in prima linea) che esse possano essere efficacemente contrastate soltanto attraverso una strategia di popolazione che includa innanzitutto misure atte ad aumentare la consapevolezza di giovani e adulti riguardo questo importante problema (...). Quasi tutti i governi sono anche impegnati in un dialogo con l'industria orientato alla riformulazione dei prodotti alimentari in una direzione che aiuti i consumatori quantomeno a ridurre gli eccessi e gli errori nutrizionali. In questo ambito, alcuni Paesi (...) hanno implementato l'applicazione di una maggiorazione fiscale su alcuni prodotti con un'elevata quantità di zuccheri semplici e, in particolare, sulle bevande zuccherate in considerazione dell'evidenza scientifica disponibile circa lo specifico contributo negativo fornito allo sviluppo dell'obesità infantile. (...) In alcuni Paesi caratterizzati da un consumo di bevande zuccherate particolarmente elevato, la tassazione sembra effettivamente associarsi ad uno spostamento dei consumi dalle bevande zuccherate ad altre bevande come l'acqua. (...). La SINU, coerentemente con il pensiero della grande maggioranza dei ricercatori e degli esperti e in armonia con il quadro di iniziative integrate proposte dall'OMS, ritiene che in ogni caso eventuali misure dissuasive di tipo fiscale rispetto a determinati consumi non debbano mai essere poste come iniziative solitarie ma possano essere considerate solo nell'ambito di una serie di iniziative congiunte e congruenti da condursi in parallelo e che siano finalizzate all'obiettivo primario di accrescere i livelli di educazione alimentare della popolazione e, in particolare, di migliorare la consapevolezza e i comportamenti dei più giovani. (...).

[Fonte: <https://sinu.it/wp-content/uploads/2019/06/PUNTO-SU-Obesit-infantile.pdf>]

Al candidato viene chiesto:

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Perché nel documento 1 si sostiene che “l’età infantile è quella più critica per lo sviluppo del peso corporeo del futuro adulto”?
- Quali sono gli aspetti fondamentali del ruolo dei genitori nell’influenzare la forma fisica dei figli?
- Quali sono le componenti principali della “malnutrizione per eccesso” elencate nel documento 2?
- Quale misura è stata messa in pratica in diversi paesi per scoraggiare il consumo eccessivo di bevande zuccherate? Cosa propone la SINU a supporto di tale misura?

B) Con riferimento alla produzione di un testo il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, proponga una trattazione del tema dell’obesità e nello specifico:

- definisca cosa si intende per obesità elencandone le possibili cause;
- illustri la differenza tra obesità adulta e infantile e spieghi perché quest’ultima sia considerata un’allerta sanitaria;
- elenchi e descriva brevemente altre “malattie del benessere”;
- illustri l’approccio multidisciplinare necessario per trattare l’obesità e recuperare il peso ideale;
- descriva quale, a suo modo di vedere, potrà essere il proprio ruolo nella lotta all’obesità, in qualità di Operatore del Settore Alimentare (OSA) in strutture pubbliche o private.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, facendo eventualmente riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento, il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu e di doverlo adattare alle esigenze di alcuni clienti, come di seguito riferito:

- proponga un menu equilibrato (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) per un gruppo di bambini in sovrappeso che stanno seguendo una dieta ipocalorica; il candidato indichi per ogni portata i principi nutritivi principali, sottolineando in modo coerente la funzione prevalente del piatto stesso.
- in almeno due piatti utilizzi prodotti certificati di una regione a scelta, indicandone le motivazioni legate alla richiesta precedente;

- identifichi e segnali, all'interno del menu e per ciascun piatto proposto, la presenza dei più comuni allergeni;
- ipotizzi di comporre un "Guida" con 7 raccomandazioni da consegnare ai bambini per orientarli ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato che possa prevenire o limitare un eccessivo aumento del peso corporeo, includendo almeno 2 raccomandazioni relative al tema delle bevande.

**SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA - 12 MAGGIO 2022 - (Declinazione Accoglienza Turistica)**

**DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

**Caratteristiche della prova**

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

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

## - PRIMA PARTE

Il Movimento turistico in Italia è in ripresa ma ancora lontano dai livelli del 2019. Nei primi nove mesi del 2021 le presenze dei clienti negli esercizi ricettivi sono in crescita rispetto al 2020 ma restano ben sotto i livelli del 2019. Nel trimestre estivo (luglio-settembre) le presenze turistiche sono state circa 177 milioni nel 2021, a fronte di 135 milioni di presenze nel 2020, ma ben 29 milioni in meno nel confronto con il 2019. I viaggi dei residenti per motivi di lavoro (circa 1,5 milioni) e per vacanza (circa 18 milioni) si attestano ai livelli dei primi nove mesi del 2020 ma rimangono comunque sotto quelli del corrispondente periodo del 2019.

Nel 2021 i flussi turistici di tutti i Paesi europei sono ancora profondamente segnati dalla pandemia da Covid-19, che ha fortemente limitato la mobilità delle persone. Eurostat stima che il numero delle notti trascorse nelle strutture ricettive nell'Unione europea sia pari a circa 1,1 miliardi nei primi otto mesi del 2021, valore analogo a quello dello stesso periodo del 2020, ma inferiore rispetto al 2019, anno precedente la pandemia, in cui le presenze si erano attestate intorno ad 1,65 miliardi.

Tra i Paesi che mostrano il maggiore decremento di presenze rispetto allo stesso periodo del 2019 risultano: Malta, Lettonia, Ungheria e Portogallo. A seguire la Spagna che, con un calo del 54,6%, perde la prima posizione nella graduatoria europea per numero di presenze e cede il passo all'Italia (in prima posizione nel 2021) e alla Germania (in seconda posizione).

Tra le componenti della domanda turistica, quella estera evidenzia maggiori difficoltà di ripresa (-56,1% di presenze) rispetto alla componente domestica (-20,3%). Per quanto riguarda, invece, le tipologie di strutture ricettive, a soffrire di più è il comparto alberghiero, con un calo di presenze del 44,3%, rispetto al comparto extra-alberghiero (- 28,3%). Si segnala in particolare il recupero dei flussi della clientela non residente in Italia (+40,3%) e, in misura minore, di quella residente (+14,2%).

Relativamente ai primi nove mesi del 2021 i dati provvisori del nostro Paese mostrano un trend meno negativo della media europea rispetto al 2019, con le presenze negli esercizi ricettivi che diminuiscono del 38,4% (145 milioni di presenze in meno) e gli arrivi del 46,5%.

*Fonte: Report ISTAT - Movimento turistico gennaio-settembre 2021*

Il Parlamento europeo, considerando che il turismo è un'attività trasversale che ha un ampio impatto sull'ambiente, sul clima e sull'economia dell'UE nel complesso e, in particolare, sulla crescita economica, sull'occupazione e sullo sviluppo sociale e sostenibile delle regioni, propone l'attuazione delle seguenti strategie:

- rafforzare la qualità dell'offerta turistica, rendendola più sostenibile e accessibile e avviando investimenti pubblici e privati nella digitalizzazione e nell'ammodernamento complessivo del settore;
- rafforzare la transizione verso un turismo sostenibile, responsabile e intelligente: il turismo sostenibile tiene conto degli effetti economici, sociali e ambientali attuali e futuri e risponde alle esigenze dei visitatori, del settore, dell'ambiente e delle comunità locali.

Invitiamo gli Stati membri a destinare risorse sufficienti alla cultura e ai siti del patrimonio culturale e sottolineiamo il contributo positivo apportato dal turismo rurale al mantenimento di un'agricoltura diversificata e su piccola scala, alla lotta contro le disuguaglianze sociali e alla creazione di opportunità di lavoro.

