

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

Prot. N.10603/4.10 del 15/05/2023

CLASSE 5 CAS

Anno Scolastico 2022/2023

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2023

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
DECLINAZIONE SALA E VENDITA**

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. 9
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 10
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	
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. 13
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni - Simulazione I prova - Simulazione II prova Simulazione colloquio (data dello svolgimento)	pag. 70
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione - Griglia Condotta - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale	pag. 87
ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 104
USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE	pag.107

PROGETTI	pag.107
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 109
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

1.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATRICE: Prof.ssa Malerba Nicoletta

1.1.COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
CANDIDO ANNA	MATEMATICA			X
CARILLO LOREDANA	LINGUA INGLESE	X	X	X
CURRO' DANILA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI			X
D'ANGELO SAVERIO	LABORATORIO DEI SERVIZI - CUCINA			X
DI TOTA DONATO	SCIENZE MOTORIE			X
FABBRICATORE DANIELA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			X
MALERBA NICOLETTA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	X	X	X
MASIELLO ALFONSINA	SOSTEGNO			X
MILONE ANGELO PIO	LABORATORIO DEI SERVIZI - SALA			X
PANETTA CONCETTA ELENA	SOSTEGNO		X	X
VIALLE SOPHIE ANDRÉE	LINGUA FRANCESE	X		X
VITULLI VALERIA	MATERIA ALTERNATIVA IRC			X
ZANARDI MICHELE	IRC	X	X	X

1.2.PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 CAS è composta da 18 alunni.

In classe sono presenti 4 alunni con certificazione L.104 che seguono una programmazione differenziata. Si segnala la presenza di 5 alunni con DSA. Tutti gli alunni si sono iscritti per la prima volta in questo istituto all'inizio del 2018; non risultano alunni ripetenti dallo scorso anno; nessuno degli studenti nel corso degli anni è stato respinto almeno una volta.

Dal punto di vista comportamentale la classe appare eterogenea, a volte turbolenta, altre volte piatta e poco motivata al lavoro scolastico. Accogliente, disponibile e abbastanza inclusivo risulta l'atteggiamento nei confronti degli alunni certificati da parte di un buon numero di ragazzi. Pochi sono gli alunni che si impegnano, si incuriosiscono e partecipano alle lezioni con serietà e maturità. In generale si notano atteggiamenti ancora infantili che spesso devono essere segnalati attraverso richiami e note disciplinari. Si sottolinea la presenza di un gruppo di alunni che fin dall'inizio dell'anno scolastico ha accumulato assenze e ritardi lunghi.

Nell'ambito prettamente didattico la classe si presenta fragile; diversi alunni mostrano difficoltà, manifestano lacune diffuse nei contenuti di molte discipline, anche nelle materie professionalizzanti.

Rispetto ai livelli di partenza, alle competenze di base e all'acquisizione dei contenuti disciplinari e dei linguaggi settoriali, la classe risulta sostanzialmente divisa in due fasce di livello:

Un esiguo gruppo ha raggiunto pienamente gli obiettivi, mantenendo un atteggiamento costante e partecipativo nel corso dell'intero anno scolastico.

Buona parte della classe risulta fragile, incostante e per nulla partecipativa; ciò è anche dovuto alle carenze di contenuto accumulate nel corso degli anni precedenti, in parte giustificabile dalla difficile situazione di approccio didattico attraverso la DAD.

Negli ultimi mesi si registrano però dei miglioramenti importanti per alcuni alunni che hanno in parte trascurato l'aspetto prettamente didattico.

1.3.PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO + codice ATECO

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

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

In particolare, nell'articolazione "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze specifiche di indirizzo:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO (conformemente al PTOF)

QUADRI ORARI PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO					
	1^	2^	3^	4^	5^
AREA GENERALE					
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
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
TIC	3 + 3 compresenza	0 + 3 compresenza	-	-	-
Seconda Lingua - Francese	2	2	-	-	-
Lab. dei servizi Cucina	2 + 3 compresenza	2 + 3 compresenza	-	-	-
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	-	-
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Scienze Integrate	0	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	-	-	-
TOT	32	32	-	-	-

* 1 ora reintrodotta grazie all'autonomia e al potenziamento → tot INGLESE: 3 ore

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari			
	3[^]	4[^]	5[^]
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	5	5	5
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	-	2	2
<i>di cui in compresenza con lab. Cucina</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	2	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in compresenza con lab. Cucina</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18
Servizio di sala e vendita, promozione e valorizzazione dei prodotti agrifood			
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	-	2	2
<i>di cui in compresenza con lab. Sala</i>	-	1	-
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in compresenza con lab. Sala</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

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

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°

TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI	ATTIVITA' ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA
Partecipazione all'incontro online del 4 ottobre 2022 dalle ore 11.00 alle ore 12.30 organizzato dalla Fondazione Corriere della Sera all'interno del progetto "Insieme per capire: GIOVANNI FALCONE E LA LOTTA ALLA MAFIA" con Roberto Saviano e Marco Imarisio.	Attività preparatoria alla gita scolastica di fine anno.
Progetto provinciale di Educazione stradale presso la BiblioLab.	
Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne (25 novembre 2022): attraverso lo studio di casi, la visione di Biopics e films (tra cui Luisa Spagnoli, Il diritto di Contare e Suffragettes), la lettura di articoli di giornale ed altri brani, i ragazzi hanno affrontato i temi legati alle discriminazioni ed alle disuguaglianze verso le donne (e non solo) per comprendere quanto è stato fatto e quanto c'è ancora da fare per il raggiungimento del GOAL 5.	Dibattito in classe per approfondire il tema della violenza in generale, e quella sulle donne in particolare, con l'obiettivo di far comprendere come comportarsi in determinate situazioni, a chi rivolgersi e cosa si dovrebbe fare per arginare questa incomprensibile realtà. Obiettivo specifico di Apprendimento: comprendere la pericolosità di certe situazioni e conoscenza dei possibili aiuti. Visione del documentario "Sororidad - trent'anni contro la violenza".
Itinerario Memo "Insegnare gli anni Settanta" (2 UL laboratorio in classe + 4 UL visita a Bologna).	

<p>“Giornata Mondiale dei Diritti Umani” (10 dicembre 2022): i ragazzi hanno affrontato i temi della povertà, delle guerre, dello sfruttamento, della discriminazione e negazione dei diritti umani che sempre di più spingono gli esseri umani a migrare verso i paesi occidentali.</p>	<p>Informazione, attività di approfondimento e discussione sugli effetti delle guerre sui civili e sul fenomeno migratorio sotto il profilo dei diritti umani. Risultati di apprendimento attesi oggetto di valutazione specifica: maggiore consapevolezza delle cause del fenomeno migratorio e la promozione di una degna accoglienza dei migranti che fuggono dal proprio territorio a causa di guerre o persecuzioni. Obiettivo specifico di Apprendimento: comprendere il fenomeno migratorio.</p>
<p>Visita guidata nella biblioteca comunale di Castelfranco, per la mostra: "Frida e le altre. Storie di donne, storie di guerra: Fossoli 1944".</p>	
<p>Incontro con il professor Giuliano Albarani, storico dell'Istituto Storico di Modena, con una lezione sui conflitti mondiali.</p>	
<p>Uscita didattica a Monte Sole.</p>	<p>Lettura, comprensione e riflessioni aperte a partire dal testo curato da Alice Rocchi, “Vivere, nonostante tutto”, biografia di Cornelia Paselli, sopravvissuta all’eccidio di Monte Sole.</p>
<p>“Progetto Martina. La lotta ai tumori inizia a scuola” per informare i ragazzi su alcuni tumori e dare loro alcune informazioni per prevenirli.</p>	
<p>Legalità e il 21 marzo 2023, “Giornata della Memoria e dell’impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie”: il ricordo attraverso le parole delle Vittime che hanno cambiato la storia del nostro paese e che ci hanno lasciato un’importante eredità.</p>	<p>Risultati di apprendimento attesi: conoscenza della realtà delle mafie al nord; la cultura della legalità e della cittadinanza attiva.</p>
<p>Proiezione del docufilm “Vorrei dire a giovani”, su Gina Borellini, partigiana della Resistenza italiana.</p>	
<p>Progetto AVIS e ADMO: campagna di sensibilizzazione alla donazione del Sangue, degli organi e dei tessuti per salvare vite umane.</p>	

<p>Giornata Mondiale dell'Acqua (22 marzo 2023): Agenda 2030, obiettivi 6 e 12. Emergenza climatica, consumo critico e responsabile.</p>	
<p>Cittadinanza attiva, Orientamento e Unione Europea. 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 (per dedicare alcuni mesi della propria vita al volontariato, all'educazione, alla pace tra i popoli e alla promozione dei valori fondanti della Repubblica italiana e dell'Unione europea, attraverso azioni per la comunità e il territorio).</p>	
<p>Incontro con Rosaria Cascio (allieva di don Pino Puglisi).</p>	<p>Attività preparatoria alla gita scolastica di fine anno.</p>

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,)

1. PROFILO DELLA CLASSE

Il rapporto con la classe è ormai consolidato da anni; l'approccio alla disciplina è spesso curioso e interessato, la partecipazione per lo più attiva. Tuttavia restano importanti lacune per buona parte della classe, soprattutto nella produzione scritta. Anche gli alunni più meritevoli, nell'esposizione orale, risultano molto scolastici, poco inclini all'approfondimento personale e al consolidamento in autonomia dei contenuti proposti. Dal punto di vista comportamentale non si registrano situazioni difficili, al contrario negli anni si è costruito un dialogo significativo e una considerevole intesa. Il clima in aula è stato sempre tranquillo, disteso, parecchi sono stati i momenti di condivisione e discussione costruttiva; evidente il rispetto reciproco.

