

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO**



**Ufficio Scolastico Provinciale di Modena**



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

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

Tel. 059 926022 – Fax.059 923914

C.F. 80010590364

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

---

**CLASSE**

**5 BPA**

**Anno Scolastico  
2024/2025**

**Documento del Consiglio di Classe 5 BPA**

**15 maggio 2025**

**INDIRIZZO  
PASTICCERIA  
ACCOGLIENZA TURISTICA**

## 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. 6
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 8
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 12
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 12
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	pag. 13
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. 14
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni - Simulazione I prova - Simulazione II prova  Simulazione colloquio (data dello svolgimento)	pag. 109
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione - Griglia Condotta - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale	pag. 128

ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 141
USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE	pag. 150
PROGETTI	pag.151
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 152
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

## 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

**COORDINATORE:** Irene Guadagnini

### 1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<i>Angela Abbati</i>	Scienze motorie e sportive		x	x
<i>Michele Ambrosio</i>	Lab. SalaBar e Vendita			x
<i>Alessandra Bertocchi</i>	Francese art. pasticceria	x	x	x
<i>Antonio Bottone</i>	Lab. Arte Bianca e Pasticceria	x	x	x
<i>Carmela Bruno</i>	Lab. Accoglienza Turistica	x	x	x
<i>Loredana Carillo</i>	Inglese	x	x	x
<i>Michele Colangelo</i>	Diritto e Tecniche Amministrative (articolazione Accoglienza turistica)			x
<i>Mara Collura</i>	Arte e Territorio			x
<i>De Rose Rosangela</i>	Docente per le attività di sostegno didattico			x
<i>Barbara Golfieri</i>	Docente per le attività di sostegno didattico			x
<i>Irene Guadagnini</i>	Lingua e letteratura italiana Storia		x	x
<i>Samira Guida</i>	Tecniche di Comunicazione			x
<i>Annalisa La Ferlita</i>	attività alternative all'IRC			x

<i>Milena Manfredi</i>	Matematica		x	x
<i>Francesco Perboni</i>	Religione		x	x
<i>Benedetta Perrone (Pasticceria)</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x
<i>Benedetta Perrone (accoglienza)</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione			x
<i>Alessia Quartarone</i>	Docente per le attività di sostegno didattico			x
<i>Liberata Sicignano</i>	Diritto e Tecniche Amministrative		x	x
<i>Vialle Sophie Andrée</i>	Lingua francese (articolazione accoglienza turistica)	x	x	x

## 1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 BPA è composta da 28 studenti, 20 femmine e 8 maschi. L'articolazione Accoglienza è composta da 15 alunni, mentre l'articolazione pasticceria è composta da 13 alunni. La numerosità della classe, nella sua interezza, ha comportato, nel corso del triennio, alcune criticità nella gestione didattica e organizzativa delle discipline comuni, le quali operano sull'intero gruppo classe, indipendentemente dalle volontà, professionalità e impegno messi in campo per farvi fronte; ciononostante, la costante collaborazione e gli sforzi hanno permesso di garantire un percorso formativo complessivamente efficace e rispettoso delle esigenze di tutti gli studenti.

In classe sono presenti tre alunni con certificazione L.104, dei quali uno segue una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15), uno studente segue un percorso didattico differenziato, non equipollente ma articolato in coerenza con la programmazione della classe; l'altra studentessa segue una programmazione differenziata e fortemente personalizzata, calibrata sui suoi specifici bisogni educativi. L'alunna non svolgerà l'esame di Stato.

Si segnala la presenza di cinque alunni con DSA e tre con Bes linguistico culturale.

Dal punto di vista comportamentale il gruppo classe ha mantenuto un atteggiamento sostanzialmente corretto e rispettoso, sia nei confronti del corpo docente che dei compagni, fatta esclusione per la frequenza, che in alcuni casi è stata eccezionalmente carente, nonostante il dialogo e la sollecitazione da parte degli insegnanti, e anche del gruppo dei pari. La classe, in ogni caso, ha avuto nella sua generalità una buona disposizione, e ha dimostrato di partecipare in modo collaborativo alla relazione educativa e interesse verso le attività proposte.

Sul piano prettamente didattico, il percorso formativo della classe ha mostrato un andamento eterogeneo.

Alcuni studenti e studentesse si sono distinti per l'impegno costante, la partecipazione attiva e la maturità raggiunta, evidenziando progressi significativi sia sul piano delle competenze trasversali che dei contenuti disciplinari. Altri, invece, hanno affrontato il percorso con maggiori difficoltà, talvolta connesse a lacune pregresse o a situazioni

personali complesse, pur avvalendosi del supporto offerto dal consiglio di classe attraverso strategie didattiche personalizzate e inclusive.

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 tre fasce di livello: alcuni studenti, a fronte di impegno, attenzione e lavoro costante, si distinguono per i risultati raggiunti; la maggior parte della classe raggiunge in modo discreto gli obiettivi prefissati; pochi studenti mostrano ancora qualche difficoltà, nonostante il supporto ricevuto, in particolare nelle discipline teoriche e nell'uso dei linguaggi settoriali.

Nel corso dell'anno scolastico, le studentesse e gli studenti hanno svolto attività di orientamento formativo, come da linee guida adottate dal D.M. 328 del 22/12/2022. Tali attività hanno avuto lo scopo di accompagnare i ragazzi nella riflessione sul proprio vissuto scolastico e professionale, favorendo una sintesi consapevole e interdisciplinare della loro esperienza in vista della definizione del progetto di vita futura, sia in ambito lavorativo che culturale.

### 1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Codice Ateco C-10

Codice Ateco I-55

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera" percorso arte bianca e pasticceria possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

In particolare al termine del percorso quinquennale il diplomato Enogastronomia Settore Pasticceria:

- conosce le basi di tecnica gastronomica e possiede approfondite competenze relative alle diverse modalità di lavoro delle pasticcerie artigianali e dei laboratori di pasticceria;
- padroneggia le tecniche di lavorazione, tradizionali e innovative, di prodotti dolciari e da forno locali, nazionali e internazionali;
- applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e la deontologia professionale;
- è in grado di elaborare un'offerta di prodotti gastronomici, dolciari e da forno atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e salutare dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale;
- è in grado di riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore della pasticceria/panificazione/pizzeria;
- è in grado di apportare variazioni personali ai prodotti in funzione all'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela.
- possiede competenze di addetto alla vendita ed è in grado di determinare il costo del prodotto, verificarne la sostenibilità economica e di ottimizzare la produzione in base alle previsioni di vendita;

- interviene sull'intero processo che va dalla ricezione e immagazzinamento delle materie prime, alla conservazione del prodotto finito;
- utilizza le nuove tecnologie della comunicazione per promuovere e commercializzare prodotti e servizi.

#### QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMICO 5BPap

<b>QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</b> <b>Produzione-trasformazione e valorizzazione di prodotti di pasticceria e panetteria</b> <b>Codice Ateco C-10</b>					
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
<b>AREA GENERALE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	5	4	4
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	7	5	5
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	2	2
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
<i>compresenze</i>	6	6	4	4	4
<b>TOT</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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 delle 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. 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. Nell'articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nel Settore dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera consegue i risultati di apprendimento e le competenze esplicitate nel PTOF. In particolare, nell'articolazione dei servizi dell'Accoglienza turistica, il Diplomato è in grado di :

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

#### QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMICO 5BPAa

<b>QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</b> <b>Accoglienza turistica promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e del territorio</b> <b>Codice Ateco I-55</b>					
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
<b>AREA GENERALE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	2	2	2
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	-	-	-
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	-	-
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	7	5	5
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	4	4	4
Arte e Territorio	-	-	2	2	2
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	2	2
<i>compresenze</i>	6	6	4	4	4
<b>TOT</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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

### PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°

<b>TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI</b>	<b>ATTIVITÀ ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA</b>
Insieme per capire - Giovanni Falcone e la lotta alla mafia. Incontro organizzato dalla Fondazione Corriere della Sera	
<b>IL LUNGO CAMMINO VERSO LA PARITÀ DI GENERE</b>	Suzanne Noël et les “Gueules cassées” Women right to vote (Clil) presentazioni per gruppi eterogenei su un Paese e la storia del raggiungimento del diritto di voto. Percorso di “controcanone” letterario tra Ottocento e Novecento: analisi, discussioni, commenti. The figure of women today.
<b>GIORNATA INTERNAZIONALE CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE</b>	Violenza di genere. Le parole di Sibilla Aleramo in <i>Una donna</i> . Adesione alla ricerca del Dipartimento di Discipline Umanistiche, Sociali e delle Imprese Culturali dell’Università di Parma.
<b>GIORNATA DELLA MEMORIA</b>	Giornata della memoria (lettura e commento di analisi storiche e letterarie).

	<p>Il razzismo in Italia e in Europa: analisi di documenti.</p> <p>I regimi totalitari ed i mezzi di comunicazione di massa: analisi di documenti (compiti svolti dalla classe).</p>
<b>UGUALMENTE DIVERSI</b>	<p>Assemblea di Istituto con visione del film e discussione partecipativa con la regista Federica Pionetti.</p>
<b>PROGETTO AVIS</b>	<p>Presentazione dell'associazione e successiva donazione da parte di alcuni studenti.</p>
<b>IL SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE</b>	<p>Presentazione dell'attività della Croce rossa e del S.C.U. anche attraverso il portale del Copresc.</p>
<b>PROGETTO ANT</b>	<p>DOPO IL 15 MAGGIO: Diritto alla Salute.</p>
<b>SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ</b>	<p>Il turismo sostenibile. Agenda 2030: obiettivi 2,3,12</p>
<b>ETICA FISCALE</b>	<p>Perché pagare i tributi? L'evasione fiscale: comprensione di articoli e compiti svolti dalla classe sul tema</p>
<b>ALTRE ATTIVITÀ</b>	<p>I dazi: analisi di articoli di giornale e compiti svolti dalla classe.</p> <p><b>UDA 10 del programma svolto di Accoglienza turistica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Parità di genere</li> <li>-Agenda 2030 obiettivi 2 -3-12</li> <li>-La giornata della terra</li> <li>-Il turismo responsabile e sostenibile.</li> </ul>

# **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,)

# AREA COMUNE

**MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: Irene Guadagnini**

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe, eterogeneo per attitudini, abilità, impegno e stili di apprendimento, ha mostrato un buon interesse nei confronti della materia, e instaurato una relazione positiva con l'insegnante; ha potuto inoltre beneficiare di una continuità didattica negli ultimi due anni del triennio.

Il livello generale di produzione scritta e orale presenta, in alcuni studenti e studentesse, difficoltà stratificatesi negli anni, in particolare lessicali e sintattiche, a cui si è cercato di ovviare con esercitazioni scritte e orali; nonostante ciò, e in una classe che nell'interezza delle due articolazioni riunite è abbastanza numerosa, permangono differenze significative nei livelli di competenza, che riflettono percorsi scolastici e personali diversificati. Il gruppo ha comunque mostrato, nel complesso, una discreta partecipazione alle attività proposte e una progressiva acquisizione degli strumenti metodologici utili per l'analisi dei testi e l'espressione delle proprie opinioni in modo critico e consapevole. Gli studenti e le studentesse più motivati hanno raggiunto un buon grado di autonomia nello studio e una maturità espressiva adeguata agli obiettivi del percorso.

