

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
**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)

---

**CLASSE VAAK**

**Anno Scolastico 2022/2023**

**Documento del Consiglio di Classe**

**15 maggio 2023**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA  
DECLINAZIONE CUCINA**

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 4
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag. 5
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 6
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 8
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 8
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	pag.10
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; uda realizzate	pag. 11
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni <ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulazione I prova</li> <li>- Simulazione II prova</li> <li>- Simulazione colloquio (data dello svolgimento)</li> </ul>	pag. 71
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia Condotta</li> <li>- Griglia I prova</li> <li>- Griglia II prova</li> <li>- Griglia Colloquio orale</li> </ul>	pag. 93
ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 104

FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 108
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

## 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATRICE: Prof.ssa Guadagni Antonia.

### 1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
GUADAGNI ANTONIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE			X
BERTOCCHI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE	X	X	X
BOTTONE ANTONIO	LAB.SERV.ENOG.SETTORE CUCINA	x		X
MELOTTI YURI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			X
MILONE ANGELO	LAB.SERV.ENOG.SETTORE SALA E VENDITA			x
PRADELLI VALERIA	MATEMATICA		X	X
SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X
TEPEDINO SIMONE	LINGUA INGLESE			X
ZANARDI MICHELE	RELIGIONE CATTOLICA	X	X	X
MERCHE LORENZO	SOSTEGNO			X
SCHETTINO ANGELO	SOSTEGNO	X	X	X

La classe VAAK è composta da 28 alunni, di questi quattro presentano una certificazione L.104 con una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15) e tre riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA).

Due alunni ripetono la classe quinta, quattro sono stati bocciati in prima e uno in seconda. Gli studenti presentano peculiarità, attitudini e approcci allo studio differenti: una limitatissima parte dimostra interesse e impegno costante, è dotata di una discreta capacità di analisi e sintesi dei contenuti proposti; la restante e più ampia parte porta avanti il percorso con qualche incertezza e profonda incostanza nell'applicazione, limitandosi, sempre su sollecito continuo degli insegnanti, all'apprendimento dei concetti fondamentali per il conseguimento degli obiettivi minimi. Per taluni, questa incostanza pregiudica risultati potenzialmente più apprezzabili. Ne consegue che una parte molto circoscritta della classe raggiunge buoni risultati, esibendo conoscenze, capacità di approfondimento e riflessioni personali; un'altra, pur raggiungendo conoscenze sufficienti, risulta carente nella rielaborazione personale dei contenuti. Complessivamente, l'attenzione in classe e le richieste di chiarimenti non sono stati frequenti, ciò indica che solo un esiguo numero di studenti ha mostrato un reale interesse nei confronti delle diverse discipline. La frequenza non è stata sempre regolare: in riferimento ad alcuni può definirsi assidua; altri, invece, hanno fatto registrare un numero significativo di assenze alcune delle quali possono essere definite strategiche; altre dovute a molteplici fattori, quali questioni di salute, questioni personali e familiari. La puntualità non è sempre stata impeccabile, come dimostrano alcuni ritardi reiterati e sistematici. È doveroso registrare che una parte si è contraddistinta per mancanza di puntualità nelle consegne, atteggiamenti oppositivi nei confronti degli insegnanti, in alcuni casi sfociati in vera e propria maleducazione. Per tali ragioni, alcuni studenti, talvolta, hanno indotto i docenti a sanzionarli con note e sospensioni disciplinari che in certi casi hanno richiesto l'intervento del Consiglio d'Istituto; il tutto scaturisce da atteggiamenti non certo in linea con allievi che frequentano l'ultimo anno e dai quali, pertanto, si pretende maturità, correttezza e senso di responsabilità. Alla luce di ciò per la classe non sono stati attivati progetti che prevedessero viaggi d'istruzione, visite guidate e uscite didattiche.

### **1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO**

#### **Codice Ateco: I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE**

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, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. 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 è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; 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.

## QUADRO ORARIO

<b>QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</b>					
<b>Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari in cucina</b>					
<b>Codice Ateco I-56</b>					
	<b>1<sup>^</sup></b>	<b>2<sup>^</sup></b>	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
<b>AREA GENERALE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	5	4	4
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	5	5	5
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	2	-	-
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	-	2
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	2	-
<b>TOT</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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

### **3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°**

**REFERENTE PROF.SSA SICIGNANO LIBERATA**

<b>TITOLO PROGETTO/ATTIVITA'</b>	<b>ATTIVITA' ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA</b>
LEGALITÀ: INSIEME PER CAPIRE.	La mafia attraverso il cinema (visione film "Alla luce del sole"). Giornata della memoria delle vittime di mafia (21/03), lettura di alcuni passi del libro "Il patto sporco" di Di Matteo/ Lodato. Incontro con Rosaria Cascio ( ex allieva di Don Pino Puglisi) .
GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE 25 Novembre 2023	Attraverso lo studio di casi, la visione di Biopics e Docufilms, 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
GIORNATA MONDIALE DEI DIRITTI UMANI 10 dicembre 2023	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.
CITTADINANZA ATTIVA ED ORIENTAMENTO	La Cittadinanza europea, le Istituzioni europee, le opportunità di studio, di lavoro e di volontariato offerte dall'UE ai giovani: Erasmus +, FSE, Corpo Europeo di Solidarietà e Servizio Civile Volontario

	L'importanza del 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.
ETICA FISCALE	Il COVID e l'Etica Fiscale. Le "Belle Tasse" e la piaga dell'Evasione Fiscale. Fisco e Legalità: 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.
PROGETTO "MARTINA. LA LOTTA AI TUMORI INIZIA A SCUOLA"	Gli alunni sono stati sensibilizzati sull'importanza della prevenzione e dell'adozione di uno stile di vita salutare al fine di prevenire l'insorgere dei tumori fin dalla tenera età.
AVIS E ADMO	Campagna di sensibilizzazione alla donazione del sangue, degli organi e dei tessuti per salvare vite umane.
PROGETTO PROVINCIALE "EDUCAZIONE STRADALE"	In collaborazione con la Polizia di Castelfranco Emilia è stata divulgata l'importanza del rispetto del Codice della strada al fine di prevenire incidenti stradali.
PROGETTO DI PREVENZIONE "WE CARE 4.0"	In collaborazione con la Comunità di San Patrignano i ragazzi sono stati sensibilizzati sul tema delle dipendenze, sul percorso di recupero e sulle cause.
GIORNATA DELLA MEMORIA 27 gennaio 2023	Visione del video sull'eccidio di Montesole.
GIORNATA DELLA TERRA 22 aprile 2023	Gli studenti sono stati sensibilizzati al consumo responsabile e sostenibile, al legame tra salute e ambiente e all'importanza delle nuove tendenze di filiera per la salvaguardia dell'ambiente.
FESTA DELL'EUROPA 9 maggio 2023	Evento di disseminazione del "Viaggio della Memoria e attraverso l'Europa" e approfondimento sull'Unione Europea.

# **ALLEGATO 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE**

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, etc,)

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La partecipazione al dialogo educativo con la docente è stata buona, anche se talvolta non propriamente finalizzato alla preparazione scolastica ma alla condotta. Nel complesso gli allievi hanno alternato momenti di attiva partecipazione ad altri in cui si riscontravano distrazione e passività. L'interesse degli studenti si è dimostrato nel complesso buono per una cospicua parte di essi, mentre per la restante parte della classe l'interesse è stato insufficiente.

In relazione all'apprendimento gran parte degli allievi si sono contraddistinti per un impegno incostante nelle attività in classe, mentre per alcuni allievi si è segnalato un impegno costante. E' stato costantemente sollecitato lo studio a casa in quanto nella maggior parte dei casi legato alla preparazione di verifiche scritte/orali e non invece rivolto ad un apprendimento consapevole ed organizzato. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi della classe si sono dimostrati generalmente corretti e disciplinati, ma alcuni di essi hanno attuato atteggiamenti di disturbo, al limite della maleducazione, che talvolta sono sconfinati in una polemica improduttiva.

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

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- competenza alfabetica funzionale;

- competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

## **PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Contaminazione fisiche e chimica degli alimenti. Definizione. Le micotossine: definizione, fattori che ne favoriscono lo sviluppo e alimenti a rischio. I fitofarmaci: concetto di persistenza nell'ambiente e intervallo di sicurezza. Gli zoofarmaci: concetto di tempo di sospensione. Sostanze cedute da contenitori: concetto di migrazione.

Contaminazione biologica degli alimenti. Definizione di malattie trasmesse dagli alimenti e modalità di contaminazione. Prioni: aspetti generali delle encefalopatie spongiformi trasmissibili. Virus: caratteristiche biologiche e principali malattie trasmesse con gli alimenti. Batteri: caratteristiche biologiche, spore e tossine batteriche (linee generali). Fattori che influenzano la crescita microbica. Concetto di tossinfezioni e infezioni alimentari. Principali tossinfezioni batteriche: salmonellosi, listeriosi, tossinfezione da Stafilococco, Bacillus cereus e Escherichia coli, botulismo. Funghi microscopici: caratteristiche biologiche e condizioni di sviluppo delle muffe. Le parassitosi intestinali: teniasi, anisakidosi e trichinellosi.

Reazioni avverse al cibo. Caratteristiche delle reazioni tossiche e non tossiche. Le allergie alimentari: meccanismo, sintomi e complicità. Gli allergeni e l'etichettatura. L'intolleranza al lattosio (meccanismo e consigli dietetici). La celiachia (malattie autoimmuni): aspetti generali, meccanismo, dieta del celiaco (alimenti permessi e vietati).

Qualità e sicurezza degli alimenti. Qualità totale degli alimenti. Qualità certificata europea e italiana: DOP, IGP, STG, PAT, BIO, Produzione Integrata. Le etichette alimentari. HACCP: fasi preliminari, principi, PRP, GHP e GMP, diagrammi di flusso di specifiche filiere. Storia della sicurezza alimentare e normativa.

Bioenergetica e principi nutritivi. Il fabbisogno energetico giornaliero e i suoi componenti. Il bilancio energetico. I LARN per i principali macronutrienti e micronutrienti per le persone adulte.

La dieta nelle diverse condizioni fisiologiche. Età evolutiva (neonato, lattante e adolescenza), donne in gravidanza, nutrici e terza età: aspetti generali, fabbisogni energetici e indicazioni nutrizionali (linee generali).

Tipologie di diete. Definizione di dieta. Dieta mediterranea e Diete vegetariane: principi generali, composizione e piramide alimentare. Dieta sostenibile: significato e concetti di base. Dieta a zona e la dieta nordica.

La ristorazione collettiva. Tipologie e i legami (fresco-caldo, cook and chill, cook and freeze).

La dieta nelle malattie cardiovascolari (MCV). Fattori di rischio delle MCV. Stili di vita e comportamenti alimentari che prevengono il rischio di MCV. Ipertensione arteriosa: aspetti generali; indicazioni dietetiche per la prevenzione/cura. Ipercolesterolemia e aterosclerosi: aspetti generali; indicazioni dietetiche per la prevenzione/cura.

La dieta nelle malattie metaboliche. Definizione e classificazione. Diabete mellito (DM): funzione di insulina e glucagone, caratteristiche del DM tipo 1 e tipo 2, concetto di indice glicemico e indicazioni dietetiche. Obesità: definizione, tipi di obesità, malattie correlate all'obesità e indicazioni dietetiche.

Alimentazione e Tumori. Caratteristiche dei tumori benigni e maligni. Fattori che predispongono all'insorgenza dei tumori. Sostanze cancerogene presenti o prodotte negli alimenti. Indicazioni generali ed alimentari per prevenire la formazione dei tumori; sostanze protettive negli alimenti.

I disturbi del comportamento alimentare. Anoressia, bulimia, ortoressia, vigoressia, alcolismo.