*Fonte: Proposta di risoluzione del Parlamento europeo sulla definizione di una strategia dell'UE per il turismo sostenibile - 3.3.2021*

A. Il candidato, prendendo spunto dai testi presentati, dalle esperienze maturate e dalle competenze raggiunte anche attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO ed ex Alternanza Scuola Lavoro), descriva l'andamento dei flussi turistici in Europa, facendo un'analisi dettagliata di quanto emerso dal Report ISTAT e proponendo delle strategie da adottare per affrontare le problematiche emerse.

B. Successivamente il candidato scelga di vestire i panni di un'Impresa Ricettiva a sua scelta (sia per tipologia che per localizzazione) e predisponga la parte descrittiva di un Business Plan che illustri, altresì, la tipologia di impresa che si intende costituire e le caratteristiche che si ritiene possano essere vincenti, tenuto conto dei trends e di quanto emerso dal Report Istat e dalla Proposta di risoluzione del Parlamento europeo.

## SECONDA PARTE

Il candidato scelga due dei seguenti quesiti e risponda in modo esaustivo eventualmente producendo i relativi documenti, ove richiesto

1. Esporre quali sono le forme giuridiche che si adattano a un'impresa ricettiva di piccole o medie dimensioni e spiegare quali sono i principali adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la sua costituzione.

2. Illustrare i fattori sociali ed economici che influenzano i flussi turistici internazionali e indicare quali sono gli organismi nazionali ed internazionali che si occupano di politiche turistiche e di turismo.
3. Presentare il Piano degli investimenti ed il Piano Finanziario dell'Impresa ricettiva prescelta tenuto conto che:

sono previsti lavori di ristrutturazione per migliorare l'efficienza energetica, che l'impresa sarà operativa a partire dall'anno 2022, nell'anno 2023 non sono previsti nuovi investimenti e nell'anno 2024 è previsto l'acquisto di arredamento per 40.000 euro e di attrezzature per 20.000 euro. Il fabbisogno iniziale di attivo corrente è di 16.000 euro, il capitale sociale è di 300.000 euro e il restante fabbisogno finanziario viene soddisfatto con un finanziamento comunitario agevolato. Gli investimenti iniziali sono i seguenti:

<b>Immobilizzazioni</b>	<b>Costo storico</b>	<b>Coefficiente di ammortamento</b>
Costi di start up	6.000	20%
Fabbricato e lavori di ristrutturazione (valore dell'edificio 280.000 euro)	340.000	3%
Impianti idrici, elettrici e di condizionamento	70.000	10%
Arredamento	50.000	12,50%
Attrezzature	40.000	15%
Altri beni	38.000	20%

4. Presentare il Conto economico di previsione dell'Impresa ricettiva prescelta tenendo conto che dispone di 40 posti letto e che sono previsti:

- 200 giorni di alta stagione con tassi di occupazione delle camere del 70% nel 2022, dell'80% nel 2023 e del 90% nel 2024, prezzo medio di 90,00 euro;

- 165 giorni di bassa stagione con tassi di occupazione delle camere del 20% nel 2022, del 30% nel 2023 e del 40% nel 2024, prezzo medio di 50,00 euro.