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

Competenza	Contributo della disciplina
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	<ul style="list-style-type: none"><li>- il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li><li>- le relazioni tecniche per documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li><li>- elaborazione e argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenza dei linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri;</li> </ul>
<p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</li> <li>-Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia.</li> <li>- Conoscenza del valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</li> <li>- Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> </ul>
<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate e all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>Uso del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</p>
<p>Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p>	<p>Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali. Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia</p>

Macroaree d'istituto	Competenze europee 2018 e d'istituto	Contributo della disciplina
Comunicazione efficace	<p>Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p>	<p>Potenziare le strategie di lettura, analisi e interpretazione del testo; potenziare le strategie di ascolto, scrittura ed esposizione pertinente, efficace ed espressiva. Utilizzare e comprendere il linguaggio poetico, la canzone e il campo semantico. Arricchire il proprio lessico in modo creativo, espressivo ed emotivo, utilizzando gli aspetti essenziali della retorica e il testo argomentativo.</p> <p>Esprimere opinioni su argomenti di carattere personale e professionale, utilizzando la lingua italiana e le diverse forme di linguaggio. Saper utilizzare la lingua italiana per la comunicazione, di sé stessi e delle proprie attività.</p>
Steam	<p>Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)</p> <p>Competenza digitale</p>	<p>Gestire gli strumenti digitali e il web per effettuare ricerche in lingua italiana per produrre testi e presentazioni digitali.</p>

<p>Visione sistemica</p>	<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali          Competenza in materia di cittadinanza          Competenza imprenditoriale          Consapevolezza professionale e sociale          Imprenditorialità come impatto sulla società          Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità          Problem solving</p>	<p>-Potenziare l'educazione civica. e le competenze di team working. Attraverso i testi, imparare a parlare di sé, delle proprie passioni e delle proprie aspirazioni lavorative. Usare il testo informativo/espositivo e regolativo, le fonti, i miti e le biografie per capire sé e il mondo. Acquisire la capacità di gestire consapevolmente i tempi a disposizione e valutare le esperienze di PCTO Migliorare la capacità di autovalutarsi e utilizzare strategie di problem solving in ambito personale.          Acquisire consapevolezza del proprio orientamento in uscita. Esprimere la propria opinione su tematiche relative alla cittadinanza e ai problemi sociali alimentari.          Gestire i mezzi di comunicazione per la promozione dei prodotti</p>
--------------------------	--	--

Risorse personali	Creatività e pensiero divergente Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri Capacità di affrontare successi ed insuccessi, con consapevolezza ed espressione culturale.	Attraverso strategie di lettura, analisi e produzione, utilizzando talvolta l'intervista, sviluppare la percezione di sé, degli altri, la capacità di ascoltare e potenziare il proprio bagaglio lessicale in modo creativo. Sviluppare le competenze di team working e di accoglienza dell'altro. Consolidare la capacità per la stesura del proprio curriculum e sviluppare strumenti adatti al proprio metodo di apprendimento. Saper interagire con gli altri in lingua e collaborare con spirito solidale, esercitando gentilezza e gratitudine. Acquisire strumenti per partecipare a dibattiti a tema, per l'autovalutazione e la metacognizione.
-------------------	---	--

## 2. PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO (contenuti disciplinari)

L'approccio allo studio della letteratura è stato orientato a partire dai testi, considerati come punto di avvio privilegiato per stimolare la riflessione critica e l'interpretazione personale. Attraverso la lettura guidata, il commento analitico e, quando possibile, il dibattito in classe, si è cercato di promuovere un coinvolgimento attivo da parte degli studenti e delle studentesse, favorendo un rapporto diretto e consapevole con i contenuti letterari. L'obiettivo è stato quello di incoraggiare non solo la comprensione del significato dei testi, e di una lettura stilistica degli stessi, ma anche una loro rielaborazione soggettiva, in modo che ciascuno potesse interiorizzare temi, valori e prospettive in relazione alla propria esperienza, sensibilità e capacità di pensiero autonomo. In quest'ottica, ogni autore e autrice è stato/a presentato/a non soltanto all'interno del proprio contesto storico-culturale, ma anche come voce viva e attuale, capace di offrire stimoli significativi al

lettore contemporaneo. Per rendere il percorso il più trasparente e tracciabile possibile, accanto a ciascun nome sono di seguito indicati i testi letti, discussi e approfonditi nel corso dell'anno.

Giovanni Verga: *Rosso Malpelo*, *Libertà*, *La lupa*; *I Malavoglia* (lettura dell'incipit, trama e stile); lettura, in traduzione e in relazione, di un brano da *L'Assommoir* di Zola presente sul manuale alle pagg. 98-103);

Matilde Serao: brano da *Il ventre di Napoli*, presente sul manuale alle pagg. 268-271;

Gabriele d'Annunzio: *La pioggia nel pineto*; *La sera fiesolana*. Il lavoro su d'Annunzio, in particolare, è stato svolto attraverso il coinvolgimento degli studenti e delle studentesse nella preparazione di presentazioni digitali di approfondimento su diversi aspetti della poetica, delle opere, dei temi dannunziani.

Giovanni Pascoli: *Lavandare*, *X agosto*, *L'assiuolo*, *Temporale*, *Lampo*, *Il tuono*, *Italy* (canto I, parte V);

Sibilla Aleramo: brano da *Una donna*, cap. IV;

Grazia Deledda: brano da *Canne al vento* presente sul manuale alle pagg. 447-450;

Luigi Pirandello: *La patente*, *Il fu Mattia Pascal* (brano dal cap. VIII presente sul manuale alle pagg. 348-355, e finale del romanzo, presente sul manuale alle pagg. 357-358); *Così è se vi pare* (lettura drammatizzata delle prime scene); *Sei personaggi in cerca d'autore* (inizio);

Giuseppe Ungaretti: *In memoria*; *Veglia*; *I fiumi*;

Italo Svevo: la prefazione, brani dal capitolo *Il fumo* da *La coscienza di Zeno*;

Elsa Morante: brano da *La storia*;

Eugenio Montale: *I limoni; Meriggiare pallido e assorto; La primavera hitleriana;*

Italo Calvino: *Il piccione comunale e Marcovaldo al supermarket da Marcovaldo ovvero Le stagioni in città.*

La lettura e l'incontro con Serao, Aleramo, Deledda e Morante sono stati occasioni per affrontare la questione della partecipazione delle donne alla vita intellettuale del Paese, e il ruolo ancora marginale all'interno di un supposto canone; tutto questo sviluppato all'interno della macroarea d'Istituto in cammino verso la parità di genere e in relazione alle altre discipline.

### **3. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione partecipata;

brainstorming;

cooperative learning;

lettura guidata dei testi proposti.

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

Libro di testo: Giusti, Tonelli, *L'onesta brigata*, Loescher editore;

fotocopie fornite dalla docente/documenti e file di testo condivisi e caricati su classroom;

film, documentari, video.

**6 .TEMPI :** 5 ul settimanali (4+1 di potenziamento italiano)

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

Prove sommative scritte e orali

- interventi

- interrogazioni lunghe e brevi
- esposizioni orali a tempo e/o argomento prefissato
- prove strutturate e semistrutturate.

Le prove scritte di italiano hanno seguito il modello della prima prova dell'esame di Stato, ed è stata applicata la griglia di valutazione della stessa. Per le altre prove sono state applicate le griglie di valutazione del PTOF. Nella valutazione, generalmente, sono stati utilizzati criteri che tenessero conto dei progressi in itinere e dell'impegno e interesse mostrato.

Testo in adozione: Giusti, Tonelli, *L'onesta brigata*, Loescher editore;

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

la Docente

Irene Guadagnini

**MATERIA: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

DOCENTE: Irene Guadagnini

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico, una parte della classe ha dimostrato un atteggiamento propositivo, partecipando con interesse e collaborando attivamente alle attività proposte. La maggioranza degli studenti ha affrontato il percorso con un impegno adeguato, conseguendo risultati complessivamente soddisfacenti. Un gruppo più ristretto, invece, ha manifestato alcune difficoltà, in particolare nell'espressione orale, spesso acuite da frequenti assenze e da un'applicazione allo studio discontinua.

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

Macroaree d'istituto	Competenze europee 2018 e d'istituto	Contributo della disciplina
Comunicazione efficace	<p>Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)</p> <p>Competenza alfabetica funzionale</p>	<p>Padroneggiare il lessico tecnico settoriale per esprimere contenuti specifici in ambito storico e sociale, secondo le esigenze comunicative, anche per descrivere la realtà e la sua complessità. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente.</p>
Steam	<p>Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)</p> <p>Competenza digitale</p>	<p>Imparare a creare contenuti utilizzando la tecnologia in modo autonomo.</p>
Visione sistemica	<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Consapevolezza professionale e sociale</p> <p>Imprenditorialità come impatto sulla società</p> <p>Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità</p> <p>Problem solving</p>	<p>-Sfruttare come strategie di connessione storica le fonti, i miti e le biografie. Cogliere gli aspetti storici del paesaggio, relazionarli con la storia delle abitudini alimentari, la globalizzazione e gli obiettivi dell'agenda 2030. Valorizzare le tradizioni alimentari</p>

RISORSE PERSONALI	Creatività e pensiero divergente Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri Capacità di affrontare successi ed insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale.	Sviluppare la capacità di selezionare le notizie e distinguere le fake news. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente. Valorizzare la diversità
-------------------	---	--

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La situazione in Italia all'indomani dell'Unità;

grandi trasformazioni di fine Ottocento: seconda rivoluzione industriale, emigrazione, depressione, politiche economiche.

Società e politica alla fine dell'Ottocento.

Borghesia, questione sociale, lotte operaie.

Positivismo, riformismo sociale, nazionalismo.

Imperialismo e colonialismo.

La belle époque; l'Italia nei primi anni del Novecento.

Prima guerra mondiale. Fascismo.

Nazismo.

Stalinismo.

Seconda guerra mondiale.

Il mondo diviso in blocchi.

Lo stragismo in Italia (dopo il 15 maggio, anche attraverso l'uscita didattica a Bologna).

Con la metodologia Clil è stato svolto un modulo sul tema Women's right to vote, che ha coinvolto gli studenti in un percorso di approfondimento sulla storia del raggiungimento del diritto di voto in alcuni paesi del mondo (Nuova Zelanda, U.k., U.r.s.s., Francia, Italia); si sono aggiunte, a cavallo tra disciplina, lingua straniera ed educazione civica, riflessioni, sempre all'interno della macroarea d'Istituto In cammino verso la parità di genere, sugli stereotipi attraverso espressioni

idiomatiche (inglese-italiano) e osservazioni comparate sull'attuale partecipazione delle donne alla politica.

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

Lezione partecipata;

brainstorming;

cooperative learning;

lavoro di coppia;

lettura guidata delle fonti;

Clil;

dopo il 15 maggio: outdoor learning per la visita d'istruzione a Bologna (tema: gli anni'70 e lo stragismo, focus: la strage del 2 agosto).

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

Libro di testo: Brancati, Pagliarani, *La storia in 100 lezioni*;

materiale fornito o redatto dalla docente e caricato su classroom;

film, documentari, video.

#### **6. TEMPI due U.L. settimanali.**

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

Sono state predisposte prove di verifica semistrutturate, prove orali, produzione autonoma di elaborati; sono state applicate le griglie di valutazione del PTOF e le rubriche condivise dall'istituto per la valutazione del prodotto finale. Nella valutazione, generalmente, sono stati utilizzati criteri che tenessero conto dei progressi in itinere e dell'impegno e interesse mostrato.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

La Docente  
Irene Guadagnini

**MATERIA: MATEMATICA**

**DOCENTE: MANFREDI MILENA**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

Ho questa classe dalla quarta e, fin da subito, non ho avuto problemi ad instaurare un rapporto di reciproco rispetto con gli alunni essendo tutti molto accoglienti e aperti al dialogo educativo e formativo. Quasi tutti hanno dimostrato disponibilità all'apprendimento della materia, ma solo una parte ha lavorato con serietà, continuità e determinazione per affrontare le difficoltà insite in essa. Questi alunni hanno raggiunto un profitto discreto soprattutto per l'aspetto sul quale si è lavorato maggiormente, cioè migliorare la loro capacità di osservazione, analitica e critica nei confronti di un problema e la ricerca della strategia ottimale per la sua risoluzione. Un'altra parte della classe, pur potendo garantire un profitto accettabile avendone le capacità, ha lavorato in modo discontinuo ottenendo, così, esiti altalenanti. Una terza parte della classe ha evidenziato gravi lacune pregresse dovute a difficoltà personali o a scarso impegno negli anni precedenti. Di questi una parte ha compensato con impegno e caparbia cercando di raggiungere esiti sufficienti, gli altri, invece, hanno perseverato nella mancanza di impegno precludendo la possibilità di un profitto positivo.

Per la programmazione dell'anno corrente si è privilegiato il raggiungimento dello studio completo di funzione fino al calcolo dei massimi e minimi verticalizzando lo stesso su funzioni algebriche prevalentemente razionali fratte piuttosto che estendere lo studio ad altre tipologie di funzioni per le quali ci sarebbero state limitazioni di base non dipendenti dalle capacità dell'alunno. Sono riuscita ad introdurre l'argomento derivata di funzione, ma il suo inserimento nello studio di funzione verrà solo accennato nelle ultime lezioni per cui potrebbe non esserci il tempo per verificarlo. Si è lavorato molto sulla lettura di grafico per presentare loro graficamente situazioni che non si sarebbero ottenute con lo studio di funzione affrontato.

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

Competenza	Contributo della disciplina
Problem solving	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.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Gestione e controllo dell'errore ed analisi dei rischi. Competenza in programmazione e scenari. Scegliere strategie ottimali.