Le nuove tendenze di filiera. I nuovi prodotti alimentari, l'alimentazione sostenibile, gli OGM, la filiera corta e a Km zero.

Cibo e religioni. Le regole alimentari nella tradizione ebraica e dell'Islam.

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata
- Apprendimento cooperativo
- Schemi, mappe e materiale condiviso su Goolge Classroom

- Lezione frontale

## **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Libro di testo e dispense fornite dalla docente in formato digitale.

## **TEMPI**

4 ul alla settimana

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

Le verifiche scritte proposte nel primo quadrimestre si possono ricondurre alla tipologia A della nuova riforma degli esami di Stato per i professionali, quelle del secondo appartengono alla tipologia A, B e C. Nel corso del primo quadrimestre sono state fatte due verifiche scritte e una verifica orale; durante il secondo quadrimestre sono state svolte tre verifiche scritte e una orale. Eventuali recuperi legati a valutazioni insufficienti sono state anch'esse effettuate in forma scritta.

Per la valutazione finale si tiene in debito conto dei livelli di partenza e degli obiettivi raggiunti per ogni singolo alunno, considerando anche la partecipazione attiva, il comportamento tenuto nel corso dell'anno ed il rispetto delle consegne e delle regole.

## **MODALITA' DI RECUPERO**

In itinere.

Testo in adozione: Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5<sup>^</sup>, Luca la Fauci, Rizzoli ed.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Prof.ssa Antonia Guadagni

**MATERIA: LINGUA FRANCESE**

**DOCENTE: BERTOCCHI ALESSANDRA**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

Il gruppo classe era già noto al docente dai due precedenti anni scolastici, pertanto il giudizio assume anche il valore di un percorso nel tempo. Nonostante le difficoltà già evidenziate negli anni scorsi dalla maggioranza degli allievi, i livelli di impegno, maturità e buona volontà sono stati spesso non adeguati, specialmente in relazione alla necessità di affrontare un esame. La partecipazione e l'interesse nei confronti della disciplina hanno dovuto essere continuamente sollecitati dal docente. L'opportunità che è stata offerta alla classe di poter usufruire del contributo di un'assistente madrelingua, non è stata sfruttata in modo adeguato, inducendo il docente ad eliminarla dalla programmazione nel 2° quadrimestre. I risultati ottenuti sono nella maggioranza dei casi appena sufficienti, con qualche elemento più che sufficiente. Per alcuni allievi invece permangono lacune specialmente a livello lessicale. Le difficoltà si sono riscontrate specialmente nella produzione scritta e si è pertanto provveduto a cercare di rimediare con orali, in modo particolare per ragazzi con segnalazione dsa.

Per la maggior parte della classe 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.

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

Competenza	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.
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e culinario dei paesi di lingua francofona
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la	Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite
Sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	Protocollo HACCP in lingua straniera

## **PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE**

**Obiettivi minimi:** L'alunno comprende il senso globale del testo orale o scritto, la padronanza del lessico non è sempre adeguata pertanto sono presenti alcune difficoltà nell'interazione. I testi prodotti sono limitati all'essenziale.

**Elementi grammaticali:** All'inizio dell'anno scolastico sono stati ripresi gli elementi grammaticali della lingua di base.

### **Moduli di microlingua settoriale:**

- Salute e sicurezza: l' HACCP
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les aliments bons pour la santé
- Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire
- Les régimes alternatifs
- Comment devenir chef de cuisine: caractéristiques personnelles et parcours scolaire
- Les OGM
- Comment rédiger un Curriculum vitae

### **Moduli di civiltà:**

- L'amour toxique
- Les dates de l'émancipation des femmes dans l'histoire des grands magasins
- Joséphine Baker : une femme au Panthéon

### **Modulo di ed. civica**

- Le camp de Natzweiler-Struthof : un camp d'extermination en France
- La France pendant la deuxième guerre mondiale

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

La didattica è stata imperniata su momenti di lezione frontale, per quanto riguarda la presentazione di argomenti grammaticali 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. Nel corrente anno scolastico la classe ha usufruito della presenza nel 1 quadrimestre per un'ora alla settimana, di un' assistente madrelingua francese, che avrebbe potuto contribuire al miglioramento delle capacità espressive e di comprensione della lingua: purtroppo la mancanza di interesse da parte della classe ha costretto il docente a sospendere tale esperienza.

1) Lezione frontale

2) Domande:

1. dirette

2. generali

3. Lezioni dibattito

3) Lettura guidata dei testi proposti

### **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- materiale fornito dal docente

- Libro di testo in adozione

- Schemi semplificati

### **TEMPI**

Per la classe sono state effettuate 3 ore settimanali di lingua

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

- 1 prova sommativa scritta e 1/2 orale nel primo e nel secondo quadrimestre.

- partecipazione in classe

- interrogazioni lunghe e brevi

- interesse nei confronti della materia

- correzione di esercizi

Le prove di verifica basate sulla produzione di brevi testi su 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, oltre che il raggiungimento degli obiettivi, anche altri fattori , di particolare rilevanza: livello di partenza, impegno, partecipazione alle lezioni, 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 secondo la modalità di studio individuale, ma è stata attuata anche una pausa didattica .

**Testo in adozione:** C.Duvallier “ Superbe “ ed. ELI

Castelfranco Emilia ,15 maggio 2023

Prof.ssa Alessandra Bertocchi

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

**DOCENTE: BOTTONE ANTONIO**

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe VAAK è composta da 28 studenti con caratteristiche eterogenee. Nel corso dell'anno scolastico, a causa della scarsa collaborazione e di un atteggiamento oppositivo, le attività didattiche sono state affrontate con difficoltà rallentando quindi il loro normale svolgimento. Tuttavia, all'interno del gruppo classe non mancano elementi di spicco in positivo, che hanno portato a termine le consegne impartite dal docente dimostrando la maturità necessaria ad affrontare un esame di Stato. La maggior parte degli allievi mostra comunque una spiccata predisposizione al mondo lavorativo, preferendo di gran lunga l'approccio tecnico-pratico (in cui la collaborazione è decisamente superiore) rispetto alle attività in aula verso le quali si evidenzia spesso insofferenza.

### **TESTO IN ADOZIONE**

Al termine dell'anno 2021\2022 il dipartimento di materia Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina ha ritenuto opportuno non confermare l'utilizzo del testo precedentemente in adozione. Quindi gli alunni hanno studiato utilizzando materiali forniti dal docente. Per ampliare ed arricchire i contenuti svolti è stato utilizzato il testo: Nuovo Chef con Masterlab di Frangini Gianni, Mondadori editore, edizione 2017

### **STRUMENTI UTILIZZATI**

Software di presentazione per approfondimento contenutistico.

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

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione della madrelingua	Capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, emozioni, fatti e opinioni in maniera orale e in forma scritta.
Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia (laddove ci siano competenze collegate ad altre discipline, non specificate nelle competenze d'asse)	Padronanza delle competenze matematiche, comprensione del mondo che li circonda e capacità di applicare le conoscenze e la tecnologia nell'ambito laboratoriale.
Competenza digitale	Padronanza della tecnologia dell'informazione e della comunicazione in ambito lavorativo, nel tempo libero e per comunicare.
Imparare ad imparare	Capacità di gestire efficacemente il proprio apprendimento, sia a livello individuale che in gruppo.
Comunicazione nelle lingue straniere Competenze sociali e civiche 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.	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.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Attraverso lo studio dell'approvvigionamento, gli alunni iniziano ad avvicinarsi alla parte imprenditoriale che il settore cucina offre.

Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	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.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Elaborare piatti adeguati ad eventuali esigenze del cliente (es. intolleranze, allergie, religioni, ecc.) per conoscere cosa gli alimenti contengano.

## PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DEI SERVIZI SETTORE CUCINA

### 1. Igiene e salubrità delle lavorazioni

Il sistema HACCP e le regole di una buona prassi igienica

- La legislazione alimentare
- I rischi della lavorazione
- Il sistema Haccp
- Le regole di una buona prassi igienica
- Le regole di una buona prassi di manipolazione di alimenti

- Il piano di autocontrollo

- Redazione del piano di autocontrollo

-La rintracciabilità di filiera

- La tracciabilità e la rintracciabilità nella ristorazione commerciale
- L'etichettatura degli alimenti
- il Regolamento 1160\2011 del Parlamento europeo
- La tabella delle 14 categorie di allergeni

### 2. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

· La sicurezza sul lavoro

- Il TUSL
- Il DVR
- I DPI

## - I rischi lavorativi nella ristorazione

- Il rischio elettrico
- Il rischio di incendio
- Il rischio di infortuni
- I rischi per la salute

## 3. Alimenti e qualità alimentare

- La filiera alimentare
- Le frodi alimentari
- Il valore del cibo e il rapporto tra gastronomia e società
- Le certificazioni di qualità
- I marchi europei e nazionali
- La tutela dei prodotti di qualità

## -I nuovi prodotti alimentari

- Novel food
- Prodotti OGM
- Prodotti biologici
- Le gamme alimentari

## 4. Approvvigionamento

- L'organizzazione e la struttura del reparto
- La pianificazione degli acquisti
- Ordinazione ricevimento e stoccaggio
- La gestione delle scorte
- La valorizzazione delle giacenze

## 5. i menu e la corretta nutrizione

- Storia del menu
- Le abitudini alimentari oggi
- L'offerta gastronomica oggi
- La selezione dei piatti
- Schemi di composizione
- Le carte accessorie
- Tendenze recenti

## 6. Catering e Banqueting

- Tecniche di banqueting e catering
- La normativa di riferimento
- La gestione dei servizi catering
- L'organizzazione della produzione

## 7. I menù della ristorazione collettiva

- La ristorazione sociale ed aziendale

- La ristorazione viaggiante
- Il catering industriale
- Prescrizioni religiose ed etiche

#### 8. Simulazione di un evento banqueting

- L'organizzazione del servizio

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

- Lezione frontale
- Flipped Classroom
- Attività laboratoriale
- Ricerca sperimentale

#### **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Contenuti digitali
- Libro di testo
- PC, Google, Visione di documentari
- Laboratorio dell'Istituto ed attrezzature annesse.

#### **TEMPI**

6 ore settimanali

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

- Verifiche scritte, prove non strutturate
- Verifiche orali, interrogazioni con prove di dibattito, domande contenutistiche, domande globali sull' argomento
- La valutazione tiene conto della griglia di valutazione adottata dal dipartimento scientifico tecnologico ed approvata in sede di Collegio docenti. Tenendo conto delle ipotetiche difficoltà per alunni con certificazione L.104 e BES

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Prof. Antonio Bottone

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI ARTICOLAZIONE SALA BAR E VENDITA**

**DOCENTE: MILONE ANGELO PIO**

### **PRESENTAZIONE CLASSE**

Il primo approccio con la classe è stato abbastanza positivo, anche se una buona parte di alunni è sempre molto disinteressata e distratta. Una piccola parte di alunni é diligente e propositiva, ma in generale lo svolgimento delle lezioni complessivamente non é buono. Nei confronti della materia l'approccio è stato piuttosto eterogeneo e diversificato, in base agli argomenti trattati. Il mancato impegno nello studio e la disattenzione a scuola, ha portato un numero ampio di studenti a faticare nel raggiungimento degli obiettivi definiti in sede di programmazione. In generale, comunque, la classe è riuscita a raggiungere mediamente risultati sufficienti.