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

COMPETENZE D'ASSE E DI CITTADINANZA

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

Competenze d'asse	Abilità	Conoscenze
1 Cogliere i valori formali, espressivi ed estetici nelle opere letterarie studiate	1.1 saper mettere in relazione la letteratura con il contesto storico, sociale, culturale in cui viene prodotta e in cui opera l'autore	Positivismo, Naturalismo e Realismo. Verismo: caratteri della produzione letteraria; Giovanni Verga: vita, opere e programma artistico; lettura e analisi di brani tratti dalle novelle di Vita dei Campi Decadentismo e simbolismo: temi e poetiche; Charles Baudelaire: poetica e lettura di brani tratti da I fiori del male (Albatros) e dallo Spleen di Parigi (Ubriacatevi)

<p>2 Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, correlandoli al relativo contesto storico e socio-culturale</p>	<p>2.1 saper analizzare testi letterari e non, orali e scritti, per comprenderne senso e scrittura</p> <p>2.2 compiere le inferenze necessarie alla comprensione dei testi e alla loro collocazione nel sistema letterario e/o storico-culturale di riferimento</p>	<p>Gabriele D'Annunzio: vita, opere, concezione artistica (estetismo, panismo e vitalismo, superomismo); lettura e analisi di poesie tratte da Alcyone.</p> <p>Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica (le 'umili cose'; il fanciullino, stile e tecniche espressive)</p> <p>Il Futurismo e Tommaso Marinetti: Il manifesto del Futurismo, La cucina futurista</p>
<p>3 Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione verbale e scritta in contesti noti e non</p>	<p>3.1 saper costruire testi espositivi e argomentativi in base alle tipologie richieste all'esame di Stato</p> <p>3.2 saper elaborare una propria tesi, individuando gli argomenti utili a confutare una tesi diversa attingendo dal patrimonio di conoscenze e non solo scolastiche, ma anche personali</p>	
<p>4 Formulare ipotesi, selezionare conoscenze e strumenti utili alla risoluzione di problemi</p>	<p>Essere in grado di analizzare testi letterari e non, orali e scritti, per comprenderne senso e struttura</p>	
<p>5 Saper stabilire collegamenti interdisciplinari</p>	<p>Saper compiere le inferenze necessarie alla comprensione dei testi e alla loro collocazione nel sistema letterario e/o</p>	

	storico-culturale di riferimento	
6 Utilizzare e produrre testi multimediali	Essere in grado di organizzare una scaletta o una mappa concettuale o un elaborato multimediale per poi poter elaborare un testo ordinato	

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

Competenza	Contributo della disciplina
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Lingua e letteratura italiana contribuisce a sviluppare la competenza di cittadinanza Spirito di iniziativa e di imprenditorialità promuovendo negli studenti, attraverso la conoscenza delle relazioni tra le parti del periodo e le relazioni tra autori differenti, nonché attraverso lo studio di linguaggi e stili lontani dalla contemporaneità, il riconoscimento degli intrecci tra gli elementi della frase, come fossero persone, la necessità l'una dell'altra, nonché il valore della differenza nell'analisi di linguaggi lontani da noi.
Consapevolezza ed espressione culturale	Lingua e letteratura italiana contribuisce a sviluppare la competenza Consapevolezza ed espressione culturale promuovendo negli studenti la capacità di analisi e di interpretazione degli usi del linguaggio nelle diverse situazioni.
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane	La conoscenza della letteratura italiana del Novecento, nonché di quella dei secoli precedenti, dovrebbe condurre i discenti ad avere un atteggiamento misurato e

	analitico nella gestione delle risorse umane.
Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio	Sa utilizzare i diversi registri linguistici selezionandoli in base al contesto e alla situazione data.
Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti	Lo studio della lingua e della letteratura italiana consente al discente di orientarsi all'interno dei diversi orientamenti culturali sia a livello internazionale, sia nazionale, sia locale. Lo studente al termine del percorso sarà in grado di creare collegamenti e relazioni tra i principali movimenti culturali sui quali avrà avuto modo di riflettere, nonché degli elementi artistico- economico-culturali che determinano un'epoca e un territorio.

CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

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

3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

MODULO 0) Ripasso dell'anno precedente

Romanticismo, definizione e caratteristiche;

Leopardi, vita e poetica

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

MODULO 1) Realismo: Positivismo, Naturalismo e Verismo

Il Verismo italiano

Differenze tra Naturalismo e Verismo

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

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

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

Dai Malavoglia: La fiumana del progresso

MODULO 2) Il Decadentismo e i suoi protagonisti

La narrativa decadente

Il romanzo decadente: l'estetismo

La condizione dell'artista, il Dandy e il Bohemien

Charles Baudelaire e I fiori del male: Albatros, analisi tematica e linguistica

Lo spleen di Parigi, Ubriacatevi, analisi tematica e linguistica

Il simbolismo francese e italiano

MODULO 3) Giovanni Pascoli e la poesia delle cose umili

La vita e le opere

La poetica del fanciullino

Il simbolismo pascoliano

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

Da Myricae: X Agosto

Da I canti di Castelvecchio: Gelsomino notturno

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

La vita e le opere

La poetica: estetismo, panismo, superomismo

Da Alcyone: La pioggia nel pineto

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

Il manifesto del Futurismo

Il manifesto della cucina futurista

MODULO 6) Poesia e guerra

G. Ungaretti, San Martino del Carso

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

LIBRO DI TESTO: C. Giunta, Cuori Intelligenti, vol. 3, Dea Scuola

Appunti su classroom

Presentazioni ppt, video, interviste, articoli

6. TEMPI

Si è lavorato per 7 ore settimanali in presenza. Fino al 2 marzo una UL è stata condivisa con la docente di matematica e dedicata alle esercitazioni INVALSI; in seguito si è mantenuta come momento di potenziamento, in alternanza con la disciplina matematica.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Nicoletta Malerba

1. PROFILO DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico l'approccio alla disciplina è stato positivo e soddisfacente; numerosi alunni hanno dimostrato impegno e partecipazione, interesse nei confronti degli argomenti oggetto di studio e costruttivi nei dibattiti riferiti alla storia contemporanea e all'attualità. Lodevole è stata l'attenzione alla tematica degli anni '70, all'epoca dello stragismo, nonché alla narrazione e alla riflessione riguardo le tematiche relative agli eccidi nazisti.

Compito della docente è stato soprattutto quello di guidare i ragazzi alla consapevolezza delle problematiche attuali, attraverso uno sguardo attento alla legalità e ai difficili momenti della storia d'Italia del secondo Novecento.

Buona parte dei momenti in aula sono stati dedicati al dialogo e al confronto, anche attraverso lavori di gruppo o role playing.

Il clima è stato sempre disteso, sereno; si sono registrati risultati soddisfacenti per buona parte della classe, soprattutto nel secondo quadrimestre.

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

COMPETENZE D'ASSE E DI CITTADINANZA

Competenze d'asse declinate in termini di abilità e conoscenze

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

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

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

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

CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

3. PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

MODULO DI RIPASSO

Napoleone e le imprese napoleoniche

Il Congresso di Vienna e l'età della Restaurazione

MODULO 1) IL RISORGIMENTO

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

Le guerre d'indipendenza

L'unità d'Italia

MODULO 2) L'UNITA' D'ITALIA

L'Italia dopo l'Unità

Destra e Sinistra storiche

La Questione meridionale

MODULO 3) L'ETA' GIOLITTIANA

MODULO 4) LA PRIMA GUERRA MONDIALE

MODULO 5) L'ETA' DEI TOTALITARISMI

Stalinismo

Fascismo

Nazismo

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

La guerra

La shoah

La resistenza

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

MODULO 7) IL SECONDO DOPOGUERRA

Cenni sulla guerra fredda

La nascita dell'UE

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

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

Il libro di testo è stato utilizzato solo per le letture di approfondimento; ai ragazzi sono state fornite dispense, appunti, slide e materiale digitale condiviso su classroom.