## PROGRAMMA SVOLTO

### Obiettivi minimi:

Conoscenze	Abilità
Intervalli in R. Definizione di funzione e dominio Classificazione di funzioni.	Determinare e rappresentare graficamente il dominio e il codominio di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere.
Intersezioni con gli assi di una funzione.	Determinare e rappresentare le intersezioni con gli assi di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere
Segno di un binomio di 1° grado Segno di un trinomio di 2° grado. Segno di una frazione	Individuare gli intervalli di positività e negatività per via analitica e dai grafici, per funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere

Definizione intuitiva di limiti e asintoti verticali, orizzontali	<p>Calcolo, per semplici funzioni razionali fratte, di limiti con le forme di indeterminazione infinito-infinito per funzioni razionali intere e infinito/infinito per funzioni razionali fratte</p> <p>Asintoti verticali e orizzontali.</p> <p>Rappresentare graficamente e individuare analiticamente l'andamento di una generica funzione agli estremi del dominio e in corrispondenza di eventuali "buchi" o punti di discontinuità.</p>
Definizione di derivata Regole di derivazione di funzioni algebriche	<p>Calcolo di derivata di funzioni algebriche razionali</p> <p>Calcolo equazione retta tangente</p>
Studio di funzione	<p>Studiare fino agli asintoti e rappresentare il grafico di semplici funzioni algebriche razionali</p>

### Argomenti svolti:

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

- Intervalli in  $\mathbb{R}$ ; intervallo aperto e chiuso; intervallo limitato e illimitato.
- Definizione di funzione
- Funzioni reali e loro classificazione
- Dominio e Codominio di funzioni algebriche
- Lettura da grafico del dominio
- Determinazione del dominio di funzione
- Funzione pari e dispari

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

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

#### **SEGNO DELLA FUNZIONE**

- Lettura da grafico degli intervalli di positività e negatività

- Determinazione e rappresentazione sul piano cartesiano degli intervalli di positività e di negatività di funzioni algebriche

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

- Intorno di un punto. Intorno destro e intorno sinistro
- Punto di accumulazione per un insieme
- Definizione intuitiva di limite
- Operare con l'infinito ( $\infty$ )
- Calcolo del limite nei 4 casi:  $\frac{0}{0}$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\frac{0}{\infty}$ ,  $\frac{\infty}{0}$
- Limite destro e limite sinistro
- Forme indeterminate:  $\frac{0}{0}$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$
- Asintoti di una funzione: verticale, orizzontale e obliquo (solo accennato)
- Lettura da grafico dell'andamento della funzione agli estremi del dominio e degli eventuali asintoti
- Determinazione e rappresentazione dell'andamento della funzione agli estremi del dominio con determinazione di eventuali asintoti per funzioni algebriche razionali fratte

### **DERIVATA DI FUNZIONE**

- Definizione di derivata prima di una funzione in un punto e suo significato geometrico
- Derivate di funzioni elementari
- Teoremi sul calcolo delle derivate: derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto di funzioni (solo accennato), derivata del quoziente di funzioni.
- Determinazione della retta tangente al grafico di funzione in un suo punto

### **STUDIO DI FUNZIONE**

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

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

La metodologia didattica adottata ha mantenuto le seguenti fasi:

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

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

I compiti assegnati a casa sono sempre stati corretti e discussi in classe nella lezione successiva per chiarire subito i dubbi derivanti dal lavoro di rielaborazione domestica.

Il recupero è avvenuto in itinere e la sua valutazione è stata fatta nelle verifiche curricolari.

## **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Si è lavorato prevalentemente su appunti ed esercizi forniti dall'insegnante su classroom. Non è adottato alcun libro di testo

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

## **TEMPI**

3 UL alla settimana suddivise in 1+2 per la materia

1UL alla settimana di potenziamento

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

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

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

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

#### **ATTIVITÀ DI RECUPERO**

In itinere

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente

(Milena Manfredi)

**MATERIA: Scienze motorie**

DOCENTE: Angela Abbati

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

La classe 5 BPA è composta da 28 alunni, 8 ragazzi, 20 ragazze.

In generale la classe dimostra interesse e impegno costante, atteggiamento serio e responsabile.

Dal punto di vista sportivo, la classe si presenta abbastanza eterogenea, un piccolo gruppo ha lavorato con partecipazione discontinua, mentre per la maggior parte della classe

l'interesse e la partecipazione risultano più che sufficienti, soprattutto nell'attività sportiva di squadra.

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

Un piccolo gruppo di studenti e studentesse, ha partecipato ad appuntamenti agonistici scolastici interni e provinciali: torneo di Pallavolo e giochi Sportivi di Atletica organizzati dall'Istituto Spallanzani, torneo di Pallavolo della Consulta Studenti della Provincia.

Un piccolo gruppo di studenti e studentesse non amanti dell'attività agonistica, ha svolto con impegno e dedizione, l'attività di badminton, conseguendo risultati buoni, organizzando anche il torneo di badminton della scuola.

Gli studenti esonerati dall'attività pratica, hanno comunque sempre aiutato nell'organizzazione del lavoro motorio e integrando le valutazioni con attività teoriche (slides, e powerpoint)

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

La frequenza durante l'anno scolastico è stata abbastanza regolare per quasi tutta la classe.

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

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
1. Comunicazione nella madrelingua	Gli alunni sono in grado di spiegare le eventuali tattiche utilizzate nelle attività motorie.
2. Comunicazione nelle lingue straniere	Riescono ad utilizzare termini tecnici in lingua straniera nei principali sport.

3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	Gli alunni sanno avvalersi di un lessico adeguato nello studio del funzionamento dei vari apparati del corpo umano.
4. Competenza digitale	Sono in grado di fare ricerche sul web sui vari argomenti trattati ed utilizzare app per le presentazioni.
5. Imparare a imparare	La maggior parte di essi è consapevole di come gestirsi nel lavoro motorio. Spesso ha imparato dai propri errori. Durante l'anno sono state svolte attività di meta cognizione (autovalutazione, conoscenza del proprio stile di apprendimento motorio)
6. Competenze sociali e civiche	C'è condivisione sulle responsabilità del gruppo riguardo gli esiti finali delle attività svolte. Sanno adottare le regole del fair play.
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità	E stata premiata l'originalità e la creatività dei ragazzi nel risolvere situazioni critiche durante le attività proposte.
8. Consapevolezza ed espressione culturale	La maggior parte di essi è consapevole dell'importanza del movimento come fonte di benessere, ha coscienza della propria corporeità e riesce ad esprimere le proprie emozioni con il linguaggio del corpo.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

#### - Condizionamento organico

- Esercizi a corpo libero a carico naturale e passeggiate prolungate in regime aerobico in ambiente naturale

#### Corsa aerobica e di resistenza:

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

#### Potenziamento muscolare

- Corsa anaerobica: es. specifici per migliorare la reattività.
  - Esercizi per la tonificazione muscolare a carico naturale e con piccoli sovraccarichi.
  - Mobilità articolare
  - Esercizi di mobilità articolare
  - Esercizi in decubito prono e supino
- Obiettivi minimi: organizzare una semplice attività motoria a tema.

#### **-CAPACITA' COORDINATIVE**

Consolidamento degli schemi motori di base:

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

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

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

- Gestii tecnici fondamentali individuali dei principali sport (pallavolo, calcio a 5, pallacanestro, badminton, pallatamburello, fresbee, racchettoni)
- Principali specialità dell'atletica leggera (1000m, 100m, salto in lungo e salto in alto)

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

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

#### **-TEORIA:**

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

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

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

Ogni esercizio è stato spiegato prima oralmente, poi dimostrato e illustrate 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 gestii 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.

## **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, all' impianto Sportivo "Ferrarini" di Atletica di Castelfranco Emilia.

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

## **6. TEMPI**

Due ore settimanali, in una palestra ampia e luminosa, vicina alla scuola, 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, approfittando del clima mite, anche in ambiente naturale presso l'impianto di atletica "Ferrarini" di Castelfranco Emilia.

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

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza, (negli anni scolastici precedenti, l'alternarsi di lezioni con restrizioni dettate dai vari DPCM che hanno limitato le normali attività) 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 e l'elaborazione di tesine e presentazioni sugli argomenti teorici.

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

la Docente (Angela Abbati)

## **MATERIA: RELIGIONE**

**DOCENTE: Perboni Francesco**

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

La classe è composta da 18 alunni, di cui 6 maschi e 12 femmine. Seguo questa classe da due anni. Il gruppo si è distinto per curiosità e partecipazione nei confronti del programma proposto. Abbiamo privilegiato l'utilizzo di metodologie didattiche dinamiche, lezioni partecipate, debate, e la visione di film.

Durante l'anno scolastico, gli alunni hanno mantenuto un alto livello di motivazione, dimostrando un buon livello di interesse per i contenuti legati agli aspetti psicologici, etici, filosofici e umanitari della disciplina.

Nel complesso, il rendimento della classe è stato positivo, pur con le naturali differenziazioni nei livelli di apprendimento. I ragazzi hanno dimostrato il desiderio di interrogarsi con mente critica sui temi fondamentali delle religioni e una buona apertura e tolleranza rispetto a idee differenti dalla loro. Tali qualità hanno favorito un clima di apprendimento inclusivo e stimolante, contribuendo alla crescita personale e collettiva dell'intero gruppo classe.

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

<b>Competenze chiave europea</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Consapevolezza ed espressione culturale</b>	<b>Conoscere il fenomeno religioso nella storia e nelle diverse tradizioni dei popoli;</b>
<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	<b>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il</b>

<p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;</p> <p>Comprendere il sostegno che la religione offre alla ricerca umana sul senso della vita;</p> <p>Scoperta della dimensione morale dell'uomo in tutte le sue implicanze personali, sociali e religiose;</p>
--	---

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE:

Modulo Filosofico: L'esistenza di Dio. La legalità e l'esistenza del Bene e del male. La ricerca della verità. L'aborto e la vita nascente.

Modulo di Educazione Civica: Visione del film "The Giver il mondo di Jonas". Riflessioni sul totalitarismo e la libertà di pensiero. Destra e sinistra a confronto. L'aborto e la vita nascente.

Modulo teologico religioso: L'esistenza di Dio. L'aldilà e le esperienze premorte. L'occultismo. Il neo-evemerismo e gli antichi alieni. Le sette nelle loro caratteristiche fondamentali. Il mormonismo. Scientology. La passione di Cristo e la centralità della Pasqua nel messaggio Cristiano.

### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE:

La metodologia didattica adottata ha mantenuto le seguenti fasi:

- fase di apprendimento attuata mediante la lezione frontale, la scoperta guidata e il dialogo atto a stimolare la partecipazione dello studente agli argomenti trattati.
- Lezioni strutturate a dibattito intorno ad alcuni temi scelti;
- Visione di film
- fase di verifica attuata attraverso colloqui orali e prove scritte

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

Non è adottato alcun libro di testo. Si è lavorato sugli appunti presi durante le lezioni.

## **6. TEMPI:**

1 UL a settimana.

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

Valutazione della partecipazione e dell'attenzione in classe durante le lezioni. Verifiche orali di comprensione degli argomenti trattati. Verifiche scritte di comprensione e di condivisione del proprio pensiero critico.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 202

Il Docente  
Francesco Perboni

**MATERIA: Alternativa IRC**

**DOCENTE: Annalisa La Ferlita**

- **La classe partecipa alle lezioni con interesse, interventi appropriati, rispetto degli impegni assunti. Il raggiungimento degli obiettivi comportamentali; correttezza e disponibilità nei rapporti sociali.**
- **COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**

- **PROGRAMMA SVOLTO DI 1) Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.**
    - Sviluppo sostenibile.
    - Legalità e cittadinanza attiva.
    - Sviluppo sostenibile.
    - Valore del volontariato.
    - Cittadinanza digitale: Il diritto alla privacy.
    - La gig
- Agenda 2030**  
presentazione multimediale sull'eco sistema e sui cambiamenti climatici,

**Educazione Civica:**

**Abusi e dipendenze.**

**Conoscere e spiegare i danni causati dall'uso e abuso di sostanze tossiche. (scienze - tecnologia). Le droghe**

**Riconoscere e interiorizzare atteggiamenti responsabili e di cura per la tutela e la salvaguardia dell'ambiente naturale e di se stessi come individui e persone (scienze - tecnologia).**

**Avere cura della propria salute anche dal punto di vista alimentare (scienze**

- **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**
- Sono state utilizzate diverse metodologie a seconda degli argomenti trattati.
- Lezioni frontali di presentazione dei contenuti da parte del docente;
- presentazione di una problematica a partire dal testo di un esperto.
- **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**
- materiale multimediale (film, video, immagini etc.)
- **TEMPI**
- **CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA**
- Le verifiche sono state somministrate in forma orale.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente  
(Annalisa La Ferlita)

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si caratterizza per una spiccata eterogeneità, che si manifesta sia nei livelli di apprendimento che nella partecipazione alle attività didattiche.

Sin dall'inizio dell'anno scolastico la partecipazione di alcuni alunni è stata costante e l'impegno continuo. Altri studenti, invece, hanno mostrato una partecipazione discontinua: scarsa o assente nel primo quadrimestre, ma con una ripresa nel secondo. Purtroppo, una parte minoritaria della classe ha manifestato una scarsa partecipazione durante tutto l'anno.

La classe include anche alunni non italofofoni, con livelli di integrazione linguistica diversi. Alcuni di loro hanno dimostrato impegno e partecipazione costanti, mentre altri hanno avuto un andamento più irregolare. Le maggiori difficoltà si riscontrano nella produzione scritta e orale, mentre le attività laboratoriali hanno favorito una maggiore partecipazione e un coinvolgimento più attivo.

L'azione didattica ha mirato a stimolare l'interesse degli studenti verso la conoscenza dei fenomeni artistici, del patrimonio culturale storico, artistico ed enogastronomico del territorio locale e nazionale. In quest'ottica, sono state promosse attività di progettazione di itinerari turistici e la creazione di prodotti multimediali per la valorizzazione del territorio.