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

Competenze d'asse	Conoscenze	Abilità
<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> <li>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>-Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar</p> <p>-Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</p> <p>-Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura</p>	<p>- Principi che guidano la definizione dell'offerta enogastronomica</p> <p>-Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica</p> <p>-Software di settore</p> <p>-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<p>-Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela</p> <p>-Definire menu e carte sulla base di criteri di economicità della gestione</p> <p>-Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi</p> <p>Gestire approvvigionamenti e stock</p> <p>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>
<p>-Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</p> <p>-Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</p> <p>-Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile</p>	<p>-Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasioni di buffet, banchetti, eventi speciali</p> <p>-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<p>-Saper allestire spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali</p> <p>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>

<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 alcoliche</li> <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>	<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>
<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>

## PROGRAMMA SVOLTO DI SALA-BAR E VENDITA

Gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande.

Gli aspetti tecnici e gestionali del menu.

Gli allergeni.

Le caratteristiche generali della carta dei vini.

La carta esposta.

Il Catering ed il Banqueting.

L'organizzazione di un banchetto.

I prodotti tipici ed i marchi di qualità.

Agricoltura biologica, prodotti a km zero, filiera corta.

Produzione e caratteristiche del vino.

Lo studio della vite.

Le principali tipologie di vino e le vinificazioni.

La spumantizzazione, metodo Charmat-Martinotti /metodo

Champenoise-Classico e metodo Ancestrale.

Lo Champagne.

L'etichetta del vino.

I marchi di qualità europei ed italiani del vino.

L'abbinamento cibo-vino: per contrasto, per armonia, per tradizione

Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.

Il Futurismo e le Polibibite.

Il Proibizionismo.

La Tiki Era

La distillazione continua e discontinua

Caratteristiche e produzione dei principali prodotti distillati, liquori e creme.

La miscelazione e classificazioni dei cocktails

I cocktail mondiali IBA

La Birra

Le acque minerali

Disciplinare di produzione dei prodotti tipici certificati

## **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo
- slide
- Appunti e schemi.
- video su Classroom
- Riferimenti a siti web di settore alberghiero e enologico.
- Attrezzatura specifica di settore.

## **TEMPI**

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

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata
- Lezione frontale
- Schemi e mappe
- Presentazioni in Powerpoint
- Dispense predisposte e condivise su G-Classroom
- Flipped Classroom
- cooperative learning

## **TIPOLOGIA DI VERIFICA**

Verifiche sommative e formative scritte ed orali.

Per gli alunni DSA le verifiche, le interrogazioni e le esposizioni erano programmate anticipatamente.

## VALUTAZIONI

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. 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.

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: griglia di valutazione del PTOF, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Obiettivi minimi: si rimanda ai programmi ufficiali stabiliti nelle riunioni per materia.

Attività di recupero: studio individuale, in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Prof. Angelo Pio Milone

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

DOCENTE: Tepedino Simone

### PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe è stato conosciuto dal docente solamente quest'anno. Appare necessario segnalare come i livelli di impegno, maturità e buona volontà sono stati spesso inadeguati, specialmente in relazione alla necessità di affrontare un esame. La partecipazione e l'interesse nei confronti della disciplina hanno dovuto essere spesso sollecitati. Seppur sia possibile segnalare un lieve miglioramento nel II quadrimestre (sia disciplinare che di rendimento) I risultati ottenuti sono nella maggioranza dei casi appena sufficienti, ad eccezione di qualche buon elemento. Nella maggior parte dei casi permangono forti lacune grammaticali, per cui si è reso necessario un ripasso persino dei tempi presenti base, oltre che di fonetica - sia per la pronuncia che per l'ascolto. La situazione appare migliore in merito alla microlingua di settore. Per tutto il I quadrimestre sono state

dedicate 2 delle 4 ore complessive alle esercitazioni per la prova Invalsi, con lo scopo anche di far comprendere al meglio testi scritti e orali di vario genere.

Per la maggior parte della classe 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.

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

competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua inglese 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.
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale e storico dei paesi di lingua inglese.

## **PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE**

**Obiettivi minimi:** L'alunno comprende il senso globale del testo orale o scritto, la padronanza del lessico non è sempre adeguato pertanto sono presenti alcune difficoltà nell'interazione. I testi prodotti sono limitati all'essenziale.

**Elementi grammaticali:** Durante l'anno scolastico sono stati ripresi gli elementi grammaticali della lingua di base: simple present, present continuous, simple past, past continuous, present perfect and future (will, going to, present continuous con valore di futuro).

### **Moduli di microlingua settoriale:**

- Your future career: work placement report, looking for a job (job offers, job interviews), interview preparation. The European CV.
- The kitchen brigade: staff, uniform, members. Talking about your work experience.
- Recipes and menus: recipes, actions, frequently used cooking instructions.
- Bakers: the pastry chef, duties and tasks. Equipment and actions.

### **Modulo Invalsi**

Reading and listening activities.

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

La didattica è stata imperniata su momenti di lezione frontale, per quanto riguarda la presentazione di argomenti grammaticali 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.

1) Lezione frontale

2) Domande:

1. dirette

2. generali

3. Lezioni dibattito

4. Lettura guidata dei testi proposti

#### **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Materiale fornito dal docente
- Libri di testo in adozione
- Schemi semplificati

#### **TEMPI**

Per la classe sono state effettuate 4 ore settimanali di lingua inglese.

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

- 2 prove sommativa scritte e 1 orale nel primo e nel secondo quadrimestre.
- partecipazione in classe
- interrogazioni lunghe e brevi
- interesse nei confronti della materia
- correzione di esercizi

Le prove di verifica basate sulla produzione di brevi testi su 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, oltre che il raggiungimento degli obiettivi, anche altri fattori, di particolare rilevanza: livello di partenza, impegno, partecipazione alle lezioni, 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 secondo la modalità di studio individuale, ma è stata attuata anche una pausa didattica.

**Testi in adozione:** P.A. Caruso, A. Piccigallo "Daily Specials", ed. Le Monnier Scuola; J. Hird, "Grammar and vocabulary for the real world, ed. Oxford; S. Minardi, "Training for successful Invalsi", ed. Pearson.

Castelfranco Emilia ,15 maggio 2023

Prof. Simone Tepedino

## **MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: MELOTTI YURI**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

Il gruppo classe non era noto al docente. Nonostante le difficoltà già evidenziate dalla maggioranza degli allievi, i livelli di impegno, maturità e buona volontà sono stati spesso non adeguati, specialmente in relazione alla necessità di affrontare un esame. La partecipazione e l'interesse nei confronti della disciplina hanno dovuto essere continuamente sollecitati dal docente.

Decisamente più vivace e costruttivo il percorso svolto in presenza. Nei confronti della letteratura l'approccio è stato comunque piuttosto eterogeneo e diversificato nel tempo: alcuni allievi hanno faticato a misurarsi con l'analisi dei testi e con la comprensione delle diverse correnti letterarie, altri hanno dimostrato interesse per specifici autori e tendenze.

Per alcuni allievi invece permangono lacune specialmente a livello lessicale. Le difficoltà si sono riscontrate specialmente nella produzione scritta e si è pertanto provveduto a cercare di rimediare con orali, in modo particolare per ragazzi con segnalazione dsa.

La qualità della preparazione può essere sintetizzata suddividendo il gruppo classe in tre fasce: la prima basica e selettiva; la seconda discretamente meditata in alcune parti e in altre sufficiente; la terza consapevole e personalmente rielaborata.



<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate e all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>-Uso del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</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>-Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p> <p>-Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia</p>

## PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

### Giacomo Leopardi

#### ❖ Obiettivi minimi:

❖ conosce la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura

❖ conosce le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento;

❖ sa individuare le caratteristiche e le tematiche principali della poetica dell'autore: ❖  
il pensiero poetante, la teoria del piacere, il materialismo meccanicistico, il sensismo, ❖  
la poetica del vago e dell'indefinito, il tema della rimembranza;

❖ riconosce le fondamentali tecniche stilistiche di testi significativi

❖ espone e argomenta in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.

Il pensiero filosofico e la posizione culturale; Il dibattito classici-romantici; La lettera al padre Monaldo; dallo *Zibaldone: Memorie della mia vita; Una madre di famiglia; La teoria del piacere; Il vasto ospitale*; le fasi della poesia leopardiana e lo stile

- Dai *Canti: Il sabato del villaggio*;

- *Le operette morali: Dialogo di un Venditore d'almanacchi e di un Passeggere*.

- Il messaggio de *La ginestra*

- Visione e commento di alcuni passaggi de *Il giovane favoloso*.

### Positivismo, Naturalismo, Verismo

Obiettivi minimi:

❖ conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento

❖ conosce le concezioni del Positivismo e le finalità del Naturalismo;

❖ sa analizzare sul piano tematico e stilistico una novella o un testo in prosa di Verga;

❖ conoscere la visione del mondo e le scelte stilistiche di Verga attraverso le opere;

❖ esporre e argomentare, sia oralmente che in forma scritta, in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.

- Le basi del Positivismo; la poetica naturalista; il Verismo italiano;

- dal Naturalismo francese al Verismo italiano: differenze

- Verga: l'apprendistato del romanziere; la stagione del Verismo; la conversione al Verismo; i racconti di *Vita dei campi*; il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità;

- *Il ciclo dei Vinti e I Malavoglia*: un romanzo sperimentale; la trama e la struttura; il significato del romanzo; la sperimentazione linguistica e il discorso indiretto libero; il «coro paesano».

- *Novelle rusticane*: il tema della roba

- Lettera -prefazione a *L'amante di Gramigna*; *Fantasticheria*;

- Da *Vita dei campi*: *La lupa*;

- Da *Novelle rusticane*: *La roba*

- Da *I Malavoglia*: *La «fiumana del progresso»*, *Prefazione Uno studio sincero e appassionato*; *Padron 'Ntoni e la saggezza popolare*; *L'affare dei lupini*; *L'addio di 'Ntoni*

- Il cibo in Verga: ricchi e poveri a tavola nella seconda metà dell'Ottocento.

### Il Decadentismo e i suoi protagonisti

Obiettivi minimi:

conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento ❖ conoscere la nuova sensibilità e i caratteri generali delle poetiche del ❖ Decadentismo;

❖ conoscere le ragioni storico-culturali della crisi;

❖ conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura

❖ sa individuare le principali caratteristiche formali e le tematiche principali di un testo poetico e in prosa dell'autore (estetismo, simbolismo, panismo, superuomo);

❖ esporre e argomentare in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista;

### Oltre il Naturalismo:

- Relativismo e psicoanalisi: Freud

- La narrativa decadente

- Il romanzo decadente: la scelta dell'estetismo
- Simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico;
- Il Decadentismo: temi e atteggiamenti

### Gabriele D'Annunzio: l'esteta, il letterato di massa, l'eroe di guerra

- La vita: un dominatore del gusto letterario;
- Un letterato aperto al nuovo; L'esteta e le sue squisite sensazioni;
- I temi: il superuomo, la decadenza;
- Il Decadentismo in versi: *Laudi del mare della terra e degli eroi: Alcyone*.
- Da *Il piacere*, libro I, capitolo I: *Ritratto d'esteta* ; *L'attesa di Elena*;
- Da *Alcyone*: *La sera fiesolana*; *La pioggia nel pineto*

Obiettivi minimi:

- ❖ conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento;
- ❖ conosce la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura;
- ❖ conoscere le informazioni di base relative al Decadentismo;

### Filippo Tommaso Marinetti ed Il Futurismo

Obiettivi minimi:

- ❖ conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura (in particolare la figura del poeta-soldato) caratteristiche principali del contesto storico di riferimento;
- ❖ sa individuare le principali caratteristiche formali e le tematiche principali di un testo poetico dell'autore (paroliberismo, dinamismo, velocità, simultaneità);
- ❖ esporre e argomentare in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.