6. TEMPI

Si è lavorato per due ore settimanali in modalità mista.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

TIPOLOGIA DI VERIFICA

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

VALUTAZIONE

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Nicoletta Malerba

<p>MATERIA: MATEMATICA DOCENTE: CANDIDO ANNA</p>
--

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe nel corso dell'anno scolastico ha dimostrato un modesto interesse verso la disciplina. La maggior parte degli alunni ha evidenziato numerose lacune pregresse, solo alcuni di essi partivano da una discreta conoscenza della materia. Il clima in classe è stato abbastanza tranquillo e sereno. Alcuni alunni hanno partecipato in modo attivo e costruttivo alle lezioni, raggiungendo risultati discreti. Alcuni alunni, invece, hanno avuto una partecipazione discontinua e un approccio superficiale e scarsamente collaborativo alla disciplina. Questa parte della classe non è riuscita a colmare completamente le lacune pregresse.

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

Competenze	Contributo della disciplina
Spirito di iniziativa e imprenditorialità Problem solving	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. Scegliere strategie ottimali.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Modulo 1- Ripasso: Equazioni e disequazioni

- Equazioni di secondo grado;
- Disequazioni di secondo grado intere;
- Disequazioni fratte.

Modulo 2- Introduzione all'analisi

- Definizione di funzione;
- Funzioni reali e loro classificazione;
- Dominio di funzioni algebriche e trascendenti (esponenziali e logaritmi);

- Codominio di una funzione;
- Individuazione dal grafico del dominio.

Modulo 3- Intersezioni con gli assi

- Intersezione della funzione con gli assi cartesiani: funzioni intere (fattorizzate), funzioni razionali fratte;
- Individuazione dal grafico dei punti di intersezione.

Modulo 4- Segno di una funzione

- Positività di una funzione;
- Individuazione nel grafico degli intervalli di positività e negatività;
- Studio del segno di una funzione: funzioni intere (fattorizzate), funzioni razionali fratte;
- Rappresentazione sul piano degli intervalli di positività e negatività di funzioni algebriche.

Modulo 5- Limiti e asintoti della funzione

- Definizione intuitiva di limite;
- L'algebra dei limiti;
- Limite infinito per x tendente a un valore finito, limite finito per x tendente all'infinito, limite infinito per x tendente all'infinito;
- Limite destro e limite sinistro;
- Forme di indecisione di funzioni algebriche (
- Asintoti verticali e orizzontali di semplici funzioni razionali fratte.

Modulo 6- Studio di una funzione

Leggere il grafico di una funzione. Individuazione:

- Dominio;
- Intersezioni con gli assi;
- Segno;
- Andamento della funzione agli estremi del dominio.

Rappresentare il grafico di una funzione dati:

- Dominio;
- Intersezioni con gli assi;
- Segno;
- Andamento della funzione agli estremi del dominio.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli argomenti sono stati svolti tenendo conto del livello di preparazione iniziale della classe. Nel corso dell'anno scolastico sono state alternate metodologie didattiche diverse con l'obiettivo di rendere più interessanti le lezioni ma soprattutto di sollecitare l'attenzione degli alunni. Si è lavorato cercando di creare, all'interno della classe, un clima sereno. Sono state utilizzate le seguenti metodologie: lezione partecipata, lezione frontale, esercitazioni individuali o in piccoli gruppi.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

-Libro di testo: *L. Sasso, I. Fragni, Colori della Matematica-EDIZIONE BIANCA* Per istituti alberghieri Ed. 2020.

- Software GeoGebra.

-Appunti, schemi, esercizi svolti/guidati.

6. TEMPI

Ore di attività didattica settimanale previste dal quadro orario: 3 UL + 1 UL (in condivisione con Italiano e dedicata alla preparazione della prova INVALSI fino al 2 marzo e al potenziamento nel periodo successivo) da 50 min.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte e interrogazioni orali, la griglia di valutazione utilizzata è quella inserita nel PTOF. Per la valutazione, oltre che dei risultati delle verifiche svolte, si è tenuto conto:

- Impegno e organizzazione nello studio;
- Dell'attenzione e della partecipazione attiva dimostrate durante le lezioni;
- Progressi in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Anna Candido

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: CARILLO LOREDANA

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe, durante l'intero anno scolastico, ha mostrato un timido interesse verso la disciplina. L'approccio di alcuni studenti è stato piuttosto superficiale, disinteressato e poco collaborativo conseguentemente la partecipazione è stata molto discontinua. Da parte di alcuni studenti si sono registrate numerose assenze, nonostante tutto però, il clima in classe è risultato sempre abbastanza tranquillo e sereno. Solo un esiguo numero di alunni ha seguito le lezioni con partecipazione ed interesse raggiungendo discreti risultati, la restante parte, invece, non è riuscita a colmare le lacune pregresse, pertanto l'esposizione in lingua risulta ancora molto difficoltosa e problematica. Gli alunni con DSA hanno mostrato molte difficoltà nell'esposizione orale usando un lessico scarno e semplice non raggiungendo la piena sufficienza.

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

Competenze	Contributo della disciplina
Comunicazione in lingua straniera	Capacità di comunicare relativamente a tematiche riguardanti la quotidianità
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di illustrare le proprie esperienze lavorative quali esperienze di PCTO
Consapevolezza ed espressione culturale	Conoscere il patrimonio enogastronomico con un mercato focus nel settore del beverage

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	Conoscere le strutture grammaticali e lessicali necessarie alla produzione e comprensione di un testo	Produrre e comprendere testi legati al settore specifico
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi	Conoscere il lessico necessario ed adeguato alle diverse finalità comunicative	Esporre gli argomenti utilizzando la lingua straniera. Cogliere e produrre un testo utilizzando la microlingua specifica. Effettuare collegamenti con discipline affini
Leggere e comprendere testi di vario tipo	Conoscere gli elementi base necessari alla interpretazione di testi di varie tipologie	Utilizzare le competenze linguistiche acquisite per affrontare la comprensione di testi di vario genere

3. PROGRAMMA SVOLTO

My internship Experience, nella prima parte dell'anno scolastico, il programma si è focalizzato sulla esperienza di PCTO e sulla preparazione alla prova INVALSI

Waiting staff Tasks

Waiting duties staff

The restaurant brigade

Obiettivi minimi: Conoscere il ruolo del cameriere

Dealing with customers' request

A good waiter skills

Welcoming customers

Obiettivi minimi: Saper approcciare il cliente

Taking order and suggesting dishes

Taking orders and ordering

Obiettivi minimi: Essere in grado di comprendere un ordine

Types of Bar

Bars and what they offer

Bar staff, Barman and Bartender

Trendy variants of coffee

Obiettivi minimi: Conoscere i diversi tipi di bar

Healthy Eating

Diets and nutrients

Balanced diets and their benefits

Food Allergies and special diets

The Mediterranean diet

Obiettivi Minimi: Conoscere le allergie alimentari

Sommeliers and Bartenders

The sommelier's job

Sensory analysis of wine

The wine aroma wheel

Pairing menu and wine

Types of beer

Cocktail recipes: How to make a cocktail and a mocktail

Obiettivi minimi: saper abbinare un vino al piatto.

HACCP

Stages of the HACCP

Application of HACcp

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

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

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Il libro di testo ha rappresentato una traccia da seguire, gli argomenti si sono svolti cercando di correlare gli uni agli altri

Libro di testo: Daily Specials

Supporti audiovisivi

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

6. TEMPI

3UL +1 UL per preparazione Prova INVALSI

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

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

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

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

MODALITÀ DI RECUPERO

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Loredana Carillo

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**DOCENTE: CURRÒ DANILA****1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe, conosciuta in questo anno scolastico, nella sua totalità ha presentato profonde lacune di conoscenze nel primo quadrimestre, difficoltà nell'esposizione sia scritta che orale.

Lavorando tutto l'anno con esercitazioni scritte è migliorata molto la capacità di espressione del linguaggio tecnico scientifico. Il lavoro però è stato difficoltoso, per la poca collaborazione di una parte della classe che si è mostrata polemica o poco attenta durante le lezioni.

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

NUCLEO FONDANTE	ATTIVITA' DIDATTICA DDI (monodisciplinare o interdisciplinare)	COMPETENZE AMBITO DISCIPLINARE	CONOSCENZE & ABILITA' e OBIETTIVI MINIMI
Contaminazione ed HACCP	Modulo monodisciplinare	3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Contaminanti biologici: classificazione, cause, patologie correlate -microrganismi: classificazione, fattori di crescita, principali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni batteriche -virus e prioni -parassitosi da protozoi ed elminti Abilità: Riconoscere, prevenire e gestire i rischi di malattie di origine alimentare dovute a contaminazioni biologiche Obiettivi minimi: classificazione generale dei pericoli (bio, chimici e fisici) Microrganismi specifici: Salmonella, Botulino
			Conoscenze: Contaminanti chimico-fisici: classificazione, cause, patologie correlate -contaminanti chimici sintetici (pesticidi, fertilizzanti, antibiotici, MOCA, sostanze derivanti dai processi di cottura e conservazione, contaminanti ambientali) -contaminanti chimici naturali (tossine da funghi superiori, micotossine, tossine da prodotti ittici, tossine da prodotti vegetali)