Nella gestione iniziale dei lavori di gruppo, la strategia adottata è stata quella del jigsaw, creando gruppi eterogenei ed evitando di assecondare le dinamiche relazionali preesistenti tra gli studenti. Questa scelta, mirata a promuovere l'apprendimento cooperativo, sviluppare le capacità di team building, favorire l'interdipendenza positiva tra i membri del gruppo e stimolare la responsabilità individuale nell'apprendimento, ha incontrato alcune difficoltà e ha generato malcontento, soprattutto a causa della scarsa partecipazione di alcuni membri che ha finito per compromettere il lavoro dell'intero gruppo.

Le attività laboratoriali, finalizzate alla realizzazione di prodotti per la conoscenza e la valorizzazione del patrimonio storico, artistico ed enogastronomico, sono state realizzate in presenza con la docente di Accoglienza Turistica, sfruttando l'ora di presenza.

Non sono mancate le difficoltà incontrate dalla docente nel portare a termine la programmazione didattica prevista, determinate dai numerosi impegni scolastici che hanno caratterizzato l'anno, tra cui uscite didattiche, attività di orientamento, periodi di sospensione delle attività didattiche, corsi di formazione e progetti vari, che hanno spesso coinciso con le ore dedicate alla disciplina.

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

<p><b>Competenza alfabetica funzionale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.</li> <li>- Saper approntare - in forma scritta e orale - un'efficace descrizione di un'opera d'arte utilizzando il linguaggio tecnico della disciplina.</li> <li>- Conoscere e collocare nello spazio e nel tempo le principali vicende artistiche.</li> </ul>
<p><b>Competenza digitale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali con dimestichezza e spirito critico per realizzare prodotti multimediali.</li> </ul>
<p><b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper stabilire collegamenti interdisciplinari.</li> <li>- Sapere utilizzare le conoscenze acquisite per orientarsi nel presente e sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli.</li> <li>- Essere in grado di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</li> </ul>
<p><b>Competenza in materia di cittadinanza</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avere consapevolezza del patrimonio artistico, archeologico e paesaggistico del nostro Paese e comprendere il significato della sua valorizzazione e tutela.</li> </ul>
<p><b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere e collocare nello spazio e nel tempo le principali vicende artistiche.</li> </ul>

culturali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e rispettare il complesso sistema di idee e significati che ogni cultura porta con sé ed esprime attraverso le arti.</li> <li>- Operare collegamenti tra un'opera d'arte e il suo contesto storico, politico, economico, culturale.</li> </ul>
Comunicare	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere in grado di esprimersi in modo chiaro ed efficace in contesti formali e informali per presentare luoghi di interesse.</li> <li>- Utilizzare modalità comunicative verbali, non verbali e visive per valorizzare il territorio.</li> </ul>

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI ARTE E TERRITORIO

#### Ripasso degli ultimi argomenti svolti l'anno precedente

- Il Rinascimento: dal primo Rinascimento al Rinascimento maturo e principali protagonisti.
- Il Manierismo; Parmigianino e Giambologna.
- L'arte della Controriforma.

#### Il Seicento

- Naturalismo e Realismo di Caravaggio e Annibale Carracci.
- Lettura e analisi delle opere di Caravaggio: *Suonatore di Liuto*, *Vocazione di San Matteo*, *David con la testa di Golia*.
- Lettura e analisi delle opere di Annibale Carracci: *Mangiafagioli*, *La volta della Galleria Borghese*.
- Il Barocco e Gian Lorenzo Bernini.
- Lettura e analisi delle opere di Gian Lorenzo Bernini: *Apollo e Dafne*, *Baldacchino di San Pietro*, *Piazza San Pietro*.

#### Il Settecento e primo Ottocento

- Neoclassicismo: inquadramento storico e caratteri generali.
- Il Grand Tour
- Antonio Canova. Lettura e analisi delle opere principali: *Amore e Psiche*, *Paolina Borghese*.
- Romanticismo: inquadramento storico e caratteri generali. Pittura di argomento storico e pittura di paesaggio e principali protagonisti.
- Il giardino romantico di Villa Sorra

#### Il Secondo Ottocento

- L'architettura del ferro: Londra e il *Crystal Palace*, Parigi e la *Torre Eiffel*.
- Le gallerie commerciali italiane: la *Galleria Sciarra* a Roma, la *Galleria Umberto I* di Napoli, la *Galleria Vittorio Emanuele II* di Milano (approfondimento).
- Urbanistica dell'Ottocento: Parigi e il *Piano Haussmann*, Barcellona e il *Piano Cerdà*, Vienna e la *Ringstrasse*.
- Arti figurative: caratteri generali
- Il Realismo Francese. Gustave Courbet: *Funerale a Ornans*, *Gli spaccapietre*; Jean-François Millet: *L'Angelus*.
- I Macchiaioli. Giovanni Fattori: *La rotonda di Palmieri*; Silvestro Lega: *Il pergolato*.
- Dal Realismo all'Impressionismo. Edouard Manet: *Colazione sull'Erba*.
- L'Impressionismo: caratteri generali e principali protagonisti. Claude Monet (*Impressione, levar del sole*; le "serie di dipinti"), Pierre Auguste Renoir (*Ballo al Moulin de la Galette*), Edgar Degas (*La lezione di danza*; *L'assenzio*).
- Post-Impressionismo: caratteri generali.
- Vincent Van Gogh. Lettura e analisi delle opere principali: *I mangiatori di patate*, *Notte stellata*, *Camera da letto*, *Campo di grano con corvi*.

#### UDA: "Il cliente al centro".

Individuare e analizzare l'accessibilità dei musei presenti sul territorio nazionale, con particolare attenzione alle soluzioni adottate per persone con disabilità sensoriali (visiva e uditiva) e motorie.

Successivamente al 15 maggio verranno trattati i seguenti argomenti:

- Simbolismo: caratteri generali
- Novecento: Avanguardie storiche

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale e partecipata
- Apprendimento cooperativo
- Brainstorming
- Lettura guidata di opere d'arte
- Flipped classroom
- Webquest

#### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Presentazioni multimediali fornite dalla docente attraverso la piattaforma Classroom
- Documentari e brevi video esplicativi o di approfondimento disponibili sulle piattaforme di streaming online

- Libro di testo: G. Nifosì, *Viaggio nell'arte dall'antichità a oggi*, Laterza (volume unico per terzo, quarto e quinto anno)

## 6. TEMPI

2UL settimanali, di cui una in presenza con la docente di Accoglienza Turistica. La cattedra è stata assegnata il 26-09-2024, con presa di servizio il 01-10-2024.

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

Verifiche formative, verifiche sommative scritte e orali, elaborati multimediali, valutazione dei progressi in itinere e impegno.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

La Docente  
Mara Collura

<p style="text-align: center;"><b>MATERIA: Tecniche della Comunicazione</b></p>
---

<p>DOCENTE: Guida Samira</p>
------------------------------

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni, di cui 4 maschi e 11 femmine, tra cui due studenti con certificazione ai sensi della Legge 104/92. Fin dalle prime lezioni, il gruppo si è distinto per curiosità e partecipazione attiva nei confronti del programma proposto. Dopo una prima fase dedicata alla conoscenza reciproca e alla presentazione degli obiettivi didattici, è stato privilegiato l'utilizzo di metodologie didattiche dinamiche, tra cui lavori di gruppo, lezioni partecipate, attività di role play e l'integrazione delle tecnologie digitali.

Durante l'anno scolastico, gli alunni hanno mantenuto un alto livello di motivazione, dimostrando particolare interesse per i contenuti legati agli aspetti psicologici, tecnologici, etici e umanitari della disciplina.

Nel complesso, il rendimento della classe è stato positivo, pur con le naturali differenziazioni nei livelli di apprendimento. Particolarmente efficaci si sono rivelate le attività di tipo cooperativo, nelle quali diversi alunni hanno evidenziato notevoli capacità creative, una spiccata propensione alla leadership e competenze avanzate nell'ambito del coding e dell'organizzazione del lavoro di gruppo. Tali qualità hanno favorito un clima di apprendimento inclusivo e stimolante, contribuendo alla crescita personale e collettiva dell'intero gruppo classe.

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

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Comunicazione efficace</b>	Tecniche verbali e non verbali, gestione della relazione con il cliente e con i colleghi.
<b>Competenza alfabetica funzionale</b>	Sviluppo di capacità comunicative scritte e orali nel contesto professionale.
<b>Competenza multilinguistica</b>	Uso del linguaggio settoriale anche in lingua straniera.
<b>STEAM (Scienza, Tecnologia, Ingegneria, Arte e Matematica)</b>	Realizzazione di ricerche, prodotti multimediali, utilizzo di strumenti digitali e software di settore.
<b>Competenza digitale</b>	Uso consapevole delle tecnologie per comunicare, presentare, promuovere.
<b>Visione sistemica e competenza culturale</b>	Capacità di promuovere pacchetti turistici e valorizzare il territorio in relazione ai target di riferimento.
<b>Competenza di cittadinanza</b>	Promozione del territorio, dei suoi valori culturali ed enogastronomici.
<b>Competenza imprenditoriale</b>	Sviluppo di spirito d'iniziativa, selezione delle fonti, pensiero critico e capacità decisionali.
<b>Competenza personale, sociale e di imparare a imparare</b>	Tecniche di comunicazione efficace, gestione del successo/insuccesso, consapevolezza dei propri limiti e potenzialità, empatia e lavoro di gruppo.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI Tecniche della Comunicazione

#### *Modulo 2 – Il Consumatore e la Comunicazione Pubblicitaria*

- Il comportamento del consumatore
- Segmentazione: sociodemografica e per Target
- La pubblicità: origini, evoluzione e forme
- La comunicazione pubblicitaria su Internet

#### *Modulo 3 – Comunicazione e Marketing Turistico*

- Il marchio e i suoi elementi (nome, colori, parole chiave)
- Il prodotto-destinazione e il marketing territoriale
- Comunicazione diretta, sensoriale e al pubblico
- Il pacchetto turistico: organizzazione, marketing, concorrenza, mission e comunicazione

#### *Modulo 4 – Competenze Trasversali e Educazione alla Parità*

UDA 2: “Cliente “Julia” al centro”

Ideazione e promozione di pacchetti turistici elaborati in gruppo, con attenzione al target e alla personalizzazione dell’offerta. Il Target individuato è rappresentato dalle persone con disabilità motorie e sensoriali, nonché dai loro nuclei familiari.

### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La classe ha mostrato fin da subito grande partecipazione e voglia di mettersi in gioco. Le strategie didattiche utilizzate sono state concordate insieme e hanno incluso:

- Lezione partecipata con ausili multimediali
- Cooperative learning
- Peer education
- Learning by doing
- Role- playing

Le metodologie attive hanno favorito l’apprendimento, permettendo agli studenti di sviluppare competenze in modo efficace e coinvolgente.

### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Il testo adottato è stato:  
Porto I., Castoldi G., *Tecniche di comunicazione*, Hoepli Edizioni.

A supporto, sono stati utilizzati:

- Slides caricate su Google Classroom
- Video esemplificativi
- Siti open source selezionati
- Manuali didattici integrativi

## **6. TEMPI**

2 UL settimanali.

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

La valutazione è stata sia formativa che sommativa, con attenzione al processo di apprendimento e non solo al prodotto finale.

Le modalità di verifica sono state:

- Prove scritte (domande aperte e chiuse)
- Presentazioni individuali o di gruppo
- Valutazione dei prodotti finali realizzati
- Partecipazione attiva nei progetti

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente  
*Guida Samira*

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

Gli alunni hanno mostrato, in generale, un atteggiamento molto positivo il che ha permesso all'insegnante di instaurare un ottimo rapporto basato sul dialogo, sul rispetto e sulla lealtà. Sotto il profilo didattico la classe risulta eterogenea: alcuni alunni hanno offerto un impegno costante e continuo producendo un'ottima capacità di apprendimento degli argomenti svolti con ottimi risultati; per altri, al contrario, la preparazione è risultata saltuaria e frammentata.

In un primo periodo è stato realizzato un lavoro di ripresa di alcuni argomenti del quarto anno, necessario sia per poter affrontare i nuovi argomenti sia in vista della preparazione dell'esame di Stato. Gli obiettivi, definiti in sede di programmazione, si ritengono nel complesso raggiunti, così come i risultati ottenuti sono ottimi per alcuni e discreti per altri. In generale i risultati delle verifiche svolte nel corso dell'anno sono stati soddisfacenti e gli alunni hanno dimostrato di possedere, anche se in misura diversa, le competenze e le abilità necessarie allo studio della disciplina.