- La vita e le opere - La poetica- Il linguaggio poetico

- Zang tumb tumb, il manifesto del futurismo, Aldo Palazzeschi: L'incendiario, E lasciatemi divertire

### Italo Svevo: alla scoperta di un "grande scrittore misconosciuto"

Obiettivi minimi:

- ❖ conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento;
  - ❖ conoscere le ragioni storico-culturali della crisi;
  - ❖ conosce la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
  - ❖ conoscere le informazioni di base relative al Decadentismo;
  - ❖ conosce e sa individuare le principali caratteristiche formali e le tematiche
  - ❖ principali di un testo in prosa dell'autore con particolare riferimento a *La coscienza di Zeno*: la figura dell'inetto, il narratore inattendibile)
- La formazione di Ettore Schimtz; l'incontro con la psicoanalisi e il successo tardivo; - la formazione e le idee; i temi prediletti: il ricordo e la malattia;
- il tema darwiniano della «lotta per la vita»;
- *La coscienza di Zeno*: un uomo malato in un mondo malato; la sperimentazione narrativa Lettura e analisi dei seguenti brani:

*Prefazione; L'origine del fumo; Muoio, Psico-analisi .*

### Luigi Pirandello: "un uomo fuori di chiave" \*

Obiettivi minimi:

- ❖ conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento;
- ❖ conoscere le ragioni storico-culturali della crisi;

- ❖ conoscere le informazioni di base relative al Decadentismo;
- ❖ saper individuare le principali caratteristiche formali e le tematiche principali di un testo in prosa dell'autore (con particolare riferimento ad alcune novelle e a *Il fu Mattia Pascal* e al saggio *l'Umorismo: la "lanterninosofia", la maschera, l'identità, l'assurdità dell'esistenza, il contrasto tra vita e forma*);
- Le opere; La poetica: l'umorismo e il relativismo;
- Il «sentimento della vita» e le «forme» che ci ingabbiano ;
- I temi dell'umorismo: il «contrario», l'«ombra», l'«oltre»;
- *Il fu Mattia Pascal*: un'avventura paradossale; l'evasione impossibile gli interrogativi sulla propria identità; la novità delle strutture narrative;
- Da *L'umorismo: Esempi di umorismo: una vecchia imbellettata*; Da *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato; La carriola; La patente* Da *Il fu Mattia Pascal: Io sono Mattia Pascal*;
- *Uno, nessuno, centomila. Lettura di estratti.*

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Nell'attività didattica è stata privilegiata la lezione interattiva, alternando momenti di dibattito aperto volti a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità espressive, di analisi e di riflessione. L'approccio metodologico si è basato in particolare sulla lettura dei testi presentati e analizzati sia sotto l'aspetto dei contenuti che sotto l'aspetto stilistico.

### 1) Lezione frontale e partecipata

Domande:

- Induttive/deduttive
- dirette
- generali

- controverse

3) Brainstorming

4) Lezioni dibattito

5) Lettura guidata dei testi proposti

### **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo

- Fotocopie fornite dal docente

- Schemi e mappe concettuali

- Materiale iconografico

- Documentari

- Film

### **TEMPI 4 ore settimanali**

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

Due prove sommative scritte e 1 e orali

- interventi

- interrogazioni lunghe e brevi

- esposizioni orali a tempo e/o argomento prefissato

- correzione di esercizi e/o lavori domestici

- questionari

- prove strutturate e semistrutturate.

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, assenze strategiche

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Prof. Yuri Melotti

**MATERIA: STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

DOCENTE: MELOTTI YURI

#### PROFILO DELLA CLASSE

L'approccio aperto e disponibile al rapporto interpersonale di buona parte degli allievi, e la volontà di apprendere tra i più motivati, ha permesso di svolgere, nel corso dell'ultimo anno, un lavoro complessivamente positivo, improntato a un dialogo vivace e proficuo, teso a trasformarsi in occasione di crescita personale e di confronto critico. Lo svolgimento dell'attività didattica si è svolta in aula: non per tutti si è potuto contare su un sistematico studio domestico, pertanto il lavoro in classe è stato quello fondamentale, specie per coloro che hanno dimostrato una certa refrattarietà alla materia. Si sono rilevate minori difficoltà rispetto allo studio della letteratura, come evidenzia l'esiguo numero degli allievi insufficienti nel primo quadrimestre. L'interesse maggiore è stato rivolto durante la trattazione della nascita e affermazione dei regimi totalitari.

**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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</li> <li>- le relazioni tecniche per documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>- elaborazione e argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni e</li> <li>- conoscenza dei linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri</li> </ul>
Consapevolezza ed espressione culturale	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</li> <li>- Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia</li> <li>- Conoscenza del valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione</li> <li>-Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> </ul>

<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>-Il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</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>-Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p> <p>-Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia</p>

## **PROGRAMMA SVOLTO di Storia, Cittadinanza e Costituzione**

Parte di raccordo con il programma di IV: la restaurazione, Il processo di unificazione italiana. La guerra civile americana, l'unificazione tedesca. La questione meridionale; il brigantaggio e il concetto di guerra civile; La Belle Epoque e gli imperi Europei

### L'età giolittiana

I progressi sociali e lo sviluppo industriale dell'Italia; La politica interna tra socialisti e cattolici; La politica estera e la guerra in Libia;

### La prima guerra mondiale e i problemi della ricostruzione

- La fine dei giochi diplomatici: lo scoppio del conflitto: cause e sistemi di alleanze
- l'Italia di fronte alla guerra: dalla neutralità all'intervento - 1915-1916: la guerra di posizione;
- dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918);

- La vittoria mutilata e l'impresa di Fiume.
- Approfondimento: *Cibo di guerra*;
- Visione film *Niente di nuovo sul fronte occidentale*;

### La rivoluzione russa

La rivoluzione di febbraio; La rivoluzione d'ottobre; Lenin alla guida dello stato sovietico; La Russia fra guerra civile e il comunismo di guerra; La Nuova politica economica e la nascita dell'URSS

### L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto

- La conferenza di pace e la Società delle Nazioni;
- I trattati di pace e il nuovo volto dell'Europa

### L'età dei totalitarismi: Il regime fascista in Italia

- Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo; Le difficoltà economiche e sociali all'indomani del conflitto; nuovi partiti e movimenti politici nel dopoguerra; la crisi del liberalismo: la questione di Fiume e il biennio rosso;
- l'ascesa del fascismo: nascita, affermazione e caratteri del regime; verso la dittatura; la nascita del regime; il fascismo tra consenso e opposizione. - Lettura e analisi dei documenti: *Il programma di San Sepolcro*; Il fascismo e la scuola. La preghiera per Mussolini: *O buon Dio proteggi il nostro Duce*. - La donna e il fascismo: *Il decalogo delle piccole italiane* - La politica interna ed economica del regime; La politica estera - I rapporti tra Fascismo e Chiesa; La cucina nel Ventennio.

### La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

- La nascita della Repubblica di Weimar; Hitler e la nascita del nazionalsocialismo; il nazismo al potere; l'ideologia nazista: eugenetica e antisemitismo; il programma T4 "Tiergartenstrasse n.4"

### Lo stalinismo

L'ascesa di Stalin l'industrializzazione dell'Urss; Il terrore staliniano e i gulag; il consolidamento dello stato totalitario.

### La seconda guerra mondiale

- 1939-1945: il secondo conflitto mondiale; le premesse; le fasi più significative del conflitto; l'Italia in guerra; la fine del conflitto;

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Nell'attività didattica è stata privilegiata la lezione interattiva, alternando momenti di dibattito aperto volti a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità espressive, di analisi e di riflessione. L'approccio metodologico si è basato in particolare sulla lettura e analisi di fonti, anche iconografiche, e sull'approfondimento di aspetti legati all'indirizzo del percorso di studi.

1) Lezione frontale e partecipata

Domande: Induttive/deduttive; dirette; generali; controverse

3) Brainstorming

4) Lezioni dibattito

5) Lettura guidata dei testi proposti

6) Role playing

### **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

- Libro di testo

- Fotocopie fornite dal docente

- Schemi e mappe concettuali

- Materiale iconografico

- Documentari

- Film

**TEMPI** : 2 ore settimanali

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

Due prove sommative una orale e una scritta

- interventi
- interrogazioni lunghe e brevi
- esposizioni orali a tempo e/o argomento prefissato
- correzione di esercizi e/o lavori domestici
- questionari
- elaborati multimediali
- prove strutturate e semistrutturate

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, assenze strategiche.

Castelfranco Emilia, 23 maggio 2023

Prof. Yuri Melotti

**MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA**

**DOCENTE: ZANARDI MICHELE**

## **PROFILO DELLA CLASSE**

Alcuni alunni ed alunne si sono avvalsi della materia con interesse, con partecipazione educata e con atteggiamento dialogante; la maggior parte della classe ha invece mostrato un interesse altalenante, una partecipazione appena sufficiente e un atteggiamento scarsamente costruttivo sia verso l'insegnante che verso i compagni.

I contenuti della materia sono stati affrontati in modo dialogico provando a favorire un'interazione ordinata degli studenti, lo sviluppo delle capacità critiche e la costruzione di collegamenti interdisciplinari. Numerosi sono stati i punti di incontro con le altre

materie, specialmente quelle dell'asse storico-sociale e dell'asse dei linguaggi. Ci si è inoltre proposti di favorire, da parte degli alunni, la rielaborazione del vissuto personale nel corso del ciclo scolastico.

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

### 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
Spirito di iniziativa e imprenditorialità. Consapevolezza ed espressione culturale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di cittadinanza.	Valorizzazione dell'unicità personale e dei propri talenti.  Capacità di riflessione etica e di dialogo con gli altri.  Consapevolezza della complessità dei fenomeni sociali e culturali.

### PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA

Il fenomeno religioso nella storia	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
La secolarizzazione oggi e nella storia  Temi attuali della chiesa italiana	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche

Le religioni e lo stato	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
Un esempio di teocrazia: l'Iran  La "questione romana" dal 1861 al 1929  Il Concordato e la Revisione	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche

Stato e religioni nella Costituzione italiana	
-----------------------------------------------	--

<b>Cristianesimo ed ebraismo nella cultura e nella società</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
Christmas Carol (Charles Dickens) I fratelli Karamazov (Fëdor Dostoevsky) Delitto e castigo (Fëdor Dostoevsky) Carnevale e quaresima (Peter Bruegel)	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita

<b>La memoria del Novecento</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
La memoria della Shoah: ricordare e riconoscere La memoria di Monte Sole: ricordare e perdonare I movimenti giovanili: il '68, il '77 e l'oggi	Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita

<b>La parità di genere</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
Gli stereotipi di genere La donna nella teologia e tradizione cattolica Alcuni snodi del femminismo	Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale

Dialogo guidato  
Lettura e analisi di testi  
Narrazione iconica guidata e fotolinguaggio  
Strumenti multimediali  
Brainstorming  
Cooperative learning  
Compiti di realtà  
Didattica a distanza

## **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

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

## **TEMPI**

1 UL a settimana per un totale di 27 ul

## **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 2023

Prof. Michele Zanardi

## **MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

DOCENTE: ABBATI ANGELA

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>^</sup>AAK dell'istituto professionale enogastronomico è composta da 28 alunni, 25 maschi e 3 femmine. All'interno del gruppo classe sono presenti ragazzi certificati e ragazzi con DSA. La maggior parte degli alunni ha dimostrato un atteggiamento abbastanza serio e responsabile, mentre una piccola parte ha evidenziato problemi di comunicazione, utilizzando spesso un gergo volgare che non rispecchia un comportamento adeguato al contesto scolastico, questo piccolo gruppo ha avuto spesso problemi nel gestire le proprie emozioni; anche nei momenti di gioco ha faticato a interagire con i compagni.

Dal punto di vista sportivo, la classe si presenta abbastanza eterogenea, un piccolo gruppo ha lavorato con partecipazione discontinua, interesse alterno, mentre per la maggior parte della classe l'interesse e la partecipazione risultano più che sufficienti, soprattutto nell'attività sportiva di squadra.