			<p>-contaminanti fisici: radionuclidi</p> <p>Abilità: Riconoscere, prevenire e gestire i rischi di malattie di origine alimentare dovute a contaminazioni chimico-fisiche</p>
			<p>Conoscenze: ripasso delle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari con approfondimento relativo ai rischi associati e alla prevenzione nei vari step delle varie filiere.</p> <p>Abilità: Agire nel settore produttivo di interesse riconoscendo i pericoli e prevenendoli tramite l'applicazione delle buone prassi</p>
Principi di dietetica	UdA interdisciplinare (Sala, Cucina, Educazione civica)	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	<p>Conoscenze: principi di alimentazione equilibrata; valutazione dello stato nutrizionale e del fabbisogno energetico con relativi algoritmi di calcolo</p> <p>Abilità: saper valutare lo stato nutrizionale e il fabbisogno energetico di una persona, applicando i relativi algoritmi di calcolo</p> <p>Conoscenze: Strumenti per la formulazione della dieta equilibrata: LARN, tabelle CRA di composizione degli alimenti, Linee guida per una sana alimentazione italiana.</p> <p>Abilità: Saper interpretare ed utilizzare le tabelle di composizione degli alimenti</p> <p>Conoscenze: La corretta alimentazione nelle diverse età: consigli e LARN (lattante, bambino, adolescente, adulto, gestante, nutrice, donne in menopausa, terza età, sport)</p> <p>Abilità: Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela</p> <p>Conoscenze: MODELLI ALIMENTARI La dieta mediterranea da Ancel Keys alla Med</p> <p>Aspetti Nutrizionali e ambientali di diverse proposte di Modelli Alimentari)</p> <p>Abilità: saper valutare i principali aspetti nutrizionali e di sostenibilità delle principali proposte dietetiche</p> <p>Conoscenze; Dieta razionale ed equilibrata in ambito ristorativo: ristorazione commerciale e ristorazione di servizio: caratteristiche e indicazioni per i menù in base ai LARN (mensa scolastica, mensa aziendale, case di riposo, ospedali)</p>

			Abilità: Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela
Principi di Dietoterapia	UdA interdisciplinare (Sala, Cucina)	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Conoscenze: Obesità, Malattie cardiovascolari, Diabete, Sindrome metabolica
			Abilità: Predisporre menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela
			Abilità: Predisporre menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela
			Conoscenze: Allergie e intolleranze
			Abilità: Predisporre menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela Gestire i rischi connessi alle reazioni avverse al cibo e applicare misure di prevenzione
			Conoscenze: Malnutrizioni Patologie dell'apparato digerente, dei reni, del sangue, dell'apparato locomotore
			Abilità: Predisporre menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela
Qualità e sostenibilità, alimentazione e cultura, novel foods	Modulo interdisciplinare (Sala, Cucina, Educazione Civica)	2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Conoscenze: Alimentazione e cultura Religione e scelte alimentari
			Abilità: Distinguere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale
			Conoscenze: Nuovi prodotti alimentari: arricchiti, salutistici, alleggeriti, funzionali, innovativi Alimenti di nuova gamma Produzione alimentare e sostenibilità ambientale
			Abilità: Individuare nuove tendenze di filiera alimentare Individuare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Contaminazione ed HACCP

Contaminanti chimico-fisici: classificazione, cause, patologie correlate

-contaminanti chimici sintetici (pesticidi, fertilizzanti, antibiotici, MOCA, sostanze derivanti dai processi di cottura e conservazione, contaminanti ambientali)

-contaminanti chimici naturali (tossine da funghi superiori, micotossine, tossine da prodotti ittici, tossine da prodotti vegetali)

Principi di dietetica

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

Principi di Dietoterapia

Obesità, Malattie cardiovascolari, Diabete, Sindrome metabolica, Osteoporosi, Gotta

-Allergie e intolleranze

Differenza tra allergie alimentari ed intolleranze alimentari.
Favismo, celiachia, fenilchetonuria, intolleranza al lattosio.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata

Lezione frontale

Presentazioni in Powerpoint condivise su Classroom con figure rappresentative dei processi metabolici

Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo Scienza e cultura dell'alimentazione "La Fauci" Marques

- Power point con figure rappresentative

- Video di approfondimenti

6. TEMPI

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

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Gli strumenti di verifica e valutazione adottati del corso dell'anno scolastico sono stati diversificati (verifiche sommative scritte e orali e verifiche formative); i criteri sono quelli previsti dal PTOF.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Danila Currò

1. PROFILO DELLA CLASSE

Nonostante abbia fatto conoscenza con la classe solo nel mese di novembre, gli studenti hanno mostrato interesse per i nuovi argomenti affrontati, mentre hanno manifestato indifferenza per quelli già esaminati in anni precedenti. Sono state rilevate difficoltà nelle tematiche che riguardavano la visione organizzativa dei ristoranti, ma una preparazione approfondita in merito alle certificazioni e alle nuove tecniche culinarie.

Per agevolare l'apprendimento degli studenti, sono stati utilizzati diversi metodi di insegnamento, tra cui lezioni frontali e presentazioni PowerPoint, ritenute maggiormente leggibili e utili. Inoltre, sono stati proposti esercizi di problem solving che hanno permesso agli studenti di risolvere problemi concreti relativi al servizio ristorativo.

Le interrogazioni sono state effettuate con diverse metodologie, tra cui domande classiche e spiegazioni degli argomenti, invertendo i ruoli tra insegnante e studente. Sono state inoltre organizzate attività, nelle quali gli studenti, suddivisi in gruppi da tre persone, hanno dovuto creare e presentare PowerPoint su diversi capitoli.

Nonostante alcune difficoltà riscontrate negli argomenti precedentemente trattati, il bilancio delle valutazioni complessive è risultato positivo.

2. 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.

<p>Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia (laddove ci siano competenze collegate ad altre discipline, non specificate nelle competenze d'asse)</p>	<p>Padronanza delle competenze matematiche, comprensione del mondo che li circonda e capacità di applicare le conoscenze e la tecnologia nell'ambito laboratoriale.</p>
<p>Competenza digitale</p>	<p>Padronanza della tecnologia dell'informazione e della comunicazione in ambito lavorativo, nel tempo libero e per comunicare.</p>
<p>Imparare ad imparare</p>	<p>Capacità di gestire efficacemente il proprio apprendimento, sia a livello individuale che in gruppo.</p>
<p>Comunicazione nelle lingue straniere Competenze sociali e civiche</p> <p>Capacità di partecipare in maniera efficace e costruttiva alla vita sociale e lavorativa e di impegnarsi nella partecipazione attiva e democratica, soprattutto in società sempre più differenziate.</p>	<p>La conoscenza base per poter comunicare nelle lingue straniere sarebbe consona da sviluppare per poter avere una conoscenza e capacità più ampie degli argomenti studiati e nell'ambito lavorativo.</p>
<p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<p>Attraverso lo studio dell'approvvigionamento, gli alunni iniziano ad avvicinarsi alla parte imprenditoriale che il settore cucina offre.</p>

<p>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Tramite questo lavoro, gli alunni si troveranno ad affrontare la parte di ricevimento, controllo e stoccaggio dei prodotti per garantire la totale salubrità e qualità.</p>
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Elaborare piatti adeguati ad eventuali esigenze del cliente (es. intolleranze, allergie, religioni, ecc.) per conoscere cosa gli alimenti contengano.</p>

3. PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORI DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

1. IL CIBO È CULTURA

- 1.1. Il cuoco Gastronomo
- 1.2. L'evoluzione della cucina
- 1.3. La Nouvelle Cuisine
- 1.4. Le cucine del XXI secolo: multietnica, creativa, fusion, glocal, sperimentale
- 1.5. La cucina salutistica, biologica ed ecosolidale

2. TRADIZIONI GASTRONOMICHE E INGREDIENTI CERTIFICATI

- 2.1. Le caratteristiche del prodotto tipico e tradizionale
- 2.2. Le certificazioni ufficiali (D.O.P.; I.G.P.; S.T.G.; P.A.T.)
- 2.3. Le certificazioni Slow Food e Arca del gusto
- 2.4. Le certificazioni locali
- 2.5. La denominazione De.Co.
- 2.6. Gli ingredienti a filiera corta
- 2.7. Le cucine extraeuropee
- 2.8. Restrizioni religiose come la cucina musulmana e ebraica, con diversificazione dei prodotti halal, haram e kosher

3. LE TIPOLOGIE E LE FORME RISTORATIVE

- 3.1. I due settori della ristorazione

- 3.2. La ristorazione commerciale
- 3.3. La ristorazione tradizionale
- 3.4. La neo-ristorazione
- 3.5. Le modalità di servizio
- 3.6. La ristorazione collettiva
- 3.7. Il Catering e il banqueting
- 3.8. La distribuzione degli alimenti
 - 3.8.1. Il legume a caldo
 - 3.8.2. Il legume cotto e refrigerato
 - 3.8.3. Il legume cotto e surgelato
 - 3.8.4. Il legume a freddo
 - 3.8.5. Il legume misto
- 3.9. Il Banqueting manager