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

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Competenza imprenditoriale</b>	<b>Attraverso lo studio del 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</b>

<p><b>Competenza digitale</b></p>	<p>Competenze raggiunte nelle varie Uda attraverso la realizzazione di prodotti multimediali e contenuti digitali utilizzando diversi dispositivi software e tecnologie digitali come Camva, pacchetto Microsoft Office</p>
<p><b>Imparare a imparare</b></p>	<p>Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio studio anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale sia in gruppo.</p>
<p><b>Competenze sociali e civiche</b></p>	<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p>
<p><b>Consapevolezza ed espressione culturale</b></p>	<p>Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, confrontare in modo rispettoso verso gli altri. Gli alunni hanno lavorato in gruppi e sono riusciti ad</p>

	<p>organizzarsi, prendere decisioni e gestire i conflitti.</p>
<p>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità</p>	<p>.Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio delle strategie di marketing (Modulo b) e della pianificazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo c)</p>
<p>Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane</p>	<p>Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo c)</p>
<p>Applicare le norme attinenti la costituzione dell'esercizio, la certificazione di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>.Tali competenze sono state raggiunte individuando le fonti normative ed il loro campo di applicazione, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera</p>
<p>Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione di servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi</p>	<p>Lo studio di questa materia avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line, consultando fonti ufficiali e attendibili, predisporre presentazioni digitali</p>

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità, accoglienza e servizi enogastronomici	Il raggiungimento di tali competenze è stato agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo a), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo b)
Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio del mercato turistico (Modulo a), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo b)
Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.	Applicazione di tecniche e di comunicazione di vendita
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici del territorio allineandoci al perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio del mercato turistico (Modulo a) e dell'economia del territorio (Modulo e)

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

*Le operazioni di gestione:*

- finanziamento, investimento, trasformazione economica e disinvestimento
- finanziamenti di capitale proprio: capitale sociale, autofinanziamento;
- finanziamento di capitale di terzi: debiti di regolamento e debiti di finanziamento

*Il Bilancio di esercizio:*

- documenti che compongono il bilancio
- analisi di bilancio

*Il mercato turistico:*

- i caratteri del turismo

- gli strumenti di analisi del mercato turistico interno: indicatori della domanda e dell'offerta turistica
- Mercato turistico internazionale
- Mercato turistico nazionale
- Le nuove tendenze del turismo

*Il marketing:*

- differenze tra marketing strategico ed operativo
- il marketing turistico privato, pubblico e integrato.

*Il marketing strategico:*

- Le fasi del marketing strategico
- Analisi interna ed esterna
- Analisi della concorrenza e quota di mercato
- Analisi della domanda
- Segmentazione e target
- Posizionamento.

*Il marketing operativo:*

- Il marketing mix
- Il prodotto
- Il prezzo
- La distribuzione
- La comunicazione.

*Il web marketing:*

- Gli strumenti del web marketing

*Il marketing plan:*

- Il marketing plan di un hotel

*La pianificazione e la programmazione:*

- Le scelte strategiche di un'impresa
- Le strategie di espansione, consolidamento e ridimensionamento;
- I fattori che influenzano le strategie;
- Differenza tra pianificazione, programmazione e controllo di gestione
- Il vantaggio competitivo.

*Il budget:*

- Le caratteristiche del budget;
- Differenze tra budget e bilancio d'esercizio;

- Le differenti articolazioni del budget
- Redazione di budget aziendali: budget economico di una struttura ricettiva, budget degli investimenti.

*Il business plan:*

- Cos'è il Business Plan
- Contenuto del Business Plan
- Esercitazione individuali sulla redazione di un Business Plan

*Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:*

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare( dopo il 15 maggio)

Dopo il 15 maggio:

*La normativa del settore turistico- ristorativo ( cenni):*

- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei relativi luoghi;
- Le norme di igiene alimentare e di tutela dei consumatori;
- I contratti delle imprese ricettive- ristorative.

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

Lezione frontale

Lezione dialogate

Cooperative learning

Flipped Classroom

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

Libro di testo

Riassunti

#### **6. TEMPI**

4 UL settimanali

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

Verifiche sommative e formative scritte, presentazioni multimediali, ed orali.  
La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e della progressione degli alunni nonché del loro vissuto quotidiano, dell'impegno profuso e del grado di autonomia, sono stati valutati i progressi in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente  
Michele Colangelo

**MATERIA: LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

DOCENTE: Prof.ssa Carmela Bruno

**Profilo della classe**

**INTERESSE E PARTECIPAZIONE**

La classe si presenta piuttosto eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno mostrato e obiettivi didattici conseguiti; ci sono pertanto tre fasce di livello. Un gruppo di allievi risulta impegnato e motivato e ha conseguito buoni risultati.

Un secondo gruppo è costituito da alunni che, pur evidenziando alcune lacune nelle competenze di base, hanno mostrato un certo impegno durante l'anno scolastico, riuscendo così a migliorare il proprio metodo di studio e approfondire le proprie conoscenze. Un piccolo gruppo presenta lacune e sono stati meno costanti e motivati nel percorso di apprendimento; gli stessi sono riusciti a superare parzialmente tali carenze in seguito alle attività di recupero in itinere.

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

La frequenza alle lezioni per alcuni non sempre è risultata regolare.

Il comportamento è stato generalmente corretto, salvo alcuni episodi in cui alcuni studenti hanno dimostrato un livello di maturità e responsabilità non adeguato al contesto e alle situazioni.

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

<b>Competenze</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Comunicazione nella madrelingua</b>	<i>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</i>

<p><b>Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia (laddove ci siano competenze collegate ad altre discipline, non specificate nelle competenze d'asse)</b></p>	<p><i>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiero</i></p>
<p><b>Competenza digitale</b></p>	<p><i>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i></p>
<p><b>Imparare a imparare</b></p>	<p><i>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</i></p>
<p><b>Competenze sociali e civiche</b></p>	<p><i>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio</i></p>
<p><b>Consapevolezza ed espressione culturale</b></p>	<p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</i></p>
<p><b>utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità</b></p>	<p><i>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiera</i></p>

organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;	<i>Produrre soluzioni creative in gruppo utilizzando specifiche tecniche di problem solving</i>
applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;	<i>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</i>
utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;	<i>Comunicare in un contesto organizzativo e di lavoro" ovvero comunicare con altri nel contesto di lavoro, in situazioni di interazione diretta o mediata da strumenti di diversa natura (cartacei, informatici, telematici)</i>
comunicare in almeno due lingue straniere;	<i>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</i>
reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;	<i>applicazione di tecniche di accoglienza e gestione</i>
attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;	<i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</i>

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

Competenze d'asse	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
-------------------	------------	---------	------------------

<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze</p>	<p><b>UDA 0. Ripasso Argomenti anni precedenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le imprese ricettive</b></li> <li>- Il guest relationship management</li> <li>- Organizzazione degli eventi</li> <li>- Le tecnologie in hotel</li> <li>- Il turismo territoriale</li> </ul> <p><b>Esercitazioni:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-L'organizzazione turistica nazionale e territoriale</li> <li>-Le normative turistiche regionali</li> </ul>	<p>Identificare le strutture ricettive e di ospitalità</p> <p>Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive e le figure professionali</p> <p>Individuare interazioni tra ospitalità, enogastronomia ed economia</p>	<p>Saper promuovere semplici servizi della struttura ricettiva</p> <p>Saper gestire i rapporti con i clienti nel rispetto della normativa</p>
---	--	--	---

<p>alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo clienti nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle esigenze dietetiche.</p>	<p><b>UDA 1. Il turismo</b>          -il turismo moderno          - L'evoluzione del turismo moderno          - il turismo del XXI secolo</p> <p><b>Turismo e diritto</b>          -Turismo e Costituzione          -La regolamentazione del turismo</p> <p><b>Turismo e diversità</b>          -Il turismo al centro          -L'incontro tra diversità nel turismo          -Il turismo culturale inclusivo</p> <p><b>Esercitazioni:</b>          -Turismo Esperienziale          -Simulazione seconda prova il turismo di ritorno          -la gestione delle diversità nel mondo dell'ospitalità</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e di vendita</p> <p>Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente</p> <p>Applicare le tecniche di base e assistenza al cliente.</p> <p>Conoscere gli standard di accessibilità</p>	<p>Saper rispettare le regole professionali</p> <p>Saper utilizzare il lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Saper individuare le principali strategie di vendita</p>
--	--	---	---

			Comunicazione efficace
--	--	--	---------------------------

<p>Comprende e utilizza i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi</p>	<p><b>UDA 2. Progettazione e avvio dell'impresa ricettiva</b>          -Diventare imprenditori dell'ospitalità          -L'attitudine imprenditoriale          -L'idea imprenditoriale          - Il prodotto alberghiero</p> <p><b>Il business model</b>          -Dall'idea imprenditoriale al business model          -il business model canva          - L'elevator pitch</p> <p><b>L'apertura dell'impresa</b>          -Le forme giuridiche di impresa          -L'imprenditoria femminile          -La registrazione delle imprese          -La sicurezza in azienda</p> <p><b>Esercitazioni:</b>          -Le start up          -L'albergo green</p>	<p>Individuare gli obiettivi e gli elementi distintivi di un progetto</p> <p>Individuare le principali funzioni aziendali</p> <p>Raccogliere, archiviare, utilizzare dati nell'ambito del sistema informativo aziendale</p>	<p>Conoscere le Strategie di marketing</p> <p>Valutazione della fattibilità</p> <p>Conoscenza delle questioni ambientali</p>
---	--	---	--

<p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali.</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p>	<p><b>UDA 3. Il marketing in hotel</b>          -Marketing e turismo          -Il marketing          -Il mercato turistico</p> <p><b>Il marketing analitico e strategico</b>          -Le attività di marketing          -Il marketing analitico          -Il marketing strategico</p> <p><b>Il marketing operativo</b>          -Il marketing mix          -Il marketing plan</p>	<p>Saper riconoscere gli attrattori dell'enogastronomia</p> <p>Saper analizzare la struttura e i contenuti del marketing plan</p>	<p>Conoscere gli strumenti operativi</p>
	<p><b>UDA 4. Il marketing territoriale</b>          -I fondamenti del marketing territoriale          -Il marketing territoriale analitico          -Il marketing territoriale strategico          -Il marketing territoriale operativo</p> <p><b>Il piano di marketing territoriale</b>          -Finalità e struttura          -La sezione analitica          -La sezione strategica          -La sezione operativa</p>	<p>Capire le risorse naturali, culturali, economiche e sociali di un territorio</p> <p>Individuare le opportunità di sviluppo</p>	<p>Conoscere il territorio le tipologie di turismo</p>

<p>Acquisire alcuni strumenti di base per valutare, sviluppare e presentare un progetto di impresa nel settore turistico-ricettivo</p>	<p><b>UDA 6 Il marketing digitale per l'hotel e il territoriale</b>  - Il digital marketing e i suoi strumenti  -La web reputation  -La strategia di marketing digitale</p> <p><b>I canali distributivi online</b>  -La scelta del canale distributivo  -la distribuzione diretta: il sito aziendale  - La distribuzione indirette</p> <p><b>Esercitazioni:</b>  -Il pacchetto turistico  -Le strade del vino in Emilia Romagna  -Il turismo lento  -Itinerari turistici</p>	<p>Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti ad imprese turistico – ricettive</p> <p>Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali</p>	<p>Saper impostare gli elementi essenziali del sito web di una struttura ricettiva</p> <p>Saper riconoscere i principali obblighi per avviare, trasformare o cessare un'attività ricettiva</p>
<p>Conoscere scopi e caratteristiche della pianificazione strategica e della programmazione operativa di un'impresa</p>	<p><b>UDA 7. Il revenue management</b>  -La strategia du revenue management  -Il processo di revenue management</p> <p><b>La segmentazione e il pricing</b>  -La segmentazione  -La previsionione della domanda  -Il pricing</p>	<p>Conoscenza strumenti: Google, piattaforme social media, SEO/SEM</p> <p>Capacità di comunicazione</p>	<p>Saper impostare un semplice piano di marketing</p>
<p>Comprendere il concetto di qualità dei sistemi aziendali</p>	<p><b>UDA 8. La qualità nel settore ricettivo</b>  -Il sistema di qualità  -La certificazione e i marchi di qualità</p> <p><b>UDA 9. Project work</b>  -Le fasi di elaborazione di un project work  -Ideazione di un P.W.</p>	<p>Saper riconoscere le principali certificazioni di qualità</p> <p>Riconoscere i diversi tipi di impresa</p>	<p>Conoscere le tecniche di vendita di base e assistenza al cliente</p>

Rispondere ai propri doveri di cittadino e di operatore economico ed esercitare con consapevolezza i propri diritti in campo economico, sociale e politico	<b>UDA 10. Percorso Educazione Civica</b> -Parità di genere -Agenda 2030 obiettivi 2 -3-12 -La giornata della terra -Il turismo responsabile e sostenibile	Garantire una vita sana e promuovere il benessere di tutti	Saper riconoscere gli obiettivi per lo sviluppo sostenibile
--	--	--	---

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

- Il revenue management
- La qualità nel settore ricettivo

**Discipline coinvolte nelle Unità di apprendimento:** accoglienza turistica, diritto, inglese, francese, italiano, comunicazione, arte e territorio.

**METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

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

**DIDATTICA DI LABORATORIO**

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

**MEZZI DIDATTICI:** Testo adottato, eventuali sussidi didattici o testi di approfondimento, attrezzature e spazi didattici utilizzati, altro.