**La simulazione del colloquio è stata fissata per il 18/05/2022**

# **ALLEGATO n. 3**

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**Griglia comportamento**

**Griglia I prova scritta**

**Griglia II prova scritta**

**Griglia colloquio orale**

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO							Pun teg gio	V O T O		
<i>Relazione con gli altri</i>		<i>Rispetto delle regole, dei beni della scuola e dell'ambiente</i>		<i>Impegno e partecipazione</i>		<i>Sanzioni</i>				
10		10		10		10		40	10	
E' corretto, disponibile e collaborativo verso adulti e compagni.		9	Rispetta e fa rispettare i beni comuni e l'ambiente dimostrando senso di responsabilità. Ha acquisito piena consapevolezza del rispetto delle regole.	9	Contribuisce all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive.	9	Nessuna sanzione.	9	36-39	9
Si relaziona correttamente con gli adulti e i compagni.		8	Rispetta i beni comuni e l'ambiente. Rispetta le regole dell'Istituto	8	Impegno costante e partecipazione attiva.	8	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal Docente sul registro personale	8	32-35	8
Rispettoso di adulti e compagni.		6	Rispetta i beni comuni e l'ambiente. Sostanziale rispetto delle regole dell'Istituto	6	Impegno e partecipazione adeguati.	6	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal Docente sul registro di classe	6	24-31	7
Frequenti richiami verbali per comportamento vivace, ma sostanzialmente rispettoso di compagni ed adulti.		4	Sostanziale rispetto dei beni comuni e dell'ambiente. Qualche richiamo per mancanza di rispetto delle regole.	4	Impegno e partecipazione non sempre adeguati.	4	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati con delibera del C.d.C.	4	16-23	6
Episodi di richiami per uso di toni irrispettosi nei confronti di adulti e compagni		2	Scarso rispetto dei beni comuni e dell'ambiente. Qualche richiamo per mancanza di rispetto delle regole	2	Impegno discontinuo o selettivo e partecipazione superficiale.	2	Episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal C.d.C. con sospensioni.	2	8-15	5
Frequenti richiami verbali per comportamento vivace e/o frequenti richiami per uso di toni irrispettosi nei confronti di adulti e compagni		0	Scarso rispetto dei beni comuni e dell'ambiente. Frequenti richiami per mancanza di rispetto delle regole	0	Impegno e partecipazione scarsi	0	Reiterati episodi di inadempienza al regolamento scolastico sanzionati dal C.d.C. con sospensioni.	0	0-7	4

**GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA**

**PARTE GENERALE (max 60 punti)**

			PUNTEGGIO
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-5) b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (6-7) c) capacità di ideare, pianificare e organizzare il testo in modo corretto e consapevole, dosando nel modo corretto le risposte e/o le diverse parti del testo (8-9) d) perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (10)	
	Coesione e coerenza testuale	a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-5) b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (6-7) c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (8-9) d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna fra le sue parti (10)	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	a) nulla o scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-5) b) padronanza lessicale adeguata; scelte lessicali tendenzialmente corrette (6-7) c) buona padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (8-9) d) ottima padronanza lessicale; scelte lessicali precise e lessico molto ricco (10)	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) numerosi errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo scorretto (0-5) b) presenza di errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo tendenzialmente corretto (6-7) c) buona padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (8-9) d) ottima padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (10)	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-5) b) conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (6-7) c) buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (8-9) d) ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei	

		riferimenti culturali (10)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<p>a) lo studente non è in grado di esprimere in modo corretto un giudizio critico o dà una valutazione senza padroneggiare le strategie di argomentazione (0-5)</p> <p>b) lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (6-7) c) lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (8-9)</p> <p>d) lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (10)</p>	

### TIPOLOGIA A (max 40 punti)

1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<p>a) lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5)</p> <p>b) lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7)</p> <p>c) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9)</p> <p>d) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10)</p>	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<p>a) errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5)</p> <p>b) comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi nel complesso adeguata (6-7) c) buona capacità di comprendere il testo e i suoi snodi principali (8-9)</p> <p>d) ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10)</p>	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<p>a) capacità di analisi assente o limitata (0-5)</p> <p>b) capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7)</p> <p>c) lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9)</p> <p>d) lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10)</p>	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo	<p>a) capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5/2-10)</p> <p>b) capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7/11-14)</p> <p>c) buona capacità di interpretazione del testo (8-9/15-18)</p> <p>d) lo studente interpreta il testo in modo sempre preciso e puntuale (10/19-20)</p>	