Il livello di competenze, conoscenze e abilità conseguito risulta mediamente buono per la maggior parte degli studenti e sufficiente per il resto della classe.

Una ragazza per problemi di salute ha richiesto l'esonero parziale dalle attività pratiche, ha comunque sempre aiutato nell'organizzazione del lavoro motorio.

Si è operato impostando un lavoro rivolto prevalentemente all'avviamento sportivo, sfruttando le qualità ludiche più gradite.

La frequenza durante l'anno scolastico è stata abbastanza regolare.

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

Competenza	Contributo della disciplina
1. Comunicazione nella madrelingua	Gli alunni sono in grado di spiegare le eventuali tattiche utilizzate nelle attività motorie.
2. Comunicazione nelle lingue straniere	Riescono ad utilizzare termini tecnici in lingua straniera nei principali sport.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	Gli alunni sanno avvalersi di un lessico adeguato 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 ed utilizzare app per le presentazioni.
5. Imparare a imparare	Hanno compreso come gestirsi nel lavoro motorio. Spesso hanno imparato dai propri errori. Durante l'anno sono state svolte attività di metacognizione (autovalutazione, conoscenza del proprio stile di apprendimento motorio)
6. Competenze sociali e civiche	C'è condivisione sulle responsabilità del gruppo riguardo gli esiti finali delle attività svolte. 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 le attività proposte.

8. Consapevolezza ed espressione culturale	La maggior parte di essi è consapevole dell'importanza del movimento come fonte di benessere, ha coscienza della propria corporeità e riesce ad esprimere le proprie emozioni con il linguaggio del corpo.
--------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE**

### **CAPACITA' CONDIZIONALI**

Condizionamento organico

- Esercizi a corpo libero a carico naturale
  - Passeggiate prolungate in regime aerobico in ambiente naturale
- Corsa aerobica e di resistenza:

- Resistenza allo sforzo
- Lavoro in leggero debito di ossigeno
- Circuit training
- Ripetizioni.

Potenziamento muscolare

- Corsa anaerobica: es. specifici per migliorare la reattività.
- Esercizi per la tonificazione muscolare a carico naturale e con piccoli sovraccarichi. Mobilità articolare
- Esercizi di mobilità articolare
- Esercizi in decubito prono e supino

Obiettivi minimi: organizzare una semplice attività motoria a tema.

### **CAPACITA' COORDINATIVE**

Consolidamento degli schemi motori di base:

- esercizi di destrezza e coordinazione.
- Esercizi di percezione spazio-temporale

Obiettivi minimi: svolgere una sequenza motoria in modo fluido e armonioso.

### **CONOSCENZA PRATICA DELLE DISCIPLINE SPORTIVE:**

- Gestì tecnici fondamentali individuali dei principali sport (pallavolo, calcio a 5, pallacanestro)

- Principali specialità dell'atletica leggera: corsa veloce (100 metri), corsa di resistenza (1000 metri), getto del peso, salto in lungo.

**Obiettivi minimi:** i gesti tecnici fondamentali dei principali sport di squadra e individuali svolti.

Nella parte finale dell'anno scolastico si è cercato di stimolare gli alunni ad una maggiore autonomia attraverso brevi fasi di gioco gestite autonomamente.

### **TEORIA:**

- Regolamento generale dei giochi sportivi
- I principali organi e apparati del corpo umano
- Effetti del movimento sui vari apparati
- Il fair play

**Obiettivi minimi:** conoscere la funzione dei principali organi e apparati del corpo umano e relativi benefici.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Ogni esercizio è stato spiegato prima oralmente, poi è stato dimostrato e ne sono stati illustrati le finalità per motivare gli alunni e per facilitare l'apprendimento. Si è tenuto conto della progressività dello sforzo e dell'incremento graduale del carico. Si è operato sul potenziamento delle capacità coordinative attraverso l'apprendimento dei gesti fondamentali dei giochi sportivi proposti.

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

- Metodo deduttivo - induttivo
- Presentazione del compito analitico-globale
- Lezione frontale
- Esercitazioni pratiche
- Lavoro a stazioni

### **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

È stato utilizzato tutto il materiale presente nella palestra dove si svolgeva l'attività motoria. Sono state svolte attività in ambiente naturale, nei parchi di Castelfranco Emilia.

Riguardo la parte teorica, non avendo adottato libri di testo, i ragazzi hanno fatto ricerche sul web.

## **TEMPI**

Due ore settimanali, durante le quali sono state svolte le unità didattiche programmate. Il primo periodo scolastico è stato dedicato al condizionamento organico e al potenziamento fisiologico.

Le altre unità didattiche di apprendimento sono state svolte, con tempi diversi, durante tutto l'anno scolastico.

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

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza, dei successivi miglioramenti, dell'impegno, della partecipazione, dell'interesse verso la disciplina e delle capacità psicomotorie rilevate attraverso l'osservazione durante i momenti di lezione.

I test pratici sono stati proposti in diversi momenti dell'anno scolastico.

Sono state fatte domande orali durante lo svolgimento della lezione pratica. Sono stati elaborate tesine e presentazioni sugli argomenti teorici.

Gli alunni esonerati, hanno contribuito al lavoro di arbitraggio, organizzazione e progettazione della lezione.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Prof.ssa Angela Abbati

**MATERIA: MATEMATICA**

DOCENTE: Pradelli Valeria

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La docente conosce la classe dallo scorso anno scolastico e per questo motivo la classe ha beneficiato della continuità didattica.

La materia è stata da sempre ostica alla maggior parte degli alunni a causa delle lacune pregresse e della poca motivazione allo studio e per questo non sempre i risultati sono stati per tutti soddisfacenti.

Solo alcuni alunni si sono mostrati interessati alla disciplina, mostrando un atteggiamento positivo e volto al raggiungimento degli obiettivi, seppur con delle lacune, l'impegno e la

partecipazione hanno fatto sì che le difficoltà venissero superate raggiungendo risultati discreti.

La maggior parte degli alunni invece ha partecipato passivamente alle lezioni non approfondendo lo studio a casa e studiando solo a ridosso di prove di verifica e per questi motivi gli obiettivi minimi sono stati raggiunti con fatica, nonostante l'attenzione e la partecipazione in classe sia stata sollecitata continuamente dalla docente.

Gli obiettivi definiti in sede di programmazione si ritengono nel complesso raggiunti da parte degli studenti e, nonostante per alcuni permangano lacune, in generale, la classe è riuscita a raggiungere mediamente risultati sufficienti.

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

Competenza	Contributo della disciplina
Problem solving  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.  Sviluppo del pensiero critico. Gestione e controllo dell'errore ed analisi dei rischi. Competenza in programmazione e scenari. Scegliere strategie ottimali.

## PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

### Ripasso:

- equazioni e delle disequazioni di primo e di secondo grado intere e frazionarie;
- scomposizione in fattori primi di polinomi (raccolgimento totale e parziale, trinomio speciale, prodotti notevoli quali quadrato di binomio e somma per differenza);
- proprietà del piano cartesiano.

### Introduzione all'analisi:

- Definizione di relazione tra due insiemi non vuoti;
- Definizione di funzione;
- Classificazione delle funzioni reali in una variabile reale: trascendenti (solo cenni) e algebriche razionali intere e fratte, irrazionali intere;
- Dominio e codominio di una funzione reale;
- Funzione pari / dispari (definizione, proprietà e significato geometrico);
- Punti di intersezione con gli assi cartesiani;
- Studio del segno di una funzione reale: intervalli di positività e negatività di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera.

### Limiti di funzioni reali di variabile reale:

- Topologia della retta reale: definizione di intervallo, intorno circolare di un punto, punto isolato e punto di accumulazione;
- Approccio intuitivo al concetto di limite (limite finito o infinito per  $x$  che tende ad un valore finito o infinito);
- Definizioni di limite, di limite destro e di limite sinistro;
- Limiti di funzioni elementari: potenza-radice-esponenziali-logaritmiche
- Teoremi sui limiti: unicità, somma, prodotto, quoziente (senza dimostrazione);
- Forme indeterminate e loro risoluzione:  $+\infty - \infty$ ,  $0/0$ , e  $\infty/\infty$
- Limiti di funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

### Continuità:

- Definizione di funzione continua;
- Punti singolari e loro classificazione;

- Teorema di esistenza degli zeri e teorema di Weierstrass (senza dimostrazione)
- Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.

Studio di funzione:

- Lettura del grafico di una funzione: dominio-eventuali simmetrie-eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani-segno-asintoti;
- Studio di funzione e grafico probabile di funzioni algebriche razionali intere e frazionarie: dominio-eventuali simmetrie-eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani-segno-asintoti.

Derivate:

- Definizione di rapporto incrementale;
- Definizione di derivata;
- Significato geometrico della derivata;
- Derivate delle funzioni elementari: derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza ad esponente intero positivo, derivata di una funzione potenza ad esponente reale, derivata della funzione esponenziale e della funzione logaritmica;
- Algebra delle derivate: linearità delle derivate, derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni, derivata della funzione composta (senza dimostrazione);
- Classificazione dei punti di non derivabilità.

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:

- Massimi e minimi di una funzione reale;
- Studio del segno della derivata prima per individuare i massimi; ed i minimi di una funzione (cenni ed esempi);
- Studio della derivata prima (cenni ed esempi).

Nel secondo quadrimestre è stata proposta alla classe la visione del film “THE IMITATION GAME” di Morten Tyldum con l’obiettivo di approfondire i temi trattati.

### **OBIETTIVI MINIMI**

Per gli obiettivi minimi si rimanda al piano didattico della programmazione disciplinare.

## **TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 3 ul.

Ore dell'autonomia settimanali previste dal quadro orario (invalsi matematica fino al marzo e matematica in aprile, maggio e giugno) : 1 ul ogni due settimane.

## **METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata e partecipata;
- Lezione frontale;
- Schemi e mappe;
- Dispense predisposte e condivise su G-Classroom;
- Esercizi svolti alla lavagna;
- Esercitazioni a coppie o singole.

Il principale strumento utilizzato è stata la lezione dialogata e partecipata, svolta attraverso un dialogo interattivo con gli studenti per sollecitare il ragionamento critico, ipotesi e possibili risposte, supportate da schemi e mappe riepilogative alla lavagna o su G-Classroom.

## **LIBRO DI TESTO**

Colori della Matematica di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni

Edizione Bianca per gli Istituti Alberghieri

Volume A: Secondo Biennio e quinto anno

Petrini Editore

## **TIPOLOGIA DI VERIFICA**

La verifica sommativa degli apprendimenti è stata effettuata principalmente attraverso verifiche scritte e/o orali contenenti esercizi da svolgere di diversa tipologia, allo scopo di valutare le conoscenze, le abilità e le capacità acquisite. I risultati delle prove scritte sono stati illustrati con una correzione fatta in classe, ulteriore occasione di recupero/chiarimento /approfondimento.

Per gli alunni DSA le verifiche scritte prevedevano la risoluzione di esercizi meno complessi ed in numero inferiore a quelli della classe pur mantenendo gli obiettivi della classe.

Per gli alunni certificati le verifiche scritte prevedevano la risoluzione di esercizi meno complessi e/o formulati in maniera diversa ed in numero inferiore a quelli della classe pur mantenendo gli obiettivi minimi della classe.

Prove orali nel caso la prova scritta non avesse portato a risultati soddisfacenti.

## **VALUTAZIONE**

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. 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.

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: rubrica di valutazione adottata dal dipartimento di matematica ed approvata in sede di Collegio docenti, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Nella valutazione delle prove degli alunni con DSA e certificati si è tenuto conto di quanto indicato nei loro PDP e nei loro PEI.