4. L'ELABORAZIONE DEL MENÙ NELLE DIVERSE AZIENDE RISTORATIVE

- 4.1. Il menù per: l'azienda, lo chef, il maître e per il cliente
- 4.2. L'ordine delle portate
- 4.3. Le tipologie di menù nelle forme ristorative: degustazione, tema, giorno, light o concordato
- 4.4. Il menù a la carte
- 4.5. La programmazione dei menù

5. LA PIANIFICAZIONE PER LA PRODUZIONE E A DISTRIBUZIONE

- 5.1. L'organigramma
- 5.2. I Turni di lavoro
- 5.3. La programmazione per regole
- 5.4. I processi di produzione (I semilavorati e le basi)
- 5.5. L'organizzazione del servizio
- 5.6. I Flussi di lavoro
- 5.7. Classificazioni delle cucine in base agli spazi e ai sistemi di produzione
- 5.8. Le tecnologie in cucina: Cottura a bassa temperatura, cottura sottovuoto, L'azoto liquido in cucina, L'affumicatura
- 5.9. L'economato
- 5.10. Il budget per gli acquisti
- 5.11. La gestione dello stoccaggio
- 5.12. L'HACCP

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Per facilitare l'acquisizione di conoscenze da parte degli studenti, sono state adottate varie tecniche di insegnamento, come ad esempio lezioni interattive e presentazioni multimediali, considerate particolarmente fruibili ed efficaci. In aggiunta, sono stati assegnati esercizi di risoluzione di problemi pratici inerenti al servizio ristorativo, per favorire l'apprendimento attivo.

Le verifiche delle competenze acquisite sono state effettuate mediante diverse strategie, che comprendevano domande aperte e dialoghi costruttivi, con l'inversione dei ruoli tra insegnante e studente. Inoltre, sono state organizzate attività di gruppo, in cui gli studenti, divisi in team di tre persone, hanno avuto l'opportunità di creare e presentare presentazioni multimediali su vari argomenti. La calendarizzazione delle interrogazioni e la somministrazione dei compiti in classe attraverso strumenti digitali sono diventati due dei metodi più utilizzati durante l'anno scolastico. Queste pratiche hanno permesso di organizzare al meglio lo svolgimento delle attività didattiche e di favorire l'apprendimento degli studenti attraverso l'utilizzo delle tecnologie digitali. Sono anche stati proposti momenti di autovalutazione alla fine delle proprie interrogazioni e dei compiti in classe.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo: *Angelo Solillo, Sonia Palermo "IL MAÎTRE E I SAPERI DELLA CUCINA"*

Classroom: Presentazioni multimediali forniti dal professore sulla piattaforma Classroom, basati su un libro di testo

6. TEMPI

Ore di attività previste: 2 UL da 50 minuti

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

È interessante notare come siano stati utilizzati sia strumenti informatici, come la creazione di presentazioni con PowerPoint, sia strumenti tradizionali, come le verifiche orali per tutta la classe.

Inoltre, è stato reso possibile agli studenti con DSA l'utilizzo di mappe concettuali per facilitare l'apprendimento e la comprensione delle informazioni. Questo è un esempio di come le tecnologie digitali possano essere utilizzate per rendere l'apprendimento più inclusivo.

Infine, l'utilizzo di strumenti informatici come Google Moduli per le verifiche ha permesso una maggiore flessibilità nella somministrazione delle valutazioni e nella raccolta dei risultati, semplificando il lavoro del docente e fornendo dati più precisi sulla performance degli studenti. L'adozione di verifiche calendarizzate attraverso strumenti digitali ha permesso agli studenti di avere una visione più chiara e organizzata degli impegni scolastici e di gestire meglio il proprio tempo di studio.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Il docente

Saverio D'Angelo

MATERIA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E BAR

DOCENTE: MILONE ANGELO PIO

PRESENTAZIONE ALLA CLASSE: Il primo approccio con la classe è stato positivo, una buona parte di alunni è sempre molto disponibile, diligente e propositiva, permettendo uno svolgimento delle lezioni complessivamente 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 esiguo di studenti a faticare nel raggiungimento degli obiettivi definiti in sede di programmazione. In generale, comunque, la classe è riuscita a raggiungere mediamente risultati apprezzabili.

Competenze d'asse	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">-Evoluzione storica dei locali di ristorazione-Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana e del mondo	<ul style="list-style-type: none">-Conoscenza del valore culturale del cibo nella storia e del suo rapporto con la società-Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera	<ul style="list-style-type: none">-Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce-Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza delle differenti forme di ristorazione -Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana -Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura -Norme per assistere e consigliare il cliente 	<ul style="list-style-type: none"> -Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento -Mezzi per comunicare le specialità di un'attività enogastronomica -Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato -Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica - Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia -Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione -Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
--	--	--

<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>

<p>Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio</p> <p>Tecniche di base nelle Preparazioni di bar</p>	<p>Classificazione di bevande alcoliche</p> <p>Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</p> <p>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<p>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione</p> <p>Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscel</p> <p>Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>
<p>Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio</p> <p>Tecniche di base nelle preparazioni di bar</p>	<p>Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche</p> <p>Tecniche avanzate di bar</p> <p>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>	<p>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione</p> <p>Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</p> <p>Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p>

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.

Le principali tipologie di vino e le vinificazioni.

La spumantizzazione, metodo Charmat-Martinotti / metodo Champenois/ metodo Ancestrale.

Lo Champagne e Dom Perignon (Pierre Perignon)

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, creme e il loro utilizzo.

La miscelazione

I cocktail mondiali IBA

Conoscenza delle varie tipologie dei Cocktail, produzione e
merceologia dei vari ingredienti che li compongono.

La Birra.

Le acque minerali.

Analisi Sensoriale dei cibi e dei vini.

Abbinamento cibo-vino: concordanza-contrapposizione e
tradizione.

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.

Obiettivi minimi

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

Tempi

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 7 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.

Attività di recupero

Studio individuale, in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Il docente

Angelo Pio Milone

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: FABBRICATORE DANIELA

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe, che ho conosciuto quest'anno, ha mostrato all'inizio un altalenante interesse verso la materia ma si è sempre dimostrata abbastanza attenta e partecipativa. Le difficoltà principali si sono riscontrate nella trattazione di argomenti più prettamente economici.

Le metodologie utilizzate, oltre alle lezioni frontali, sono state la didattica laboratoriale, a volte fatta con lavori di gruppo, per svolgere compiti di realtà (prodotti multimediali) al fine di consentire l'applicazione dei concetti teorici a problemi pratici. Inoltre si è privilegiato l'uso di lezioni partecipate sia per consolidare le conoscenze degli argomenti e sia per abituare gli studenti ad operare nei collegamenti ed orientarsi nella disciplina. E' stato lasciato ampio spazio alla discussione in classe, alle domande sia di chiarimento che di approfondimento poste dagli allievi.

Nel corso dell'anno la frequenza di alcuni studenti è stata discontinua e non tutti hanno mostrato un impegno costante, di conseguenza non tutti sono riusciti, in modo omogeneo, a raggiungere gli obiettivi finali con lo stesso risultato ma le valutazioni sono nel complesso positive. Da far presente che alcuni allievi hanno raggiunto un'ottima maturità con risultati tra l'eccellente e il buono.

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

COMPETENZE	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA
CONSAPEVOLEZZA, ESPRESSIONE CULTURALE	Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, confrontare in modo democratico e rispettoso rispetto agli altri. Gli alunni hanno lavorato in gruppi e sono riusciti ad organizzarsi , prendere decisioni e gestire i conflitti.
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA E IMPRENDITORIALE	Attraverso le UDA sul Piano di Marketing strategico e sostenibile di una nuova impresa turistica e sul piano del Business Plan si è contribuito a stimolare lo spirito di iniziativa ed a fornire gli strumenti per un eventuale percorso di autoimprenditorialità. Attraverso la creatività, il pensiero critico e la

	risoluzione dei problemi, la capacità di lavorare insieme, al fine di realizzare compiti autentici e i progetti gli alunni hanno imparato a lavorare in gruppo, a motivare gli altri.
COMPETENZA DIGITALE	Competenza raggiunta nelle varie UDA attraverso la realizzazione di webquesting, prodotti multimediali e contenuti digitali utilizzando diversi dispositivi software e tecnologie digitali come Canva, pacchetto Microsoft office
UTILIZZARE LE TECNICHE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI E L'ORGANIZZAZIONE DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE E OSPITALITA'	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio delle strategie di Marketing (Modulo 2) e della pianificazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo 3)
ORGANIZZARE ATTIVITA' DI PERTINENZA, IN RIFERIMENTO AGLI IMPIANTI, ALLE ATTREZZATURE E ALLE RISORSE UMANE	Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo 3)
APPLICARE LE NORME ATTINENTI LA CONDUZIONE DELL'ESERCIZIO, LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA' LA SICUREZZA E LA SALUTE NEI LUOGHI DI LAVORO	Tali competenze sono state raggiunte individuando le fonti normative ed il loro campo di applicazione, di volta in volta la normativa di specifico interesse, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera
REPERIRE ED ELABORARE DATI RELATIVI ALLA VENDITA, PRODUZIONE ED EROGAZIONE DEI SERVIZI CON IL RICORSO A STRUMENTI INFORMATICI E A PROGRAMMI APPLICATIVI	Lo studio di questa materia avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line, consultando fonti ufficiali ed attendibili, predisporre presentazioni presentazioni digitali, utilizzare Excel per analisi statistiche ed individuare eventuali mercati saturi per sviluppare idee imprenditoriali.
ATTIVARE SINERGIE TRA SERVIZI DI OSPITALITA' - ACCOGLIENZA E SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Il raggiungimento di tali competenze è stato agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo 1), strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2)
CURARE LA PROGETTAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE DI EVENTI PER VALORIZZARE IL PATRIMONIO DELLE RISORSE AMBIENTALI, ARTISTICHE,	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio: del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di Marketing e web marketing (Modulo 2)

3. PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

- **IL MERCATO TURISTICO**

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Organismi nazionali e internazionali di promozione del mercato turistico: gli enti che si occupano di turismo e le principali fonti normative.
- Il sistema turistico italiano e gli strumenti di analisi del turismo interno.
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale.