**TIPOLOGIA B (max 40 punti)**

1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<p>a) lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5)</p> <p>b) lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7)</p> <p>c) lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9)</p> <p>d) lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)</p>	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<p>a) lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10)</p> <p>b) lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14)</p> <p>c) lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18)</p> <p>d) lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)</p>	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	<p>a) riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5)</p> <p>b) riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7)</p> <p>c) riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9)</p> <p>d) molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)</p>	

**TIPOLOGIA C (max 40 punti)**

1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<p>a) testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5)</p> <p>b) testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7)</p> <p>c) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9)</p> <p>d) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)</p>	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<p>a) testo disordinato e non lineare (0-10)</p> <p>b) testo nel complesso ordinato e lineare (11-14)</p> <p>c) testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18)</p> <p>d) testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)</p>	

3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5) b) conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7) c) conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9) d) conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10)	
			<b>TOTALE (100)</b>
			<b>TOTALE (20)</b>
		<b>N.B da convertire in quindicesimi</b>	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
<b>COMPRESIONE DEL TESTO</b> introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Comprensione insufficiente, interpretazione alterata o distorta del testo.	1	
	Comprensione limitata o parziale, le informazioni ricavate risultano scarse e non sempre corrette.	1,50	
	Comprensione sufficiente, le informazioni ricavate risultano generiche ma sostanzialmente corrette.	2	
	Comprensione adeguata, le informazioni ricavate risultano appropriate.	2,50	
	Comprensione completa ed esauriente; l' interpretazione della consegna è sicura e precisa, le informazioni ricavate sono ricche e pertinenti.	3	
<b>PADRONANZA DELLE CONOSCENZE</b> relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Nessuna padronanza dei contenuti fondamentali; conoscenze molto lacunose, espresse in modo disordinato e confuso.	1	
	Conoscenza minima e approssimativa, espressa in modo a volte inadeguato e impreciso.	1,5-2	
	Padronanza limitata, con conoscenze parziali e frammentarie e senza nessuna rielaborazione personale	2,5-3	
	Conoscenza essenziale dei nuclei fondamentali ma complessivamente accettabile con una rielaborazione personale appena accennata.	3,5-4	
	Padronanza complessivamente più che sufficiente, con conoscenze adeguate e rielaborazione dei contenuti efficace.	4,5	
	Buona padronanza dei nuclei fondamentali, conoscenze complete ed omogenee; rielaborazione critica buona	5	
	Conoscenza approfondita ed organizzata; rielaborazione critica, esauriente, personale ed originale	6	
<b>PADRONANZA DELLE COMPETENZE</b> tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Mostra notevoli difficoltà nella rilevazione delle problematiche proposte ed una limitata capacità di elaborare soluzioni.	1	
	Insufficiente autonomia di applicazione delle conoscenze acquisite a situazioni sconosciute, necessita di una guida sia nell'individuazione del problema che nell'elaborazione di una soluzione.	2-2,5	
	Applica le conoscenze in modo mnemonico e decontestualizzato; mostra maggiori difficoltà nell'individuazione del problema che nell'elaborazione della soluzione.	3-3,5	
	È complessivamente in grado di applicare le conoscenze acquisite a situazioni note ed elabora soluzioni semplici ma accettabili.	4-4,5	
	Ha acquisito sufficienti competenze per individuare il problema e proporre soluzioni pertinenti.	5-5,5	
	Buona capacità e dimestichezza nella contestualizzazione del problema e perspicacia nell'elaborazione di soluzioni congrue e sostanzialmente efficaci.	6	
	È in grado di individuare strategie risolutive valide e funzionali anche in situazioni non note.	7	
	Competenze tecnico-professionali ottime; elaborazione di soluzioni creative, originali e pertinenti in qualunque contesto operativo.	8	
<b>CAPACITA' DI ARGOMENTARE,</b> di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con	Argomentazione povera nel contenuto e confusa, a tratti incoerente con la traccia, con un lessico improprio ed impreciso.	1	
	Gli argomenti sono presentati in modo generico e superficiale con un lessico ripetitivo e carente. Carente anche la capacità di sintesi e di analisi.	1,5	
	Argomentazione semplice e poco approfondita ma lineare e coerente; buona la capacità di sintesi ed il lessico, che risulta adeguato.	2	