## **ATTIVITA' DI RECUPERO**

In ambito delle lezioni curricolari si sono adottate le seguenti strategie di recupero e di sostegno:

Correzione in classe degli esercizi assegnati per casa;

Stesura di schemi teorici riassuntivi e chiarificatori con esempi significativi;

Stesura di formulari;

Pause didattiche con esercitazioni di ripasso prima di ogni prova di verifica (teoria ed esercizi).

Castelfranco Emilia, 15 Maggio 2023

Prof.ssa Valeria Pradelli

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE  
RICETTIVE**

DOCENTE : SICIGNANO LIBERATA

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe, da un'attenta analisi, ha sempre mostrato una discreta partecipazione al dialogo educativo-comportamentale. La frequenza risulta regolare e non si evidenziano casi di alunni con particolari atteggiamenti di disinteresse abituale.

Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento alquanto corretto il che ha permesso all'insegnante di instaurare un buon rapporto basato sul rispetto, il dialogo e la lealtà.

Sotto il profilo didattico la classe risulta eterogenea; infatti alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, hanno significato una buona capacità di apprendimento degli argomenti svolti con risultati soddisfacenti; per altri, al contrario, la preparazione è risultata saltuaria e frammentaria a causa dello scarso impegno pomeridiano, affiancato da pesanti difficoltà nell'apprendimento. In un primo periodo è stato realizzato un attento lavoro di ripresa di alcuni argomenti del 4° anno, necessario sia per poter approntare i nuovi argomenti nonché l'esame di stato.

Gli obiettivi, definiti in sede di programmazione si ritengono nel complesso raggiunti, così come i risultati ottenuti sono sufficienti e per alcuni di loro direi più che discreti, riuscendo non solo a colmare le lacune pregresse ma a raggiungere dei risultati apprezzabili.

**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 nelle lingue straniere	
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Tutte le unità didattiche

Consapevolezza ed espressione culturale	
Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità	Marketing, Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane	
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	La normativa del settore turistico ristorativo
Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio	Marketing
Comunicare in almeno due lingue straniere	

Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi	
Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici	Marketing
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	Marketing  Pianificazione, programmazione e controllo di gestione  L'economia del territorio
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 del territorio allineandoci al Perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030	Il mercato turistico  L'economia del territorio

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

**Le operazioni di gestione** - Finanziamento, investimento, trasformazione economica e disinvestimento

Finanziamenti - Finanziamenti di capitale proprio: capitale sociale ed autofinanziamento.

I finanziamenti di capitale di terzi - Debiti di regolamento e di finanziamento.

**Il bilancio di esercizio** - Documenti che compongono il bilancio ed obblighi differenti a seconda delle tipologie di società

Analisi delle voci dello stato patrimoniale e del conto economico

**Il mercato turistico** - I caratteri del turismo. Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno: indicatori della domanda e dell'offerta turistica. Obiettivi minimi: Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico. Organismi nazionali e internazionali di promozione del mercato turistico.

**Il marketing** - Differenze tra marketing strategico ed operativo. Il marketing turistico: privato, pubblico ed integrato. Obiettivi minimi: Il marketing: inquadramento generale.

**Il marketing strategico** - Le fasi del marketing strategico. Analisi interna ed esterna. Analisi della concorrenza e quota di mercato. Analisi della concorrenza e quota di mercato. Analisi della domanda . Segmentazione e target. Posizionamento Obiettivi minimi: Le fasi del marketing strategico: definizione, analisi interna, esterna, della concorrenza e della domanda.

**Il marketing operativo** - Le caratteristiche del prodotto. Le leve di marketing. Analisi della domanda e della concorrenza. Canali di distribuzione. Gli strumenti di web-marketing. Marketing-plan di un hotel. Obiettivi minimi: Le leve di marketing. Analisi della domanda e della concorrenza. I canali di distribuzione.

**La pianificazione e la programmazione** - Le scelte strategiche di una impresa. Le strategie di espansione, consolidamento e ridimensionamento. I fattori che influenzano la strategia. Differenze tra pianificazione, programmazione e controllo di gestione. Il vantaggio competitivi. Obiettivi minimi: Le scelte strategiche. Differenze tra

pianificazione, programmazione e controllo di gestione.

**Il budget** - Le caratteristiche del budget. Differenze tra bilancio d'esercizio e budget. Le differenti articolazioni del budget. Redazione di budget aziendali: budget economico di una struttura ristorativa, budget degli investimenti. Obiettivi minimi: Le caratteristiche del budget. Il budget economico e degli investimenti.

**Business plan** - Cos'è il Business Plan e qual è il suo contenuto.

**La normativa del settore turistico-ristorativo** - Le norme sulla costituzione dell'impresa. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei relativi luoghi. Le norme di igiene alimentare e di tutela dei consumatori. I contratti delle imprese ristorative. Obiettivi minimi: Le norme sulla costituzione dell'impresa. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Le norme di igiene alimentare. I contratti delle imprese ristorative.

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio - Le abitudini alimentari. I marchi di qualità alimentare. Obiettivi minimi: Le abitudini alimentari. I marchi di qualità.

## PROGETTO " Lettura "

Anche per questo anno scolastico è stato portato avanti il percorso relativo alla lettura di libri di alto significato formativo. Il percorso propone la lettura in classe di libri come: " Il profumo di mio padre " e " Il patto sporco ", prefiggendoci l'obiettivo di sviluppare le capacità critiche ed il dibattito verso la realtà circostante, stimolando all'aggiornamento ed alla consapevole partecipazione alla vita sociale; inoltre permette lo sviluppo della coscienza civile e della creatività negli alunni.

## METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Per lo svolgimento del programma la metodologia utilizzata, oltre alla quotidiana lezione frontale, si è coinvolta attivamente la classe affinché mettesse in pratica le competenze acquisite, facendola così avvicinare nel concreto alla realtà economica attraverso la soluzione di problemi pratici inerenti il territorio ed il contesto socio-economico del territorio.

## MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Oltre all'uso del libro di testo, si è attivata la discussione in classe affrontando tematiche

economiche della realtà attuale, favorendo il dialogo e lo scambio di idee all'interno della classe. Gli alunni, inoltre, sono stati dotati adeguatamente di schemi, mappe concettuali e riassunti.

## **TEMPI**

Sono stati pressappoco rispettati i tempi previsti in sede di programmazione

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

Le verifiche previste nella programmazione annuale sono state svolte regolarmente, rispettando i tempi relativi alla comprensione dei contenuti, ed articolandosi in prove scritte, interrogazioni orali, esercitazioni in classe. Per la valutazione finale si tiene in debito conto dei livelli di partenza e degli obiettivi raggiunti per ogni singolo alunno, considerando anche la partecipazione attiva, il comportamento tenuto nel corso dell'anno ed il rispetto delle consegne e delle regole.

## **MODALITA' DI RECUPERO**

Il recupero è stato effettuato in itinere.

**Testo in adozione:** Gestire le imprese ricettive 3 - Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Tramontana

Castelfranco Emilia, 15 Maggio 2023

Prof.ssa Liberata Sicignano

# UDA realizzate

I quadrimestre	II quadrimestre
Titolo UdA - obiettivo formativo	Titolo UdA - obiettivo formativo
Il cliente al centro 1 - Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze - Islamici	Il cliente al centro 2 - Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze - Celiachia

<b>Titolo attività</b>	IL CLIENTE AL CENTRO
<b>Obiettivo</b>	Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze
<b>Requisiti e descrizione del prodotto finale</b>	<p>2 Menu/buffet di dolci/bevande o aperitivi/tour enogastronomici SOSTENIBILI realizzati in coppia sulla base di</p> <p>A. restrizioni religiose (islamismo) B. celiachia</p> <p>Il menu dovrà contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'elenco degli ingredienti concessi</li> <li>- l'elenco dei piatti progettati e la loro descrizione</li> <li>- motivazione della scelta degli ingredienti</li> </ul>
<b>Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto</b>	<p>Relazione contenente::</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti legati alla decolonizzazione</li> <li>- le norme halal</li> <li>- aspetti legati ad altre minoranze etniche in luoghi geografici specifici (UK)</li> </ul>
<b>Alumni coinvolti</b>	Tutti gli alunni delle classi quinte
<b>Eventuali destinatari del prodotto</b>	<p>A: clienti islamici B: clienti celiaci o obesi</p>
<b>Tempi</b>	secondo quadrimestre
<b>Strategie didattiche utilizzate</b>	Problem solving, metodologia della ricerca, lavoro di gruppo

# **ALLEGATO n. 2**

## **PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO**

## TRACCE SIMULAZIONE I PROVA

La simulazione si è tenuta il 4 aprile 2023.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla- mente pascono, bruna si difila<sup>1</sup>

la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,

con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando

cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup>

I fili di metallo a quando a quando

squillano, immensa arpa sonora, al vento.

*Myrica* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

## Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

### TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

#### PROPOSTA A2

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.

## TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B1

Testo tratto da: Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regalie di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B2

Paolo Rumiz<sup>1</sup>, L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigginà. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alfabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti" l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38[...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altro ieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti disecconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo

senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che – come accade oggi – la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

1 P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

2 "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

### Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

### Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B3

Da un articolo di Guido Castellano e Marco Morello, Vita domotica. Basta la parola, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in Star trek che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e

telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e s'aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google»,

«Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di Forbes. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annebbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose: qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di pubblicità personalizzata?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad una nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

## Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

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

#### PROPOSTA C1

Testo tratto dall'articolo di Mauro Bonazzi, Saper dialogare è vitale, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in

paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## PROPOSTA C2

Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali

Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/costituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. <b>Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.</b></p>
<p><b>Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.</p>	<p><b>Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno <b>alla salute, all'ambiente,</b> alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali <b>e ambientali.</b></p>

Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## TRACCE SIMULAZIONE II PROVA

Le simulazioni si sono tenute il 26 aprile e il 10 maggio 2023

### PRIMA SIMULAZIONE

#### Parte A - Comprensione del testo

Leggi i seguenti articoli e rispondi alle domande

##### Art.1

La celiachia è una malattia multifattoriale, per il cui sviluppo sono obbligatori due fattori: il glutine e la predisposizione genetica. Solo il 3% della popolazione mondiale portatrice della predisposizione genetica e che consuma glutine sviluppa questa patologia nel corso della vita. Esistono infatti dei fattori scatenanti, di cui però al momento, non si conosce la natura. Si pensa che alcune infezioni virali e la quantità di glutine introdotto durante il svezzamento possano avere un ruolo importante, anche se non esistono dati definitivi.

##### Sintomi, malattie associate e complicanze

I sintomi con cui la celiachia si manifesta sono estremamente variabili, sia per gravità che per gli organi e sistemi dell'organismo colpiti:

##### Forma classica:

- diarrea gonfiore addominale, dolori addominali, perdita di peso, malassorbimento intestinale, rallentamento della crescita (nei bambini).

##### Forma atipica:

- stanchezza e affaticamento, che possono essere segni di anemia da carenza di ferro o di anemia da carenza di folati
- perdita dei capelli (alopecia)
- dimagrimento senza altra causa
- ulcere e lesioni ricorrenti nella bocca (aftosi orale ricorrente), perdita dello smalto dentario (ipoplasia)
- dolori addominali ricorrenti
- vomito
- aumento del livello plasmatico delle transaminasi
- disturbi del ciclo mestruale

- ridotta statura
- infertilità, poliabortività spontanea
- disturbi della gravidanza
- riduzione della massa ossea (osteopenia, osteoporosi)
- formicolio e intorpidimento delle mani e dei piedi, mancanza di coordinazione muscolare (atassia).

Forma silente:

- assenza di sintomi, diagnosticata durante programmi di screening.

Forma potenziale:

- caratterizzata da esami sierologici positivi (presenza di anticorpi anti transglutaminasi) ma con biopsia intestinale normale.