- **IL MARKETING**

- Aspetti generali del marketing. Il marketing strategico e il marketing operativo.
- Le tecnologie digitali e il Web marketing.
- Il marketing turistico: macromarketing, micromarketing e marketing integrato.
- il marketing plan e il marketing mix.

- **PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

- Il processo di pianificazione e gli obiettivi strategici generali: la mission e la vision.
- L'analisi SWOT, IL BUDGET, IL BUSINESS PLAN.
- Cenni sul controllo di gestione, le fasi del processo di controllo della gestione aziendale ed il budget aziendale di un'impresa ristorativa.

- **LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali.
- I contratti delle imprese ristorative.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Nel corso dell'anno scolastico sono state utilizzate metodologie didattiche diverse, in modo alternato, con l'obiettivo di rendere più interessanti le lezioni ma soprattutto sollecitare l'attenzione degli alunni. Sono state utilizzate le seguenti metodologie: didattica laboratoriale nel laboratorio informatico, lezione partecipata, lezione centrata sulla discussione, lezione basata sulla ricerca, esercitazioni in classe, attività di Brainstorming, lavori di confronto, momenti di autovalutazione. Inoltre sono stati proposti compiti di realtà in gruppi cooperativi per la realizzazione di prodotti finali multimediali.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo: S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le imprese Ricettive UP Vol.3 Tramontana Ed. 2020. Materiale fornito dal docente

6. TEMPI

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

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Gli strumenti di verifica e valutazione adottati del corso dell'anno scolastico sono stati diversificati (verifiche sommative scritte e orali e verifiche formative); i criteri sono quelli previsti dal PTOF.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Daniela Fabbricatore

<p>MATERIA: LINGUA FRANCESE DOCENTE: VIALLE SOPHIE ANDRÉE</p>

1. PROFILO DELLA CLASSE

Al termine dell'anno scolastico la classe è composta da 18 alunni di cui 9 femmine e 9 maschi. All'interno della classe, 5 tra alunni e alunne presentano disturbi specifici dell'apprendimento. Altri 4 allievi, con PEI, non seguono la programmazione della classe nella disciplina Lingua Francese.

In generale, nel corso di quest'anno scolastico, gli studenti hanno tenuto un comportamento corretto anche se alcuni si sono dimostrati poco motivati alle attività proposte. Nel suo insieme, la classe non si è impegnata al massimo delle sue potenzialità. L'interesse degli alunni per la lingua francese e lo studio della disciplina è sempre stato altalenante nel corso degli anni. Le difficoltà maggiori riscontrate sono state nella produzione orale. Da questo punto di vista, la classe può essere suddivisa in due gruppi: il primo è composto da pochi alunni che si impegnano con costanza e determinazione mettendosi alla prova oralmente durante le lezioni; il secondo è

composto da alunni che studiano saltuariamente e che di conseguenza hanno grandi difficoltà nell'esposizione.

Si sono tentate metodologie alternative alla lezione frontale per stimolare l'interesse, l'impegno e soprattutto la produzione orale. In particolare, la presenza dell'assistente madrelingua e il dibattito su argomenti di attualità hanno dato un buon esito per buona parte degli alunni, a livello sia di partecipazione che di miglioramento nella capacità di conversazione.

Non tutti gli alunni hanno profuso un impegno costante: pertanto gli obiettivi finali non sono stati raggiunti in modo omogeneo. Si distinguono, comunque, diversi allievi che hanno raggiunto una maturità accettabile e risultati discreti nella materia.

I seguenti obiettivi sono stati sostanzialmente raggiunti dalla maggior parte della classe: la conoscenza delle strutture fondamentali della lingua, finalizzata alla comprensione di testi relativamente complessi in ordine ad argomenti noti; la conoscenza di argomenti legati specificamente al settore alberghiero, con l'apprendimento del lessico di base relativo al programma di microlingua settoriale previsto per l'anno in corso; una sufficiente capacità di orientarsi all'interno di un percorso di argomenti multidisciplinare.

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

COMPETENZE D'ASSE

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

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

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

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

3. PROGRAMMA SVOLTO

MODULE: POSTULER À UN EMPLOI

Comment devenir barman, serveur et sommelier

Trouver un travail:

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

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

MODULE: AU BAR

Les origines du mot bar et l'histoire des cafés

Les types de bar

Le service au bar

Les boissons chaudes:

- le café,
- le chocolat
- le thé

Les boissons froides:

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

Le Champagne:

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

Les apéritifs:

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

Les cocktails

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

CINÉMA, LITTÉRATURE, ART ET OENOLOGIE

- Le pianocktail, cinéma et littérature “L’écume de jours” de Boris Vian, préparation d’un cocktail
- Vision du film J’ACCUSE sur l’Affaire Dreyfus.
- Vie et oeuvres d’Emile Zola

MODULE: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- L’HACCP

Testo in adozione: C.Duvallier “Gourmet Service” ed. ELI

PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Titolo del percorso	Attività svolta	competenze
La parità di genere (maggio 2023) UDA	Ricerca su personaggi femminili famosi del XXI secolo, esposizione sotto forma di intervista immaginaria. Presentazione dell'evoluzione della condizione femminile attraverso il potere d'acquisto (Les Grands magasins)	Capacità di riflessione sulla memoria collettiva e di raggiungere la consapevolezza della storia, del ricordare e commemorare.
La lutte pour le droit des femmes	Presentazione di una personalità "engagée" nella lotta dei diritti delle donne: Simone Veil	Capacità di riflettere e discutere sul problema della discriminazione di genere.
Paris et l'écologie	Les quartiers de Paris et les principaux monuments Les accords de Paris et ses objectifs Les Jeux Olympiques de 2024	Saper presentare un'informazione di attualità

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

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La didattica ha inframmezzato momenti di lezione frontale (per la presentazione degli argomenti e del lessico di base) e momenti di lettura, comprensione e produzione guidata di testi (sia di interesse specifico del settore, che di interesse generale) volti a favorire lo sviluppo ed il potenziamento soprattutto delle abilità espressive orali, molto penalizzate durante le ore di DAD.

Brainstorming

Lezione frontale

Lezione dialogata

Lezioni dibattito

Lettura guidata dei testi proposti

Lezione capovolta

Lavori a piccolo gruppo

Lavori a coppia

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo in adozione
- Schemi semplificati
- Materiali forniti dal docente su piattaforme adottate

6. TEMPI

Per la classe sono state effettuate 3 Unità Lezione settimanali di Lingua Francese.

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

2 prove sommative scritte e 2 orali.

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

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

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

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

Livello di sufficienza:

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

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

- capacità di esprimersi con linguaggio appropriato utilizzando il lessico appreso di volta in volta

- conoscenza degli argomenti specifici
- comprensione di brevi testi proposti e fatti leggere e tradurre

Livello di sufficienza:

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

MODALITÀ DI RECUPERO

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Sophie Andrée Vialle

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: DI TOTA DONATO

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha partecipato con interesse e impegno al dialogo educativo, facendo registrare risultati più che sufficienti. Alcuni di loro, grazie alle notevoli capacità motorie di base, e ad un ricco vissuto motorio, hanno conseguito eccellenti risultati. Dal punto di vista disciplinare, i ragazzi hanno sempre avuto un comportamento serio e responsabile, permettendo di lavorare in un clima di piena armonia. Le competenze e le conoscenze della disciplina sono state ampiamente conseguite. La frequenza durante l'anno scolastico è stata regolare. Un piccolo gruppo di studenti ha partecipato ad appuntamenti agonistici provinciali: calcio a 5, torneo di Calcio a 7 della Consulta Studentesca, Camp. Provinciali di Atletica, giochi Sportivi di Atletica organizzati all'interno dell'Istituto Spallanzani.