pertinenza i diversi linguaggi specifici	Argomentazione scorrevole ed efficace, lessico appropriato; l'elaborato è presentato in modo chiaro e preciso, attinente alle richieste e ben sviluppato.	2,5
	Gli argomenti sono presentati in modo personale e creativo e risultano pienamente attinenti alla traccia; il lessico adoperato risulta ricco, curato ed appropriato al contesto.	3
<b>TOTALE PUNTI</b>		

#### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Firmato digitalmente da  
BIANCHI PATRIZIO  
C=IT.....

## **ALLEGATO n. 4**

### **PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO**

## PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA)

L'attività di percorso per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) programmata dall'Istituto, nelle classi dell'ultimo biennio, si è svolta nell'ambito del regime determinato dal riordino dell'istruzione secondaria di secondo grado.

La modalità di apprendimento in PCTO ha previsto il perseguimento delle seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- favorire l'orientamento degli allievi nell'ottica della valorizzazione delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un collegamento organico e sistemico tra l'istituzione scolastica e il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa dell'Istituto allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. Il percorso progettato per gli alunni della classe 5<sup>C</sup> SA "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è rivolto, infatti, alla valorizzazione delle potenzialità del territorio, al soddisfacimento delle sue nuove richieste di professionalità e competenze, nell'ottica di una continua e proficua sinergia scuola - territorio che ha, da sempre, caratterizzato l'operare didattico e formativo dell'Istituto.

L'idea di partenza è quella di ridisegnare ed arricchire l'esperienza scolastica di nuovi ed ulteriori contenuti, all'insegna di una nuova cultura del lavoro e di una più rispondente cultura della formazione. Il percorso infatti è stato inteso come un'esperienza pratica, aperta a tutto il processo lavorativo, in cui la scuola si pone in sinergia con tutte le strutture produttive, nella prospettiva del conseguimento di un valore aggiunto per sé e per la zona in cui si trova ad operare.

Partendo dalla necessità avvertita da più parti della valorizzazione e promozione delle eccellenze che caratterizzano il nostro territorio a livello agricolo, agroalimentare, ristorativo, turistico e culturale, si è avvertita la volontà di ripensare la scuola come attore fondamentale del processo evolutivo del territorio, sia come luogo di formazione di personale altamente qualificato e motivato, in grado di operare in ogni punto della filiera, sia come supporto alla filiera stessa, in termini di competenze spendibili sul territorio ed in particolare di capacità di interpretare ed anticipare i bisogni formativi dello stesso, nonché le sue possibili evoluzioni.

Al fine dell'adempimento del monte ore complessivo, gli organi collegiali hanno quindi deliberato la programmazione di percorsi PCTO si articolasse sia in orario curriculare sia in orario extracurriculare.

Ogni studente della classe ha svolto regolarmente il percorso PCTO, durante l'ultimo biennio, secondo le indicazioni della normativa vigente. Esso ha avuto luogo sia all'interno dell'Istituto sia presso aziende locali convenzionate. Alcuni alunni hanno completato il monte ore del loro percorso fino a poco tempo fa, prendendo parte agli eventi organizzati dall'Istituto nella sede centrale, a Castelfranco Emilia.

Nel complesso, le valutazioni fornite dai tutor aziendali sono state positive e non sono state evidenziate criticità.

Si precisa che causa Covid-19 gli studenti durante l'anno scolastico 2019/2020 (in classe terza) non hanno potuto svolgere lo stage presso le strutture turistiche, ma hanno partecipato solo ad alcuni eventi a scuola (prima della pandemia) e svolto il corso di alimentaristi e il corso sulla sicurezza on-line, hanno inoltre partecipato a lezioni in remoto con esperti esterni.