Se non trattata adeguatamente, la celiachia può portare allo sviluppo di altre malattie. In particolare: la sprue collagenasica, la celiachia refrattaria e, infine, linfoma e adenocarcinoma, forme di cancro intestinale

Da EPICENTRO - istituto superiore di sanità

Art. 2

In occasione del 7° Convegno Nazionale La biopsia intestinale nella diagnosi e nel follow-up della malattia celiaca dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC), a Roma il 9 novembre, discussi in anteprima i risultati di un importante progetto finanziato dalla Fondazione Celiachia che ha consentito di comprendere meglio i meccanismi della malattia.

Celiachia, i virus aiutano ad “accendere” la malattia in chi è predisposto

Lo dimostra un progetto di ricerca finanziato da Fondazione Celiachia, secondo cui, insieme alle infezioni virali, le proteine alimentari contenute nel glutine, sono in grado di simulare e potenziare la risposta immunitaria innata e possono innescare una malattia autoimmune. La gliadina e i virus attivano gli stessi meccanismi che, in soggetti predisposti, possono contribuire alla comparsa della celiachia.

Roma, 9 novembre 2018 - Un'infezione virale potrebbe contribuire a scatenare la celiachia, in chi è geneticamente predisposto: lo dimostrano i risultati di uno dei progetti di ricerca finanziati dalla Fondazione dell'Associazione Italiana Celiachia, presentati in anteprima in occasione del 7° Convegno Nazionale La biopsia intestinale nella diagnosi e nel follow-up della malattia celiaca, a Roma il 9 novembre. Gli studi condotti nell'ambito del progetto hanno infatti verificato che in soggetti geneticamente predisposti alla celiachia i virus, assieme a specifici "pezzetti" di glutine, potenziano la risposta immunitaria innata dell'organismo contro le infezioni virali, provocando un'inflammatione locale e soprattutto innescando una reazione autoimmune che può portare alla comparsa della celiachia. Il dato, oltre a contribuire alla comprensione dei meccanismi con cui si sviluppa la malattia, potrà essere utile per migliorare la diagnosi e predire l'evoluzione dei soggetti a rischio.

Il progetto di ricerca ha cercato di comprendere meglio il ruolo nella celiachia dell'attivazione dell'immunità innata da parte di peptidi di glutine e/o virus, come spiega il coordinatore Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell'Università Federico II di Napoli: "La malattia celiaca è una malattia autoimmune causata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da cellule T e da anticorpi specifici, un'altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi: numerosi studi epidemiologici e genetici indicano infatti che altri fattori ambientali oltre al glutine, in primo luogo i virus, potrebbero essere in grado di innescare la celiachia in individui geneticamente suscettibili". I ricercatori, nell'arco dei tre anni del progetto, hanno lavorato su linee cellulari e biopsie di pazienti dimostrando che nell'intestino dei celiaci aumenta l'espressione di molecole e vie di segnalazione tipiche dell'immunità innata, come IL15 e interferone alfa. "Abbiamo anche verificato che il peptide della gliadina P31-43, che si trova nel glutine e resiste alla digestione intestinale, attiva l'immunità innata così come le proteine dei virus: queste molecole possono perciò agire in sinergia - aggiunge Troncone - In entrambi i casi, negli esperimenti su cellule, si è notato anche un aumento del traffico delle vescicole all'interno delle cellule stesse che porta a un incremento dell'inflammatione: questi dati

indicano perciò che le proteine presenti nel glutine, insieme a quelle virali, possono simulare e potenziare la risposta immunitaria innata ai virus, contribuendo a innescare la celiachia in soggetti geneticamente predisposti”.

Da celiachia.it

Rispondi alle seguenti domande:

- 1) Quali sono le cause della celiachia?
- 2) Che differenza c'è fra la forma di celiachia silente e potenziale?
- 3) In che modo i virus sono collegati allo sviluppo della celiachia?
- 4) A che cosa si riferisce la sigla P31-43 ed in che modo è correlata con la patologia?

### **Parte B - Produzione di un testo.**

La celiachia si configura come un'intolleranza con alcuni tratti simili all'allergia. Il candidato indichi un elenco dei prodotti contenenti glutine e non contenenti glutine e dei prodotti a rischio. In seguito, evidenzi bene le differenze fra intolleranza ed allergia, dando una definizione di entrambe le patologie, definendone i sintomi e la dietoterapia, le modalità che, a livello metabolico, le scatenano. Inoltre citi alcune tipologie di intolleranze e allergie spiegando in cosa consistano.

### **Parte C - Competenze**

Il candidato deve elaborare una colazione che preveda un'isola dedicata ad utenti con celiachia per un hotel 4 stelle e definisca alcune preparazioni spiegandone all'interno di una scheda tecnica:

- la denominazione dei prodotti;
- l'elenco degli ingredienti e la grammatura scegliendo la dose di riferimento (es. per 8 persone);
- la ricetta.

Il candidato fornisca inoltre una motivazione per la scelta delle materie prime usate e degli eventuali additivi, tenendo presente e descrivendo le problematiche di sostituzione degli ingredienti contenenti glutine con quelli senza glutine.

### **Parte D - competenze**

In riferimento alla parte C, il candidato dovrà effettuare le seguenti operazioni tenendo conto che le preparazioni coinvolgeranno 20 utenti celiaci.

- Compilare il buono d'ordine con i prodotti necessari;
- Indicare il corretto stoccaggio merce facendo riferimento anche alla normativa Haccp (attenzione i fornitori hanno scaricato 2 prodotti non conformi; scegli quali, il tipo di problema/pericolo e procedi con le azioni correttive);
- definire le buone pratiche igieniche e di manipolazione che possono evitare la contaminazione dei prodotti con il glutine, tenendo presente che la pasticceria dell'hotel fornisce anche la colazione ad utenti non celiaci.

**ORDINE MATERIE PRIME ORDINATE:**

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITÀ</b>	<b>PREPARAZIONE/PIET ANZA</b>	<b>STOCCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE)</b>

### Modulo per le non conformità derrate alimentari 1

<b>FORNITORE:</b>	
<b>PRODOTTO:</b>	

#### TIPO NON CONFORMITA'

Spiegare in poche parole la non conformità: \_\_\_\_\_

#### TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

-Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali):

-Rifiutare

-Altro

### Modulo per le non conformità derrate alimentari 2

<b>FORNITORE:</b>	
<b>PRODOTTO:</b>	

#### TIPO NON CONFORMITA'

Spiegare in poche parole la non conformità: \_\_\_\_\_

#### TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

-Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali):

-Rifiutare

-Altro

## SECONDA SIMULAZIONE

### *L'alimentazione: per uno stile di vita equilibrato ed ecosostenibile*

Documento

da "Il cibo dell'uomo" \*

\*Il testo di seguito riportato è tratto da un'opera del prof. Franco Berrino, dal titolo "Il cibo dell'uomo. La via della salute tra conoscenza e antiche saggezze".

[...]

"I popoli della terra hanno sempre saputo, da quando gli dei hanno loro insegnato a coltivare i campi, che i cereali, con i legumi e occasionalmente altri semi, sono l'alimento dell'uomo. Nelle Americhe ancora oggi i poveri mangiano tortillas e fagioli neri, in Nord Africa semola di grano (il cuscus) e ceci, in Africa nera miglio e arachidi, in Oriente riso e soia, e anche da noi riso e lenticchie o pasta e fagioli. I cereali, purché mangiati nella loro integralità, associati ai legumi e ad una certa quota di semi oleosi e di verdure, e occasionalmente a cibo animale, offrono una perfetta combinazione alimentare, con la giusta quantità di carboidrati, che ci garantiscono una costante disponibilità di energia per la vita quotidiana, di proteine complete di tutti gli aminoacidi indispensabili per il ricambio delle strutture cellulari, di grassi di buona qualità, che assicurano il funzionamento di complessi sistemi biofisici e biochimici che controllano l'equilibrio dell'organismo, di fibre indigeribili che nutrono migliaia di miliardi di microbi che convivono nel nostro intestino contribuendo alla nostra nutrizione e alla nostra salute, di vitamine, di sali minerali e di un'infinità di altri fattori che da un lato sono indispensabili al corretto svolgimento di reazioni chimiche vitali e dall'altro ci proteggono da sostanze tossiche estranee o prodotte dal nostro stesso metabolismo.

Nei paesi occidentali ricchi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo, lo stile alimentare si è progressivamente discostato da questo schema tradizionale dell'alimentazione dell'uomo per privilegiare cibi che un tempo erano mangiati solo eccezionalmente, come molti cibi animali (carni e latticini), o che non erano neanche conosciuti, come lo zucchero, le farine molto raffinate (come si riesce a ottenerle solo con le macchine moderne), gli oli raffinati (estratti chimicamente dai semi o dai frutti oleosi), o che addirittura non esistono in natura (come certi grassi che entrano nella composizione delle margarine, o come certi sostituti sintetici dei grassi che non essendo assimilabili dall'intestino consentirebbero, secondo la pubblicità, di continuare a mangiare schifezze

senza paura di ingrassare). Questo modo di mangiare sempre più “ricco” di calorie, di zuccheri, di grassi e di proteine animali, ma in realtà “povero” di alimenti naturalmente completi, ha contribuito grandemente allo sviluppo delle malattie tipiche dei paesi ricchi: l’obesità, la stitichezza, il diabete, l’ipertensione, l’osteoporosi, l’ipertrofia prostatica\*, l’aterosclerosi, l’infarto del miocardio [...]

Un grande studio epidemiologico iniziato negli anni ‘50 [...] dimostrò che la dieta mediterranea, basata su cereali, verdure, legumi e, come principale fonte di grassi, olio di oliva, era associata a bassi livelli di colesterolo nel sangue e proteggeva dall’angina pectoris\*\* e dall’infarto. [...] Le principali conoscenze che la scienza medica ha potuto solidamente confermare, in decenni di ricerche cliniche ed epidemiologiche sul ruolo dell’alimentazione nella genesi delle malattie croniche che caratterizzano il mondo moderno, si possono riassumere in poche raccomandazioni preventive: più verdura e frutta, meno zuccheri e cereali raffinati, meno carni, latticini e grassi animali, meno sale e meno alimenti conservati sotto sale. [...]”

(Fonte: Il cibo dell'uomo Franco Berrino - BenessereCorpoMente.it, in: [www.benesserecorpomente.it/.../Il\\_cibo\\_delluomo\\_dott.FrancoBerrino\\_benesse...](http://www.benesserecorpomente.it/.../Il_cibo_delluomo_dott.FrancoBerrino_benesse...))

N.B:

\* ipertrofia prostatica: ingrossamento della prostata, ghiandola genitale maschile

\*\* angina pectoris: caso specifico di affezione coronarica del muscolo cardiaco

Il candidato ipotizzi che il Dirigente Scolastico del suo Istituto abbia promosso un Convegno dal titolo: “Il cibo tra storia, cultura e scienza” e che sia stato incaricato di tenere una delle relazioni. A tal fine egli dovrà, da un lato, sviluppare considerazioni di carattere scientifico, dall’altro fornire esempi di menu tipici e salutari.

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 documento introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- L’Autore richiama l’attenzione del lettore sulla funzione nutrizionale degli “aminoacidi” e delle “fibre indigeribili”. Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione.
- Con riferimento alla “dieta mediterranea”, che cosa dimostrò lo studio epidemiologico che venne avviato a partire dagli Anni ‘50?

- Nei “paesi occidentali ricchi” si è imposto uno “stile alimentare” che, secondo l’Autore, si è sempre più allontanato da una dieta sana. Il candidato riferisca quali sono state le conseguenze a livello patologico.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, riferisca i passaggi principali della sua relazione sul rapporto tra alimentazione e salute.