2. 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 nei principali sport.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	Gli alunni sanno avvalersi di un lessico tecnico specifico, nello studio del funzionamento dei vari apparati del corpo umano.
4. Competenza digitale	Sono in grado di fare ricerche sul web sui vari argomenti trattati.
5. Imparare a imparare	Hanno compreso come gestirsi nel lavoro motorio. Spesso hanno imparato dai propri errori. Durante l'anno sono state svolte attività 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	Sono consapevoli dell'importanza del movimento come fonte di benessere. Hanno coscienza della propria corporeità. La maggior parte di essi riesce ad esprimere le proprie emozioni con il linguaggio del corpo.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA SVOLTO:

1 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.

2 Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle Capacità motorie ed espressive:

- Corsa aerobica e di resistenza:
- Resistenza allo sforzo
- Lavoro in leggero debito di ossigeno
- Circuit training
- Ripetizioni
- Corsa anaerobica: esercizi specifici per migliorare la reattività.
- Esercizi per la tonificazione muscolare a carico naturale e con piccoli sovraccarichi.
- Esercizi per migliorare la mobilità articolare e l'elasticità muscolare tramite esercizi segmentari e tecniche di lavoro in contrazione e rilassamento.
- Educazione al ritmo ed affinamento della coordinazione.
- Esercizi per migliorare la destrezza.
- Esercizi fondamentali di stretching.

3 Sport e regole e fair play

Giochi di squadra e individuali richiedenti il rispetto di regole predeterminate, l'assunzione di ruoli, l'applicazione di schemi di gioco con particolare riferimento alle seguenti discipline sportive:

- Pallavolo
- Pallacanestro (3 vs 3)
- Ultimate frisbee
- Calcetto
- Tennis Tavolo
- Atletica leggera (salto in lungo, getto del peso, 100m)

4 Test Motori: salto in lungo da fermo, salto della funicella, equilibrio e flessibilità della colonna vertebrale.

5 Salute, e benessere:

- I rischi della sedentarietà
- Il movimento come elemento di prevenzione
- Alimentazione e sport (Fabbisogni energetici)
- Il primo soccorso: Emergenze, Urgenze e RCP (rianimazione cardiopolmonare)
- Conoscere e prevenire il mal di schiena

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

Lezioni Teoriche:

Nozioni elementari sulle caratteristiche del riscaldamento muscolare. Anatomia dell'apparato scheletrico, articolare, cardiocircolatorio, respiratorio e muscolare. Effetti del movimento sui vari apparati.

PROGRAMMA DA SVOLGERE:

- trekking al parco: “disintossicazione dei parchi”
- Dipendenza e dipendenze

4. 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
- Lavori di gruppo

5. 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.

Gli strumenti di lavoro utilizzati durante l'anno scolastico sono:

- Videocamere
- fotocopie
- Immagini
- Video
- Manuali
- Lim

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

6. 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.

7. 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.

Valutazione del compito o prodotto realizzato

- Esercizio coreografico comprendente varie posizioni statiche e dinamiche
- complessità e armonia dell'esecuzione
- grado di precisione nell'esecuzione

Osservazione sistematiche

- atteggiamento collaborativo durante l'attività
- assunzione di responsabilità nel lavoro di gruppo
- accettazione e rispetto dei compagni

Autovalutazione del risultato ottenuto

- Capacità di giudizio della propria e altrui performance
- capacità di riflessione sul contributo fornito al gruppo nel lavoro svolto e successivo confronto con la compilazione effettuata dall'insegnante sugli stessi indicatori

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Il docente

Donato Di Tota

MATERIA: ATTIVITÀ ALTERNATIVA
DOCENTE: VITULLI VALERIA

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha mostrato interesse durante il corso delle lezioni e hanno mostrato partecipazione e collaborazione in tutte le attività proposte. La crescita in relazione alle abilità, conoscenze e competenze e' stata continua in linea con le potenzialità individuali di ognuno dei ragazzi. I risultati ottenuti sono stati ottimi per tutti gli studenti.

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

Competenze chiave europea	Contributo della disciplina
Consapevolezza ed espressione culturale.	Valorizzazione dell'unicità personale dei propri talenti.
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	Capacità di riflessione etica e di dialogo con gli altri.
Competenza in materia di cittadinanza.	Consapevolezza della complessità dei fenomeni sociali e culturali e ambientali.

3. PROGRAMMA SVOLTO

- L'importanza della biodiversità.
- L'influenza dei cambiamenti climatici sulla biodiversità.
- Cosa può fare ciascuno di noi per proteggere la biodiversità.
- La grande barriera corallina Australiana.
- Incendi boschivi e cause.
- Agenda 2030.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Brain storming.
- Lezioni frontali.
- Video documentari.
- Compiti di realtà.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Strumenti multimediali.
- Pagine di testi e schemi fornite dalla docente e caricati su classroom.
- Powerpoint di presentazione tema/proposta di attività di riflessione.
- Filmati/video.

6. TEMPI

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 1 UL.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- domande rivolte a tutti.
- riflessione guidata o dibattito a tema.
- valutazione complessiva dell'impegno, della partecipazione e della risposta orale.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente

Valeria Vitulli

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: ZANARDI MICHELE

1. PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

3. PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA

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

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 Stato e religioni nella Costituzione italiana	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche

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

La memoria del Novecento	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
La memoria della Shoah: ricordare e preservare 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

La parità di genere	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
Gli stereotipi di genere	Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita

La donna nella teologia e tradizione cattolica	
Alcuni snodi del femminismo	

4. 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

5. 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

6. TEMPI

1 UL settimanale

31 UL annuali

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Per la valutazione si fa riferimento al PTOF.

Criteria 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

Il docente

Michele Zanardi

UDA realizzate

Il cliente al centro 2 - Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze: Pranzo con delitto

Il lungo cammino verso la parità di genere
Il ruolo della donna nel '900.
Attraverso lo studio di casi, la visione di Biopics e Docufilms, la lettura di articoli e altri brani, i ragazzi affrontano i temi legati alle discriminazioni e alle disuguaglianze verso le donne per comprendere quanto è stato fatto e quanto resta da fare per il raggiungimento del "goal" 5 dell'Agenda 2030.

ALLEGATO n. 2

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

TRACCE SIMULAZIONE I PROVA

Svolgimento: 4 aprile 2023

Prima prova scritta

Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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 difila¹
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³
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.

1 *si difila*: si stende lineare.

2 *i pali*: del telegrafo.

3 *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna

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.

PROPOSTA B2

Paolo Rumiz¹, *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.

Piovigina. 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, alzabandiera 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"² 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 di seconda 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.

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.

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 data-bbox="263 1545 335 1579">Art. 9</p> <p data-bbox="167 1624 742 1702">La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica.</p> <p data-bbox="167 1713 694 1792">Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p data-bbox="893 1545 965 1579">Art. 9</p> <p data-bbox="798 1624 1372 1702">La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica.</p> <p data-bbox="798 1713 1324 1792">Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p> <p data-bbox="798 1836 1404 1915">Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La</p>

<p>Art. 41</p> <p>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.</p> <p>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>legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.</p> <p>Art. 41</p> <p>L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.</p> <p>La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali.</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.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

TRACCE SIMULAZIONE II PROVA

Svolgimento: 28 aprile 2023

SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO n.1

Alcool e salute del cuore, report dell'Organizzazione Mondiale della Sanità

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcool, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

27 settembre 2018 - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcool (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcool, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...] Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...] Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

Consumo globale

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...] Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcool puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcool per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcool inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.[...] Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcool puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al

contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]

Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018>

DOCUMENTO n.2

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico. [...] E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking*. [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio. [...]

(Fonte:

<http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

Con riferimento alla **comprensione** dei due documenti introduttivi, utili a

b) Secondo l'Autore del Report OMS "*L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale*" di decessi e di patologie. Riferisci per grandi linee il quadro riportato dal Report OMS.

c) Quali cambiamenti si sono registrati nel consumo delle bevande alcoliche a partire dal 2010?

d) Il documento dell'Istituto Superiore della Sanità fa chiarezza su alcune fake news sul consumo delle bevande alcoliche, precisando che non esistono “dosi - soglia”. Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.

Parte B - Produzione di un testo.

Il candidato, tenuto conto del fatto che, se “l'alcol non è un nutriente”, è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione tra salute e consumo di bevande non alcoliche.

Parte C - Competenze

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per una riunione di tutti i docenti della scuola “ Istituto di istruzione superiore Angelo Motti”.

Scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, motivando la scelta e fornendo precisazioni sulle metodologie e sulle differenze tra un servizio e l'altro, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento.

In base alle conoscenze acquisite negli anni sullo studio del territorio e dei suoi frutti, promuovi i piatti e i vini che lo appartengono, inserendoli nel menù da te composto.