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento riassunti nella seguente tabella:

<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>				
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Durata</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Luogo di svolgimento</b>
Champagne experience	10/10/2021	1 giorno	Accoglienza turistica	Istituto
MoRe Impresa Festival	14/10/2021	1 giorno	Accoglienza, DTA	Istituto, collegamento online
Smart Future Academy	03/12/2021	1 giorno	Accoglienza, DTA, Laboratorio Sala/Vendita	Istituto, collegamento online
Progetto PCTO Ispettorato del lavoro	12/01/2022	1 giorno	Accoglienza turistica, DTA	Istituto
Smart Future Academy - speciale sostenibilità	08/02/2022	1 giorno	DTA, Accoglienza turistica, Laboratorio Sala/Vendita	Istituto, collegamento online
Progetto Donne D-vino	dal 18/02/2022 al 6/04/2022	7 incontri	Laboratorio Sala/Vendita, Laboratorio Cucina, Accoglienza, Storia, DTA	Istituto
Uscita didattica presso il Museo dell'Aceto Balsamico	16/02/2022	1 giorno	Accoglienza turistica, DTA	Spilamberto
Progetto Il grido della terra - Uscita didattica presso il Museo Covili	19/02/2022	1 giorno	Accoglienza turistica	Pavullo nel Frignano
Orientamento Azienda Autogrill	09/03/2022	1 giorno	Laboratorio Sala/Bar, Laboratorio Cucina	Istituto

Partecipazione all'evento orientativo Future in Action - presentazione dei percorsi ITS dell'Emilia Romagna	16/03/2022	1 giorno	DTA	Istituto, collegamento online
Tour enogastronomico organizzato dalla OAT Travel	23/03/2022	1 giorno	DTA, Accoglienza turistica	Istituto
Evento Giuramento in Accademia militare	25/03/2022 - 01/04/2022	2 giorni	Laboratorio Sala/Vendita	Modena
Incontro Esselunga	31/03/2022	1 giorno	Laboratorio Sala/Vendita, Laboratorio Cucina, SCA	Istituto
Gemellaggio con il Lycee Les Verges	dal 26/04/2022 al 30/04/2022	5 giorni	DTA, Lingua francese	Dol de Bretagne
Swiss Education Group	13/05/2022	1 giorno	Laboratorio Sala/Vendita, Laboratorio Cucina, Accoglienza turistica	Istituto

## DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Programmazioni dipartimenti
3.	Rendicontazione dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni
5.	Verbali consigli di classe
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico

**Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'IIS Lazzaro Spallanzani <https://istas.mo.it/>**

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	DOCENTI	MATERIA	FIRMA
1	ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
2	BRUNO CARMELA	LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA	
3	CARILLO LOREDANA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	
4	DI MODICA SANDRO	MATERIA ALTERNATIVA	
5	ESPOSITO ANNALISA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E BAR	
6	FATIGATI MARIA	LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	
7	FEDERICO GIOVANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
8	GAGLIARDI ROSSELLA	SOSTEGNO	
9	GIANNONE SABRINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
10	GRANDI GLORIA	SOSTEGNO	
11	MACRÌ CAROLINA	SOSTEGNO	
12	MAGLIONE ROSSANA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	
13	MALERBA NICOLETTA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
14	MANFREDI MILENA	MATEMATICA	
15	MARCHI EMMANUELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
16	MASSARO MARIALUISA	SOSTEGNO	
17	SCHETTINO ANGELO	SOSTEGNO	
18	VIALLE SOPHIE ANDRÉE	LINGUA FRANCESE	
19	ZANARDI MICHELE	RELIGIONE CATTOLICA	

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Maura Zini \_\_\_\_\_