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

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

libro di testo ed integrazioni da altri libri. Schemi e mappe concettuali, libro digitale, quaderno di ricevimento, moduli di settore, fotocopie, materiale integrativo fornito su classroom, computer, internet applicazioni e programmi pacchetto office, google suite, powerpoint, canva, book creator.

**TEMPI:** 7 U.L. a settimana di cui 5 (accoglienza turistica) + 1 (project work) +1 (compresenza con arte e territorio).

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

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

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

## **LIBRO DI TESTO**

*Nuovo Hotel Italia Buongiorno* - Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica (quinto anno)  
*Franco Giani* - F. D'Amico - P.P. DE Rinaldis - *Le Monnier*

## **INTERVENTI DI RECUPERO**

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

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

Castelfranco Emilia, 15 Maggio 2025

La Docente  
Carmela Bruno

**MATERIA: francese articolazione pasticceria**

**DOCENTE: Bertocchi Alessandra**

## **PROFILO DELLA CLASSE**

Il gruppo classe articolazione pasticceria era già noto al docente dai due precedenti anni scolastici, pertanto il giudizio assume anche il valore di un percorso nel tempo. Nonostante le difficoltà già evidenziate per alcuni allievi negli anni scorsi, i livelli di impegno, maturità e buona volontà non sono sempre stati per tutti adeguati, specialmente in relazione alla necessità di affrontare un esame. L'interesse nei confronti della disciplina ha dovuto talvolta essere sollecitato dal docente, ma nel complesso il gruppo classe ha ottenuto il raggiungimento di risultati sufficienti e in alcuni casi anche molto positivi. Per alcuni allievi permangono lacune specialmente a livello lessicale, che evidenziano difficoltà sia nella produzione scritta che in quella orale.

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

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

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

<b>Comunicazione nelle lingue straniere</b>	<b>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</b>
<b>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b>	<b>Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera.</b>
<b>Consapevolezza ed espressione culturale</b>	<b>Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona</b>
<b>Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la Sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</b>	<b>Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite Protocollo HACCP in lingua straniera</b>

## **PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE**

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

Moduli di microlingua settoriale:

- Salute e sicurezza: l' HACCP

- Le CV
- les allergies et les intolérances : les principales différences et les aliments qui les provoquent
- La maladie coeliaque
- La pâtisserie française : une excellence au niveau mondiale
- Un des plus grands pâtissiers de France et dans le monde : Cédric Grolet
- Le troubles alimentaires
- La carte des desserts
- Le régime méditerranéen
- Les menus religieux

#### Moduli di civiltà:

- L' "Affaire Dreyfus " et les implications antisémites pendant la Belle époque
- La situation de la France pendant la seconde guerre mondiale
- Le massacre d'Oradour sur Glane, la Marzabotto Française
- La première guerre mondiale et les conditions des vétérans : les " Gueules cassées "

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

- Suzanne Noel : la chirurgienne qui aide les mutilés de la première guerre mondiale: sa lutte pour la parité des genres dans le professions

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

La didattica è stata imperniata su momenti di lezione frontale, per quanto riguarda la presentazione di argomenti di storia e civiltà e di lessico di base, alternata a momenti di lettura, comprensione e produzione guidate di testi sia

di interesse specifico del settore che di interesse generale, comunque volti a favorire lo sviluppo ed il potenziamento delle abilità espressive.

1) Lezione frontale

2) Domande:

1. dirette

2. generali

3. Lezioni dibattito

3) Lettura guidata dei testi proposti e flipped classroom

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

- materiale fornito dal docente

- Libro di testo in adozione

- Schemi semplificati

### **TEMPI**

Per la classe sono state effettuate 3 ore settimanali di lingua e 1 ora di potenziamento con altra docente

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

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

-partecipazione in classe

-interrogazioni lunghe e brevi

-interesse nei confronti della materia

-correzione di esercizi

Le prove di verifica basate sulla produzione di brevi testi su argomenti preparati in classe, sono state valutate secondo i seguenti criteri:

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

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

Livello di sufficienza:

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

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

## **MODALITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato effettuato secondo la modalità di studio individuale, con vari momenti di ripasso generale per tutta la classe.

**Testo in adozione:**

**Bovero, Bertone “ Et comme dessert “ Loescher**

**Castelfranco Emilia,15 maggio 2025 Prof.ssa Alessandra**

**Bertocchi**

**MATERIA: Laboratorio Arte bianca e pasticceria**

**DOCENTE: Bottone Antonio**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

**Il gruppo classe ha permesso, grazie ad un atteggiamento collaborativo verso il sottoscritto di svolgere le attività didattiche con buoni risultati anche grazie ad un aspetto disciplinare basato su rispetto reciproco.**

**La classe risulta essere eterogenea con alcuni soggetti del gruppo mostranti impegno costante e ottima partecipazione nelle attività didattiche con conseguenti buon risultati. Altri componenti della classe invece hanno dimostrato meno impegno, ma seppur con più criticità gli obiettivi sono stati raggiunti.**

**Gli obiettivi, definiti a monte di questo anno scolastico in sede di programmazione possono essere definiti raggiunti, seguente l'eterogeneità del gruppo classe, con alcuni soggetti che presentano delle ottime valutazioni ed altri con risultati discreti.**

**In generale i risultati delle verifiche svolte nel corso dell'anno sono stati soddisfacenti e gli alunni hanno dimostrato di possedere, anche se in misura diversa, le competenze e le abilità necessarie allo studio della disciplina.**

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

<b>Competenze</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ed imparare</b>	<b>capacità di apprendere efficacemente, di sviluppare strategie di studio personalizzate, di gestire il tempo e le informazioni, e di adattarsi a nuovi contesti di apprendimento</b>
<b>Competenza imprenditoriale</b>	<b>Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di</b>

	organizzare il proprio studio anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale sia in gruppo
Competenza digitale	Uso consapevole delle tecnologie per comunicare, presentare, promuovere
Competenza alfabetica e funzionale	Creatività e pensiero divergente Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri Capacità di affrontare successi ed insuccessi, con consapevolezza ed espressione culturale
Comunicare	capacità che consentono di comunicare e interagire con le altre persone in modo efficace

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI

#### Haccp

- Legislazione alimentare
- La figura dell'Osa
- Il consulente HACCP
- I principi dell'HACCP
- I rischi delle lavorazioni
- La corretta prassi igienica
- La corretta prassi di manipolazione alimentare
- Il senso di marcia degli alimenti
- Il piano di autocontrollo dell'HACCP
- La redazione del piano di autocontrollo
- Le frodi alimentari sanitarie
- Gli organi competenti di controllo

#### Prodotti e qualità alimentare

- Marchi di qualità europei
- Marchi di qualità nazionali
- Prodotti BIO
- Marchi di qualità per soggetti con intolleranze o allergie alimentari
- Marchi o certificazioni nel rispetto dell'etica o delle prescrizioni religiose

## Trasparenza alimentare

- Le etichettature alimentari
- La tracciabilità e la rintracciabilità di filiera
- La filiera alimentare
- La tabella dei 14 allergeni
- Il regolamento 1169/2011
- Circolare ministeriale del 06/02/2011 in relazione alla merce non imballata

## Il menu nella ristorazione commerciale

- Evoluzione del menu
- I menu della ristorazione commerciale tradizionale
- I menu della ristorazione commerciale della neoristorazione
- Storia del menu
- Le diverse tipologie del menu
- Il menu a la carte
- Il menu a la table d'hôte
- Il menu a tema
- Il menu a degustazione
- Le carte accessorie
- La carta dei dessert
- Stili alimentari alternativi
- Dieta mediterranea

## Ristorazione collettiva

- Ristorazione sociale e collettiva
- Ristorazione scolastica
- Ristorazione ospedaliera
- Esempi di menu per dietoterapie
- Ristorazione viaggiante
- Ristorazione aziendale
- Forme di catering industriale

## dopo il 15 maggio

### Catering e banqueting

- Definizione di catering e banqueting
- Normativa di riferimento
- Adempimenti amministrativi e professionali
- Gestione dei servizi di banqueting e catering
- Figure contrattuali
- Attività di banqueting

- Attività di catering
- I legami differiti per il trasporto
- Sistema di distribuzione dei pasti

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

- Didattica frontale dialogata
- Didattica orientativa
- Cooperative learning
- Debate
- Flipped classroom
- Peer tutoring
- Role playing

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

- Materiale fornito dal docente
- Power point e documenti google dedicati alle argomentazioni della ristorazione (pasticceria)
- Articoli divulgativi da fonti attendibili da internet
- Utilizzo della piattaforma Youtube
- Google Classroom

#### **6. TEMPI**

- 1 ul in compresenza con la materia Scienze degli alimenti.
- 4 ul dedicate alle attività didattiche
- 1 ul Project Work (parzialmente eseguite)

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

- Partecipazione ed impegno
- Capacità dell'utilizzo del lessico professionale
- Acquisizione delle competenze d'Istituto ed europee
- Verifiche scritte tematiche basati su compiti di realtà
- Simulazioni esame Stato orale suppletive incentrate sulla materia corrente
- Simulazione seconda prova scritta
- Interrogazione orale

Castelfranco Emilia, 15 maggio 202

Il Docente

Antonio Bottone

**MATERIA:** Inglese Articolazione Pasticceria

Docente Loredana Carillo

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe dell'articolazione pasticceria si è dimostrata, durante il corso dell'anno scolastico, interessata e collaborativa al dialogo educativo. Per quanto concerne le competenze e conoscenze non tutti gli alunni presentano competenze e conoscenze adeguate: un piccolo gruppo denota una certa abilità nella esposizione in lingua, un altro gruppo, invece, palese ancora difficoltà raggiungendo a stento la sufficienza. L'atteggiamento degli studenti e delle studentesse verso gli argomenti proposti è stato positivo ed accogliente. I risultati raggiunti possono definirsi alquanto discreti. Le lezioni si sono svolte sempre in modalità dialogica permettendo la interdisciplinarietà in vista dell'Esame di Stato.

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

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	Conoscere le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo relativamente alla quotidianità ed al settore specifico	Produrre testi in forma orale e scritta, comprendere testi legati alle competenze specifiche del settore
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Conoscere il lessico necessario adeguatamente alle diverse finalità della comunicazione utilizzando registri lessicali vari in relazione al contesto	Esporre gli argomenti presentati in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato. Saper cogliere il senso di un testo relativamente alla quotidianità e al

		settore specifico. Saper effettuare opportuni collegamenti con argomenti proposti nelle diverse discipline.
Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario ed artistico		Saper descrivere in modo semplice un aspetto artistico e storico-letterario
Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo	Conoscere 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)	competenze linguistiche acquisite, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche slegati dal contesto della lingua specifica settoriale
<b>Competenza</b>		<b>Contributo della disciplina</b>
Comunicazione nelle lingue straniere		Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua Inglese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale
Spirito di iniziativa e imprenditorialità		Capacità di analisi del percorso relativo all'alternanza scuola-lavoro, e la ricerca di un lavoro in lingua straniera.
Consapevolezza ed		Capacità di conoscere

espressione culturale		ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e la tipicità dei prodotti dei paesi di lingua Inglese
-----------------------	--	---

Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro		Protocollo HACCP in lingua straniera
---	--	--------------------------------------

### 3. PROGRAMMA SVOLTO:

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

- My Internship report
- The Pastry chef, duties and tasks
- Equipment

#### **Healthy eating**

- Diets and nutrients
- Food allergies and special diets
- Mediterranean diet
- Diets and nutrients
- Food allergies and special diets

#### . Banqueting and Catering

#### **HACCP**

Stages of the HACCP

#### **Modulo di Educazione Civica**

The figure of women today

Tale modulo si è sviluppato durante l'arco del primo quadrimestre. Focus sostanziale è stata la visione del film "We want sex" dove si affronta la tematica sulla parità dei sessi in ambito sociale e lavorativo. Tale concetto ha visto svilupparsi un discorso sulla condizione femminile ad oggi ed una accurata riflessione sul goal 5 dell'Agenda 2030.

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

Lezione dialogata  
Lezione frontale  
Role Playing

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

Libro di testo: Daily Specials  
Presentazioni Canva  
Video

#### **6. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario 1UL da 50 minuti ciascuna, alle quali si è aggiunta 1 UL di preparazione alle Prove Invalsi ed 1UL di potenziamento linguistico.

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

Verifiche sommative e formative scritte, presentazioni multimediali, ed orali. Si è dato maggiormente spazio alle verifiche orali per consolidare il più possibile le abilità di speaking.

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e della progressione degli alunni nonché del loro vissuto quotidiano, dell'impegno profuso e del grado di autonomia, sono stati valutati i progressi in itinere

Il Docente Loredana Carillo

**MATERIA: INGLESE articolazione Accoglienza turistica**

DOCENTE: Carillo Loredana

**1. PROFILO DELLA CLASSE:**

Gli studenti dell' articolazione Accoglienza turistica hanno dimostrato impegno e partecipazione piuttosto accettabili, ciononostante, alcuni presentano ancora qualche difficoltà nell'esposizione orale. Gli allievi possono essere divisi in due gruppi: un primo gruppo presenta conoscenze e competenze adeguate, un secondo gruppo dimostra ancora qualche incertezza. Durante l'anno scolastico la partecipazione alle lezioni è stata piuttosto adeguata, il clima in classe è sempre stato sereno e collaborativo. Le lezioni si sono svolte sempre in modalità dialogica permettendo la interdisciplinarietà in vista dell'Esame di Stato.