Parte D - competenze

Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:

- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
- un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

SIMULAZIONE COLLOQUIO

Svolgimento: 16 maggio 2023

ALLEGATO n. 3

Griglie di valutazione

Griglia condotta

Griglia I prova scritta

Griglia II prova scritta

Griglia colloquio orale

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/problem solving)	5. Partecipazione collaborativa al funzionamento del gruppo classe 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 tre note lievi o almeno una grave e/o sanzioni deliberate dal consiglio di classe	6
		Traguardi non conseguiti. Sanzioni disciplinari reiterate e gravi o gravissime con allontanamento per più di 15 gg consecutivi (se il cdc decide che la funzione educativa della sanzione non ha avuto effetti positivi) 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	sanzioni lievi, gravi e gravissime		

Griglia di correzione I prova

CANDIDATO _____

CLASSE _____

DATA _____

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/c (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)

CANDIDATO _____

CLASSE _____

DATA _____

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 (0-5/2-10) 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)
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)

CANDIDATO _____

CLASSE _____

DATA _____

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)	
			TOTAL E (100)
			TOTALE (20)
			TOTALE 15

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Griglia di correzione I prova BES

COGNOME E NOME _____ DATA _____

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 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)	

			TOTALE (100)
			TOTALE (20)
			TOTALE (15)

Griglie di correzione I prova L. 104

Griglia per la valutazione e correzione della prima prova:

Italiano: _____

Obiettivo: competenza espositiva

Indicatori: caratteristiche del contenuto	Punteggio	Punti
Le argomentazioni richieste sono trattate in modo superficiale	1-3	
Argomenta in modo generico pur dimostrando di capire le consegne	4-5	
È in grado di argomentare quanto richiesto con ricchezza di informazioni	6-9	

Obiettivo: Esposizione scritta

Indicatori: coerenza ed organizzazione	Punteggio	Punti
Dal contesto della frase non si evince alcun significato	1	
La frase risulta confusa e poco coerente fra le varie parti.	2	
La struttura della frase risulta comprensibile	3	
La struttura della frase risulta comprensibile e vi è coerenza fra le parti	4-5	

Obiettivo: Capacità di rielaborazione

Indicatori: creatività	Punteggio	Punti
Non è in grado di utilizzare gli incipit proposti	1	
È in grado solo in parte di utilizzare gli incipit	2	
Riesce a rielaborare organicamente ed in modo personale	3-4	
È in grado di rielaborare con criterio ed in modo pertinente mantenendosi aderente alla traccia proposta	5-6	

Data: _____

Nome Cognome del candidato _____

Valutazione: ____ / 20

La commissione:

Griglia di correzione II prova

La rubrica allegata è stata approvata in sede di dipartimento e verrà ratificata nel prossimo collegio docenti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA			
Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Iniziale. non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	Parziale. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Intermedio. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Iniziale. non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	Parziale. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base. Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
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.	Iniziale. Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	Parziale. 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	
	Base. 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	
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	

	Avanzato. 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	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Iniziale. Non è in grado di argomentare, organizzare e rielaborare le informazioni presenti nella traccia. Non utilizza un linguaggio settoriale adatto.	0,5	
	Parziale. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	1	
	Base. 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	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2	
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
TOTALE		0	

Griglia di correzione II prova L.104

Griglia per la valutazione e correzione della seconda prova:

Scienze degli alimenti

Adeguatezza e pertinenza

Indicatori	Punteggio	Punti
Risponde in modo confuso non rispettando la richiesta	1	
Le risposte non sono perfettamente adeguate a quanto richiesto	2-3	
Le risposte sono pertinenti all'argomento della consegna	4-5	
Le risposte sono coerenti, pertinenti e con apporti personali.	6	

Padronanza delle conoscenze disciplinari

Indicatori	Punteggio	Punti
Non è in grado di rispondere alla domanda	1-2	
Ha una conoscenza superficiale dell'argomento	3-4	
Dimostra di avere una conoscenza approfondita	5-6	
Dimostra di avere una conoscenza approfondita e puntale	7	

Conoscenza ed uso della terminologia specifica

Indicatori	Punteggio	Punti
Usa termini in modo casuale ed inappropriato	1-2	
Ha una conoscenza frammentaria	3-4	
Usa una terminologia adeguata	5-6	
Usa una terminologia specifica e adeguata	7	

Data: _____

Nome Cognome del candidato: _____

Valutazione: ____ / 15

La commissione:

**Griglia per la valutazione e correzione della seconda prova:
Matematica**

Padronanza delle conoscenze disciplinari ed uso delle operazioni (compensata dalla calcolatrice)

Indicatori	Punteggio	Punti
Non è in grado di rispondere alle domande e fa un uso casuale ed inappropriato della calcolatrice Non riconosce il valore del denaro	1	
Ha una conoscenza superficiale dell'argomento ed utilizza in modo frammentario la calcolatrice Riconosce il valore del denaro, ma necessita di supporto	2	
Dimostra di avere sapere applicare le operazioni, ma necessita di supporto. Riconosce il valore del denaro, ma non dei centesimi	3-4	
Dimostra di avere sapere applicare le operazioni in autonomia, pur richiedendo a volte conferma Riconosce il valore del denaro.	5	

Data: _____

Nome Cognome del candidato: _____

Valutazione: ____ / 5

La commissione:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Griglia di correzione II prova BES

La rubrica allegata è stata approvata in sede di dipartimento e verrà ratificata nel prossimo collegio docenti.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Iniziale. non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	Parziale. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Intermedio. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Iniziale. non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	Parziale. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base. Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
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.	Iniziale. Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	Parziale. 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	
	Base. 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	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7
	Avanzato. 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
	Base. 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
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3
TOTALE		

Griglia colloquio orale

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente 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	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
 C=IT
 O=MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE

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
Progetto Manifatture aperte B&B La Vedetta, Castelvetro (Mo)	16/11/2022	1 giorno	Lab. Sala, Lab. Cucina	Castelvetro (Mo)
Orientamento in uscita Umana S.p.a.	14/12/2022	1 giorno	Materie professionaliz zanti e materie umanistiche	Aula Magna
Orientamento in uscita: Incontro con una rappresentanza dell'Accademia Militare di Modena	14/01/2023	1 giorno		Aula Magna
Orientamento in uscita Swiss Education Group	16/02/2023	1 giorno		Aula Magna
Orientamento in uscita Incontro con responsabile Ditta Select	23/03/2023	1 giorno	Materie professionaliz zanti	Aula Magna

N°	ALUNNI	TOT 3°	TOT 4°	TOT 5°	Tot. Ore svolte triennio					
1	A. M. A.	160	175	80	415					
2	B. M.	168	198	80	446					
3	B. F.	168	181	80	429					
4	C. B.	160	547		707					
5	D. F.	160	200	80	440					
6	F. A.	160	177	80	417					
7	G. A.	176	574		750					
8	G. I.	168	203	80	451					
9	G. R.	160	197	80	437					
10	I. F.	160	206	80	446					
11	L. F.	168	203	80	451					
12	L. M.		89	70	159					
13	M. M.	168	193	80	441					
14	P. M. S.		89	70	159					
15	R. E.		174	129	303					
16	R. A.	160	201	80	441					
17	T. K.		238	140	378					
18	Y. Y.	160	201	104	465					
	A.S. 2020/21 EVENTI: TORTELLINO IN CENTRO, ACCADEMIA MILITARE,									
	A.S. 2021/22 EVENTI : ACCADEMIA MILITARE, PIACERE MODENA (CASTELLO DI LEVIZZANO), SAN PATRIGNANO, TOUR ENO, IRECOOP, USCITA DIDATTICA									

Uscite didattiche/ Viaggi di istruzione	
Data e luogo	Attività svolta
09/12/2022	Insegnare gli anni '70. Trekking urbano a Bologna visita al Museo della memoria di Ustica
03/03/2023	Uscita didattica a Monte Sole
Dal 15/4/2023 al 20/4/2023	Viaggio di istruzione a Palermo, itinerario della memoria sulle stragi di mafia

PROGETTI	
Titolo del progetto	Attività svolta
Steam for 17	Elaborazione di un progetto nell'ambito "Cittadinanza sostenibile", intitolato BarNapa, con l'obiettivo di valorizzare, in appoggio all'azienda e al punto vendita dell'Istituto, alcune materie prime che hanno già una tradizione, riproponendole in modo innovativo (in particolare Barbabietola e Canapa). Al progetto hanno partecipato due alunni.
Progetto Valorizzazione punto vendita	Attività di laboratorio socio- economico nell'ambito della valorizzazione, della promozione del punto vendita della scuola, anche attraverso tour enogastronomici, pensati per gli alunni con certificazione L. 104

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

<i>n.</i>	<i>Cognome Nome</i>	<i>Materia</i>	<i>Firma</i>
1	CANDIDO ANNA	MATEMATICA	
2	CARILLO LOREDANA	LINGUA INGLESE	
3	CURRO' DANILA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
4	D'ANGELO SAVERIO	LAB. SERVIZI - CUCINA	
5	DI TOTA DONATO	SCIENZE MOTORIE	
6	FABBRICATORE DANIELA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
7	MALERBA NICOLETTA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA	
8	MASIELLO ALFONSINA	SOSTEGNO	
9	MILONE ANGELO PIO	LAB. SERVIZI - SALA E VENDITA	
10	PANETTA CONCETTA ELENA	SOSTEGNO	
11	VIALLE SOPHIE ANDREE	LINGUA FRANCESE	
12	VITULLI VALERIA	ALTERNATIVA IRC	
13	ZANARDI MICHELE	IRC	

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

ZINI MAURA