In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, le funzioni nutrizionali dei macronutrienti e di almeno due micronutrienti;
- riporti, come modello di dieta equilibrata, le caratteristiche principali della dieta mediterranea e spieghi il suo ruolo nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici, che rispetti i criteri di una dieta equilibrata.

In particolare:

- riporti il menu tipico regionale che intende proporre e precisi perché abbia scelto determinati ingredienti, con riferimento all’aspetto nutrizionale e al legame con il territorio;
- spieghi perché l’introduzione di nuovi metodi di cottura rappresenti un progresso significativo nel garantire la sicurezza igienica e/o la qualità nutrizionale dei cibi;
- con riferimento a un prodotto semilavorato a scelta, riferisca un vantaggio e uno svantaggio del suo impiego.

D) Il candidato concluda, predisponendo per gli operatori turistici una breve nota informativa che riporti due azioni per uno stile di vita rispettoso dell’ambiente.

Per i punti c) e d) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel Laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento.

## **SIMULAZIONE COLLOQUIO**

La simulazione del colloquio si terrà il 24 maggio 2023

# **ALLEGATO n. 3**

## **Griglie di valutazione**

# Griglia condotta

COMPETENZE	TRAGUARDI	TRAGUARDI RAGGIUNTI	VOTO
Competenza personale (impegno, progressione, dedizione, responsabilità, apertura agli altri ed alla realtà, anche nella partecipazione a INNOLAB e uscite didattiche, gestione dei conflitti/problemsolving)	5. Partecipazione collaborativa al funzionamento del gruppetto 6. Partecipazione attenta e costruttiva alle attività didattiche, comportamento responsabile anche in occasione delle uscite didattiche, dei viaggi d'istruzione, delle attività di alternanza scuola lavoro ed extracurricolari. 7. capacità di affrontare positivamente problemi e conflitti, ponendosi in modo adeguato e controllato	Tutti i traguardi completamente conseguiti. Nessun richiamo, nota o sanzione disciplinare	10
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Assenza di richiami o sanzioni	9
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Presenza di richiami verbali ma non di sanzioni disciplinari (eccetto situazioni sporadiche poco significative, es. note di classe, unica nota non rappresentativa dell'alunno)	8
Comunicazione rispettosa e adeguata al contesto, relazione con gli altri	4. Capacità di ascolto, rispetto dell'opinione altrui, equilibrio e correttezza nei rapporti interpersonali (con il dirigente, con il personale, con i docenti e con i compagni)	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di al massimo 3 note disciplinari lievi	7
Cittadinanza: Traguardi di base	1. Senso di responsabilità nell'ottemperanza ai doveri scolastici (regolarità nella frequenza, puntualità alle lezioni, rispetto delle scadenze). 2. Senso positivo delle regole. Rispetto delle norme e dei Regolamenti d'Istituto 3. Etica e sostenibilità: rispetto degli spazi della scuola, dei beni altrui, delle strutture e dei materiali	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di più di <b>tre note lievi</b> o almeno <b>una grave</b> e/o sanzioni deliberate dal consiglio di classe	6
		Traguardi non conseguiti. Sanzioni disciplinari reiterate e gravi o gravissime con allontanamento per <b>più di 15 gg consecutivi (se il cdc decide che la funzione educativa della sanzione non ha avuto effetti positivi)</b> o per meno giorni nel caso in cui non ci sia tempo utile ai fini della sospensione	5
per la definizione di note lievi, gravi e gravissime si veda il regolamento d'istituto	<a href="#">infrazioni lievi, gravi e gravissime</a>		

# Griglie I prova scritta

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	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) 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) d) lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (10)	

<b>TIPOLOGIA A (max 40 punti)</b>			
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)	a) lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) b) lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) c) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) d) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10)	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) 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) d) ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10)	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) capacità di analisi assente o limitata (0-5) b) capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) c) lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) d) lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10)	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo	a) capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5/2-10) b) capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7/11-14) c) buona capacità di interpretazione del testo (8-9/15-18) d) lo studente interpreta il testo in modo sempre preciso e puntuale (10/19-20)	
<b>TIPOLOGIA B (max 40 punti)</b>			
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5) b) lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7) c) lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9) d) lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)	
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10) b) lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14) c) lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18) d) lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5) b) riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7) c) riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9) d) molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)	
<b>TIPOLOGIA C (max 40 punti)</b>			
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5) b) testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7) c) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9) d) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) testo disordinato e non lineare (0-10) b) testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) c) testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18) d) testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)	
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>TOTAL E (100)</b>
			<b>TOTALE (20)</b>
			<b>TOTALE 15</b>

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA PER ALUNNI BES**

GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA		
PARTE GENERALE (max 60 punti)		
		PUNTEGGIO
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo 12 punti	a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-6) b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (7-9) 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 (10-11) d) perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (12)
	Coesione e coerenza testuale 12 punti	a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-6) b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (7-9) c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (10-11) d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna tra le sue parti (12)
2	Padronanza lessicale 12 punti	a) scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-6) b) sufficiente padronanza lessicale; scelte lessicali tendenzialmente corrette (7-9) c) adeguata padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (10-11) d) buona padronanza lessicale; (12)
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 12 punti	a) conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-6) b) conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (7-9) c) buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (10-11) d) ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei riferimenti culturali (12)
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 12 punti	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 (0-6) b) lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (7-9) c) lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (10-11) d) lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (12)

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)	a) lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) b) lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) c) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) d) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10)
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) 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) d) ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10)
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) capacità di analisi assente o limitata (0-5) b) capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) c) lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) d) lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10)
4	Interpretazione corretta e articolata del testo	a) capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5) b) capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7) c) buona capacità di interpretazione del testo (8-9) d) lo studente interpreta il testo in modo sempre preciso e puntuale (10)
TIPOLOGIA B (max 40 punti)		
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5) b) lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7) c) lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9) d) lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)

2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10) b) lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14) c) lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18) d) lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5) b) riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7) c) riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9) d) molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)	

TIPOLOGIA C (max 40 punti)			
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a) testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5) b) testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7) c) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9) d) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) testo disordinato e non lineare (0-10) b) testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) c) testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18) d) testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)	
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>TOTALE (15)</b>

# Griglie II prova scritta

Le rubriche allegate sono state approvate in sede di dipartimento e verranno ratificate nel prossimo collegio docenti

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.</b>	<b>Iniziale:</b> non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	<b>Parziale.</b> Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	<b>Base.</b> Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	<b>Intermedio.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	<b>Avanzato.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.</b>	<b>Iniziale.</b> non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	<b>Parziale.</b> Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	<b>Base.</b> Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	<b>Intermedio.</b> Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	<b>Avanzato.</b> Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
<b>Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.</b>	<b>Iniziale.</b> Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	<b>Parziale.</b> Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	4	
	<b>Base.</b> Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	<b>Intermedio.</b> Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	

	<b>Avanzato.</b> Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	<b>8</b>	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.</b>	<b>Iniziale.</b> Non è in grado di argomentare, organizzare e rielaborare le informazioni presenti nella traccia. Non utilizza un linguaggio settoriale adatto.	0,5	
	<b>Parziale.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	<b>1</b>	
	<b>Base.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	<b>1,5</b>	
	<b>Intermedio.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	<b>2</b>	
	<b>Avanzato.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	<b>3</b>	
	<b>TOTALE</b>		

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA PER ALUNNI BES**

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.</b>	<b>Iniziale:</b> non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	<b>Parziale.</b> Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	<b>Base.</b> Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	<b>Intermedio.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	<b>Avanzato.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.</b>	<b>Iniziale.</b> non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	<b>Parziale.</b> Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	<b>Base.</b> Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	<b>Intermedio.</b> Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	<b>Avanzato.</b> Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
<b>Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.</b>	<b>Iniziale.</b> Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	<b>Parziale.</b> Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	4	
	<b>Base.</b> Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	<b>Intermedio.</b> Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	
	<b>Avanzato.</b> Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	

<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	<b>Base.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	<b>Intermedio.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2	
	<b>Avanzato.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
<b>TOTALE</b>			

# Griglia colloquio orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

# ALLEGATO n. 4

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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:

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO				
Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
Sagra del Tortellino	Primo quadrimestre orario extrascolastico	40 ore	Lab. Cucina	Centro di Castelfranco Emilia
Preparazioni eventi enogastronomici	Primo quadrimestre orario extrascolastico	10 ore	Lab Cucina	Laboratorio: Eventi organizzati all'esterno della scuola
Cuochi per un giorno	Primo quadrimestre orario extrascolastico	16 ore	Lab Cucina	Casinalbo, (MO)
Preparazione Panettoni	Primo quadrimestre orario extrascolastico	24 ore	Lab Cucina	Istituto L.Spallanzani
Tortellino in centro	Primo quadrimestre orario extrascolastico	8 ore	Lab Cucina	Centro di Castelfranco Emilia
Open day	Primo quadrimestre orario extrascolastico	10 ore circa	Lab Cucina	Istituto L.Spallanzani
Stage in azienda ospitante	Stage estivo	160 ore	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Stage in azienda ospitante	Stage estivo	160 ore	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Stage in azienda ospitante	Prima metà di settembre	80 ore	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Progetto erasmus	Primo quadrimestre, durante le attività scolastiche	160 ore circa	Lab Cucina	Aziende del territorio europeo
Concorso istituto Vergani	Secondo quadrimestre durante le attività scolastiche	8 ore	Lab Cucina	Ferrara

Concorso zampone e cotechino	Primo quadrimestre, durante le attività scolastiche	16 ore	Lab Cucina	Piazza Roma Modena
Eventi accademia militare modena	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	24 ore circa	Lab Cucina	Piazza Roma Modena
Stage presso Francescana group	Secondo quadrimestre durante le attività scolastiche	500 ore circa	Lab Cucina	Modena
Evento “ciocco c'è”	Secondo quadrimestre orario extrascolastico	16 ore circa	Lab Cucina	Castelfranco Emilia
Cuochi per un giorno	Primo quadrimestre, durante le attività scolastiche	8 ore	Lab Cucina	Casinalbo (MO)
Cibò so Good	Secondo quadrimestre orario extrascolastico	8 ore	Lab Cucina	Bologna
Concorso Olanda	Secondo quadrimestre orario extrascolastico	24 ore	Lab Cucina	Paesi bassi
Eventi Palatipico srl	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	50 ore	Lab Cucina	Modena e dintorni
Orientamento in uscita: incontro con la “Umana S.p.a.”	21 dicembre 2023	2 ore		Istituto L.Spallanzani
Orientamento in uscita: incontro presso la camera di commercio, il consorzio tutela dell'aceto balsamico di Modena e Info Point Europa.	22 dicembre 2023	6 ore		Modena
Orientamento in uscita: incontro con la “Swiss Education Group”	16 febbraio 2023	1 ora		Istituto L.Spallanzani
Orientamento in uscita: incontro con la ditta “Select”	23 marzo 2023	2 ore		Istituto L.Spallanzani
Orientamento in uscita: presentazione del nuovo corso di laurea ad orientamento professionale dell'Università di Parma	2 maggio 2023	1 ora		Istituto L.Spallanzani

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	GUADAGNI ANTONIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
2	ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE	
3	BERTOCCHI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE	
4	BOTTONE ANTONIO	LAB.SERV.ENOG.SETTOR E CUCINA	
5	MELOTTI YURI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
6	MILONE ANGELO	LAB.SERV.ENOG.SETTOR E SALA E VENDITA	
7	PRADELLI VALERIA	MATEMATICA	
8	SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
9	TEPEDINO SIMONE	LINGUA INGLESE	
10	ZANARDI MICHELE	RELIGIONE CATTOLICA	
11	MERCHE LORENZO	SOSTEGNO	
12	SCHETTINO ANGELO	SOSTEGNO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maura Zini

---