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

<b>Competenze asse dei linguaggi</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	Conoscere le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo relativamente alla quotidianità ed al settore specifico	Produrre testi in forma orale e scritta, comprendere testi legati alle competenze specifiche del settore
Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Conoscere il lessico necessario adeguatamente alle diverse finalità della comunicazione utilizzando registri lessicali vari in relazione al contesto	Esporre gli argomenti presentati in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato. Saper cogliere il senso di un testo relativamente alla quotidianità e al settore specifico. Saper effettuare opportuni collegamenti con argomenti proposti

		nelle diverse discipline.
Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario ed artistico		Saper descrivere in modo semplice un aspetto artistico e storico-letterario
Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo	Conoscere 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)	Essere 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
<b>Competenza</b>		<b>Contributo della disciplina</b>
Comunicazione nelle lingue straniere		Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua Inglese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale
Spirito di iniziativa e imprenditorialità		Capacità di analisi del percorso relativo all'alternanza scuola-lavoro, e la ricerca di un lavoro in lingua straniera.
Consapevolezza ed espressione culturale		Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale,

		storico e la tipicità dei prodotti dei paesi di lingua Inglese.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

- . My internship experience
- . Working as Receptionist
- . Serviced accommodation, Conference Hotel

#### . Uda Il cliente al centro:

Creating, developing and promoting accessible tourism packages

Types of tourism

Creating and marketing travel packages for business travelers;

Places,

Accommodation,

Transports,

Tickets.

### Globalisation and Tourism: The 2030 Agenda For Sustainable Development

#### Modulo di Educazione Civica:

#### The Figure of women Today:

Tale modulo si è sviluppato durante l'arco del primo quadrimestre. Focus sostanziale è stata la visione del film "We want sex" dove si affronta la tematica sulla parità dei sessi in ambito sociale e lavorativo. Tale concetto ha visto svilupparsi un discorso sulla condizione femminile ad oggi ed una accurata riflessione sul goal 5 dell'Agenda 2030

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata

Lezione frontale

Role Playing

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

Libro di testo: Book Now for Responsible tourism ( si precisa che il testo non sempre è stato seguito, data la creazione, da parte degli alunni di itinerari turistici)

Presentazioni Canva

Video

#### **5. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario 1UL da 50 minuti ciascuna per l'attività di ESP, alla quali si è aggiunta 1 UL di preparazione alle Prove Invalsi ed 1UL di potenziamento linguistico.

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

Verifiche sommative e formative scritte, presentazioni multimediali, ed orali. Si è dato maggiormente spazio alle verifiche orali per consolidare il più possibile le abilità di speaking.

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e della progressione degli alunni nonché del loro vissuto quotidiano, dell'impegno profuso e del grado di autonomia, sono stati valutati i progressi in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente  
Prof. Carillo Loredana

**MATERIA: LINGUA FRANCESE**  
**Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA**  
**DOCENTE: VIALLE SOPHIE ANDRÉE**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

Nel corso di questo anno scolastico, gli studenti della classe 5 BPA dell'articolazione Accoglienza turistica, hanno osservato un comportamento corretto anche se alcuni si sono dimostrati poco motivati alle attività proposte.

La classe, nel suo insieme, 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 del triennio. Da questo punto di vista, la classe può essere suddivisa in due gruppi. Il primo, gruppo di poche persone, che si impegna con costanza e determinazione in tutte le circostanze, mettendosi sempre alla prova oralmente. Il secondo gruppo è composto da alunni che studiano saltuariamente e che di conseguenza hanno grandi difficoltà di esposizione e di comprensione.

Non tutti hanno profuso un impegno costante e non sono riusciti a raggiungere tutti gli obiettivi. Si distinguono, comunque, diversi allievi che hanno raggiunto una maturità accettabile con dei risultati discreti.

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

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

### **COMPETENZE D'ASSE**

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

<p><b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b></p>	<p>conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo, sia relativo alla quotidianità che al settore professionale specifico</p>	<p>- sa produrre brevi testi su argomenti studiati e analizzati in precedenza</p> <p>- sa comprendere testi legati anche alle competenze specifiche del settore</p>
<p><b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p>	<p>Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità di comunicazione e utilizza registri lessicali, variati in funzione del contesto</p>	<p>Sa esporre gli argomenti presentati dall'insegnante e discussi in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato</p> <p>Sa cogliere il senso di un testo sia di argomento quotidiano che di microlingua specifica</p> <p>Sa effettuare, guidato, gli opportuni collegamenti con argomenti proposti da docenti di materie affini</p>
<p><b>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</b></p>		<p>Sa descrivere in modo semplice un dipinto artistico</p>

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

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

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

### 3. PROGRAMMA SVOLTO

#### DOSSIER : LA DEMANDE D'EMPLOI

- s'exprimer sur ses propres expériences de stage
- le compte-rendu de stage
- rédiger un CV
- écrire une lettre de motivation,

- comprendre les offres d'emploi,
- se préparer à un entretien d'embauche
- la communication verbale, paraverbale et non verbale
- les contrats de travail

## **DOSSIER : LA FRANCE**

### **L'Alsace et la région PACA : Découvrir et présenter une région**

- climat, situation géographique
- attraits touristiques
- manifestations sportives et culturelles
- artisanat et gastronomie
- les principales villes de la région
- les voies d'accès
- les hébergements

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

### **La Guyane, la Réunion, Martinique et la Guadeloupe**

- climat, situation géographique
- attraits touristiques

## **DOSSIER : ITINÉRAIRE TOURISTIQUE**

### **Les Produits Touristiques**

- le tourisme bleu
- le tourisme blanc
- le tourisme vert et durable
- le tourisme oenogastronomique
- le tourisme de santé
- le tourisme de mémoire
- le tourisme industriel
- le tourisme sportif
- le tourisme vert, le slow tourisme
- les parc d'attraction
- les voyages de motivation

## **CINÉMA, LITTÉRATURE, HISTOIRE, ART ET OENOAGSTRONOMIE**

- Vision du film J'ACCUSE sur l'Affaire Dreyfus.

- Vie et oeuvres d'Emile Zola
- Parcours historique en musique
  - La Tondue de Georges Brassens
  - Le Déserteur de Boris Vian
  - Goettingen de Barbara
  - Il est cinq heures Paris s'éveille de Jacques Dutronc
  - Lily de Pierre Perret
  - Douce France du groupe Carte de séjour

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

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Attività svolta</b>	<b>competenze</b>
La parità di genere (dopo 15 maggio) UDA	Lettura e discussione sul ruolo della donna nella società.	Capacità di riflessione sulla memoria collettiva e di raggiungere la consapevolezza della storia, del ricordare e commemorare.

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

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

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

Brainstorming

Lezione frontale

Lezione dialogata

Lezioni dibattito

Lettura guidata dei testi proposti

Lezione capovolta

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

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

## **6. TEMPI**

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

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

2 prove sommative scritte e 2 orali.

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

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

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

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

Livello di sufficienza:

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

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

- capacità di esprimersi con linguaggio appropriato utilizzando il lessico appreso di volta in volta
- conoscenza degli argomenti specifici

- comprensione di brevi testi proposti e fatti leggere e tradurre

#### MODALITÀ DI RECUPERO

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Prof.ssa Sophie Andrée Vialle

**MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE- ARTICOLAZIONE PASTICCERIA**

**DOCENTE: LIBERATA SICIGNANO**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La partecipazione al dialogo educativo con la docente è stata soddisfacente. Nel complesso gli allievi hanno mostrato attiva partecipazione fatta eccezione per pochi che spesso si sono dimostrati superficiali e poco motivati.

In relazione all'apprendimento gran parte degli allievi si sono contraddistinti per un impegno costante nelle attività in classe, mentre per alcuni allievi si è segnalato un impegno incostante. E' stato sollecitato lo studio a casa in quanto in alcuni casi legato alla preparazione di verifiche scritte/orali e non invece rivolto ad un apprendimento consapevole ed organizzato. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi della classe si sono dimostrati generalmente corretti e disciplinati.

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

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Competenza imprenditoriale</b>	Attraverso lo studio del 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
<b>Competenza digitale</b>	Competenze raggiunte nelle varie Uda attraverso la realizzazione di prodotti multimediali e contenuti digitali utilizzando diversi dispositivi software e tecnologie digitali come Camva, pacchetto Microsoft Office
<b>Imparare a imparare</b>	Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio studio anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale sia in gruppo.
<b>Competenze sociali e civiche</b>	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
<b>Consapevolezza ed espressione culturale</b>	Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, confrontare in modo rispettoso verso gli altri. Gli alunni hanno lavorato in gruppi e sono riusciti ad organizzarsi, prendere decisioni e gestire i conflitti.
<b>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità</b>	.Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio delle strategie di marketing (Modulo b) e della pianificazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo c)
<b>Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane</b>	Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo c)
<b>Applicare le norme attinenti la costituzione dell'esercizio, la certificazione di qualità, la</b>	.Tali competenze sono state raggiunte individuando le fonti normative ed il loro campo di applicazione, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera

<b>sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</b>	
<b>Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione di servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi</b>	Lo studio di questa materia avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche online, consultando fonti ufficiali e attendibili, predisporre presentazioni digitali
<b>Attivare sinergie tra servizi di ospitalità, accoglienza e servizi enogastronomici</b>	Il raggiungimento di tali competenze è stato agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo a), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo b)
<b>Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti</b>	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio del mercato turistico (Modulo a), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo b)
<b>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</b>	Applicazione di tecniche e di comunicazione di vendita
<b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici del territorio allineandoci al perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030</b>	Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio del mercato turistico (Modulo a) e dell'economia del territorio (Modulo e)

### **3. PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE- ARTICOLAZIONE PASTICCERIA**

#### IL MERCATO TURISTICO:

I caratteri del turismo

Gli Organismi e le fonti normative Internazionali

Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno: indicatori della domanda e

dell'offerta turistica

Il turismo slow

### IL MARKETING

Differenze tra marketing strategico e marketing operativo

### IL MARKETING STRATEGICO

Fasi del marketing strategico: analisi interna ed esterna, analisi della concorrenza e quota di mercato, analisi della domanda, analisi SWOT, segmentazione, target, posizionamento

### IL MARKETING OPERATIVO:

Marketing mix

Prodotto

Prezzo

Distribuzione

Comunicazione

### IL PIANO DI MARKETING

Piano di marketing delle strutture ricettive

### IL WEB MARKETING

Strumenti del Web Marketing

### LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

Le scelte strategiche di un'impresa

Le strategie di espansione, consolidamento e ridimensionamento

I fattori che influenzano le strategie

Differenze tra pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Il vantaggio competitivo

### IL BUDGET

Le caratteristiche del budget

Differenze tra budget e bilancio di esercizio

Le differenti articolazioni del budget

Redazione di budget aziendali: budget economico di una struttura ricettiva, budget degli investimenti

### IL BUSINESS PLAN

Cos'è il Business Plan

Contenuto del Business Plan

Costruzione di un Business Plan: esercizi

### LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO (Cenni)

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei relativi luoghi

Le norme di igiene alimentari e di protezione dei dati personali

Le norme sulla costituzione dell'impresa

### DOPO IL 15 MAGGIO

### LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

I marchi di qualità alimentare

**4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale  
Lezione dialogate  
Cooperative learning  
Flipped Classroom

**5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Libro di testo  
Riassunti  
Mappe concettuali

**6. TEMPI**

4 UL SETTIMANALI

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

Verifiche sommative e formative scritte, presentazioni multimediali, ed orali.  
La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e della progressione degli alunni nonché del loro vissuto quotidiano, dell'impegno profuso e del grado di autonomia, sono stati valutati i progressi in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente  
(Liberata Sicignano)

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

**DOCENTE: AMBROSIO MICHELE**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe si è dimostrata, durante tutto il corso dell'anno scolastico, collaborativa e interessata alla disciplina.

La partecipazione alle lezioni del docente è stata buona, anche se talvolta non propriamente attenta e scrupolosa. Nel complesso gli allievi hanno alternato momenti di attiva partecipazione ad altri in cui si riscontrano spesso passività, anche in periodi di didattica attiva. L'interesse degli studenti si è dimostrato nel complesso ottimo per quasi tutti gli allievi, una buona apertura al dialogo educativo mentre per alcuni è stato necessario stimolare il loro interesse.

In relazione all'apprendimento, una parte degli allievi si è contraddistinta per un impegno costante. Il comportamento è sempre stato generalmente corretto.

In generale gli alunni sono stati rispettosi delle regole scolastiche e delle dinamiche di classe. Il clima è sempre stato positivo, si è creata già dal quarto anno una situazione di dialogo e confronto costruttivo.

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

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

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

<p>-Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar</p> <p>-Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</p> <p>-Compilazione di un menù 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 menù e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela</p> <p>-Definire menù 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 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

### ENOLOGIA:

La produzione del vino

La fermentazione alcolica

La vinificazione in rosso, bianco e rosato

Altre tecniche produttive: vini passiti, liquorosi e aromatizzati

Conservazione

Legislazione

Spumantizzazione: Metodo Charmat e Metodo Champenoise

### TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINO E ABBINAMENTO CIBO-VINO:

Cenni su esame organolettico del vino: visivo, olfattivo, gusto-olfattivo

Contrapposizione e concordanza

## IL MENU' NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

Evoluzione del menù

I menù della ristorazione commerciale tradizionale

I menù della ristorazione commerciale della neoristorazione

Le diverse tipologie del menù

Il menù a la carte

Il menù a la table d'hôte

Il menù a tema

Il menù a degustazione

Le carte accessorie

La carta dei dessert

Aspetti tecnici e gestionali.

### MARCHI DI QUALITA':

DOP, IGP, STG

Disciplinari

ConSORZI

DE.CO

Concetto di qualità

Prodotti tipici e marchi dell'Emilia Romagna

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

LIBRO DI TESTO: SalaBar Smart Secondo quarto e quinto anno

Testi di Associazione Italiana Sommelier

Presentazioni

Google classroom

Riferimenti a siti web e blog di settore alberghiero e enologico.

### **TEMPI**

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

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione dialogata

Lezione frontale

Role Playing

Schemi e mappe

Presentazioni in Powerpoint

Dispense predisposte e condivise su G-Classroom

Cooperative learning

### **TIPOLOGIA DI VERIFICA**

Verifiche sommative e formative scritte ed orali.

Per tutti gli alunni 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: Rubriche di valutazione del PTOF, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Obiettivi minimi: si rimanda ai programmi ufficiali stabiliti nelle riunioni per materia. Attività di recupero: studio individuale, in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025, Prof. MICHELE AMBROSIO

<b>MATERIA: Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
DOCENTE: Perrone Benedetta
<b>Classe intera</b>

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

La classe, composta da 29 alunni frequentanti, fra i quali due a frequenza più saltuaria, soprattutto relativamente al periodo di didattica a distanza, è caratterizzata da un livello poco omogeneo dal punto di vista degli apprendimenti, dovutamente anche al diverso percorso che gli alunni hanno avuto negli anni precedenti, durante i quali il docente di scienza e cultura dell'alimentazione gestiva separatamente le due articolazioni. In particolare l'articolazione di accoglienza turistica è molto meno motivata e segue la programmazione a fatica. Per loro è stato necessario ridurre gli obiettivi di competenza. Gli altri alunni (pasticceria) hanno un atteggiamento motivato e riescono a dare risultati in alcuni casi brillanti. Alcuni alunni, soprattutto dell'articolazione accoglienza, trovano enorme difficoltà espressiva ed organizzativa nelle modalità di verifica non strutturate, mentre riescono ad avere risultati più soddisfacenti di fronte a modelli di valutazione più strutturati. Nel complesso, la maggior parte ha acquisito le conoscenze fondamentali della disciplina, ma con qualche differenza individuale. Un piccolo gruppo di alunni di origine straniera continua a mostrare grandi difficoltà e lacune disciplinari.

Il lavoro didattico ha subito qualche rallentamento e il programma è stato in parte semplificato a causa della eterogeneità della classe, ma gli obiettivi sono stati raggiunti in modo abbastanza soddisfacente, anche se generalmente gli studenti hanno manifestato una certa tendenza al nozionismo piuttosto che a una rielaborazione personale dei contenuti. Rimane per alcuni qualche difficoltà nell'uso corretto e tecnicamente appropriato del linguaggio specifico della disciplina e nella composizione di testi non strutturati, come dimostrato dai temi di esercitazione proposti prima di venire a conoscenza del non svolgimento della seconda prova.

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

#### **Conoscenze**

Così come preventivato in sede di programmazione iniziale lo studente al termine dell'a.s. deve dimostrare di possedere le seguenti conoscenze:

- Saper effettuare una classificazione sistematica e valutare i vari fattori di rischio di tossinfezioni.
- Conoscere alcune certificazioni di qualità e i principi base del sistema HACCP.
- Conoscere il concetto di dieta razionale ed equilibrata in alcune condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.
- Conoscere alcune nuove tendenze nel settore dell'alimentazione e della ristorazione.
- Conoscere la differenza tra allergie e intolleranze alimentari e le problematiche correlate all'alimentazione.
- Conoscere le consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

### Competenze

In termini di competenze l'allievo dovrà dimostrare di essere in grado di:

- Saper proporre tecniche di conservazione adeguate per ogni tipo di alimento.
- Comprendere le possibili conseguenze sulla salute umana derivante dall'assunzione di cibi contenenti alcuni contaminanti alimentari e saper indicare i modelli comportamentali da seguire per prevenire i rischi legati ai vari contaminanti.
- Saper elaborare una dieta razionale ed equilibrata per persone sane a seconda delle varie età e condizioni fisiologiche.
- Conoscere i principi della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.

competenze pecup	contributo della disciplina
<b>1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche (L, SS, M, STP)</b>	Scegliere i prodotti adatti alla produzione in uno specifico contesto applicare i migliori processi di trasformazione dei nutrienti e degli alimenti in generale per creare nuove proposte Curvare l'offerta sulla base delle esigenze dietetiche e dietoterapiche del cliente
<b>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. (L, SS, M, STP)</b>	Scegliere i prodotti adatti alla produzione in uno specifico contesto

<b>3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. (L, STP)</b>	Saper redigere un piano di autocontrollo
<b>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. (L, SS, STP)</b>	Curvare l'offerta sulla base delle esigenze dietetiche e dietoterapiche del cliente
<b>5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. (L, SS, STP)</b>	Applicare i migliori processi di trasformazione dei nutrienti e degli alimenti in generale per creare nuove proposte
<b>6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. (L, SS, STP)</b>	Curvare l'offerta sulla base delle esigenze dietetiche e dietoterapiche del cliente
<b>7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. (L, SS, M, STP)</b>	Saper interpretare le potenzialità territoriali e innovarle
<b>8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. (L, SS, M, STP)</b>	Sfruttare la sostenibilità in applicazione agli alimenti, cercando di renderla compatibile con contesto e tradizioni
<b>competenze europee</b>	contributo della disciplina
Competenza alfabetico funzionale	padroneggiare la lingua italiana per usarla nel linguaggio di settore
competenza multilinguistica	utilizzare il linguaggio di settore derivante dalla lingua straniera
competenza matematica, in scienze e tecnologie	acquisire e trasmettere le nozioni disciplinari scientifiche, anche nella vita

competenza digitale	utilizzare l'intelligenza artificiale e semplici programmi per personalizzare il proprio lavoro
competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	lavorare e progettare in gruppo
competenza sociale e civica in materia di cittadinanza	acquisizione dei concetti di sostenibilità, preco alimentare e rispetto delle esigenze dietetiche personali
competenza imprenditoriale	progettare eventi e strutture enogastronomiche in contesti definiti
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	adattare i piani alimentari alle esigenze personali, tradizionali e sociali

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**Programma svolto fino al 15 Maggio – Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Classe 5 CAs – Anno Scolastico 2018-2019**

#### 1. Igiene degli alimenti (SOLO PASTICCERIA)

Concetto di Rischio, Danno e Pericolo

Pericoli chimici

Contaminanti agricoli

Contaminanti derivanti dalle attività industriali

Contaminanti ambientali (attività di inquinamento)

Contaminanti delle confezioni

Contaminanti naturali (prodotti ittici, micotossine)

Pericoli biologici

I microrganismi

Via di contaminazione (diretta, indiretta, crociata, endogena ed esogena)

Vie di trasmissione delle patologie ( intossicazione, infezione, tossinfezione)

Funghi e lieviti

Batteri e loro funzione (alteranti, patogeni e pro tecnologici)

Batteri patogeni: *Salmonella*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Cronobacter sakazakii*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*

Protozoi: Entamoeba e Giardia, Toxoplasma

Virus e loro ciclo di vita: Virus dell'epatite A, Rotavirus

Prioni: BSE

Insetti e roditori

Qualità degli alimenti, additivi ed imballaggi

## 2. Piano di autocontrollo ed HACCP (SOLO PASTICCERIA)

Definizione e differenza fra piano di autocontrollo ed HACCP

Inquadramento legislativo: il pacchetto igiene

Passaggi per la costruzione dell'HACCP

I 7 principi

Differenza fra monitoraggio e verifica

## 3. Principi di dietetica

Definizioni iniziali: alimentazione e nutrizione, dietologia, dietetica e dietoterapia.

I passaggi della costruzione di una dieta:

### a) Valutazione dello stato nutrizionale

Bilancio energetico (ingressi e uscite, fattori che influenzano il dispendio energetico)

Valutazione del peso (IMC, impedenziometria, psicometria)

Calcolo del fabbisogno energetico

### b) Calcolo dei nutrienti e della distribuzione dei pasti (la razione alimentare): Larn

c) Scelta degli alimenti: Linee guida, piramide alimentare, myplate, modelli dietetici (vegetariani, vegani, dieta macrobiotica ecc...)

## 4. Dietetica nei gruppi di popolazione

Alimentazione in gravidanza ed allattamento, alimentazione durante la crescita ( neonato, prima infanzia, seconda infanzia, pubertà, adolescenza), alimentazione dello sportivo, alimentazione dell'anziano.

## 4. Dietoterapia in obesità

Definizione e riconoscimento dell'obesità

Cause dell'obesità

Terapia nutrizionale, farmacologica e chirurgica

## 6. Dietoterapia nelle patologie cardiovascolari

Ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, aterosclerosi, diabete.

Sindrome metabolica

7. Tumori ed alimentazione

8. Intolleranze ed allergie

La celiachia

9. Disturbi del comportamento alimentare

Anoressia nervosa, bulimia nervosa, abuso di alcool.

10. Qualità degli alimenti

11. Nuovi prodotti alimentari (SOLO PASTICCERIA - cenni): alimentazione sostenibile; gli integratori alimentari; gli alimenti funzionali; i novel foods; gli alimenti geneticamente modificati.

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

L'azione educativa si è articolata su unità di apprendimento. Per ogni unità si è proceduto alla illustrazione dei contenuti mediante lezioni (principalmente partecipate), l'uso di schemi alla lavagna e mappe concettuali e mentali, attività di gruppo volte alla costruzione di schede pratiche (HACCP, costruzione di diete). Il recupero delle insufficienze è stato fatto in itinere mediante studio individuale e ulteriori chiarimenti in classe dei concetti poco chiari, a richiesta dei singoli allievi. Il recupero delle insufficienze è poi stato riportato sul registro personale del docente a seguito del test scritto.

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

- Libro di testo;
- Schede per la valutazione dello stato nutrizionale;
- mappe mentali;
- diagrammi;
- Strumenti digitali

## 6. TEMPI

Il lavoro è stato svolto per due ore settimanali con l'intera classe e per due ore settimanali solo con l'articolazione di pasticceria, momento nel quale si sono affrontati i contenuti disciplinari e le attività più legate alla seconda prova di esame di stato. La progettazione comune alle due articolazioni ha riguardato i contenuti legati alla dietetica, mentre quella gestita con la sola articolazione di pasticceria i contenuti relativi alla sicurezza alimentare e le attività pratiche e unità di apprendimento legate ai nuclei tematici dell'esame di stato, più eventuali approfondimenti anche rispetto alle tematiche comuni alle due articolazioni

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

Al termine della trattazione delle unità di apprendimento sono state accertate le acquisizioni tramite verifiche non strutturate (tema). Nel corso del primo quadrimestre sono state fatte mediamente tre verifiche scritte ed una verifica orale, mentre durante il secondo quadrimestre sono state effettuate mediamente due verifiche scritte più due prove di simulazione esami e una/due orali, anche tramite gaming. Lungo tutto l'anno alcuni ragazzi hanno sostenuto valutazioni orali aggiuntive volte al miglioramento della media.

I livelli d'apprendimento conseguiti sono stati valutati attraverso i seguenti strumenti:

- verifiche formative: domande in itinere;
- verifiche sommative: prove non strutturate, temi e colloqui orali.

Per quanto riguarda la modalità di verifica scritta è stata predisposta una griglia di valutazione, condivisa dal gruppo di materia in cui si è attribuito un punteggio a conoscenze, logica e linguaggio.

Si è considerato raggiunto il livello di sufficienza quando l'allievo ha dimostrato di:

- conoscere e comprendere i contenuti fondamentali della materia;
- utilizzare con sufficiente sicurezza il linguaggio specifico;
- utilizzare i contenuti e le abilità acquisite in semplici applicazioni.

La valutazione delle verifiche orali ha tenuto conto di diversi parametri, quali il livello delle conoscenze acquisite dall'allievo, la sua capacità di esporre in modo appropriato e chiaro i contenuti appresi, la capacità di utilizzare il lessico specifico della disciplina, l'impegno mostrato nel lavoro

autonomo, l'assiduità di frequenza, la partecipazione al dialogo didattico-educativo, i progressi effettuati rispetto alla situazione di partenza.

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO:** Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5<sup>^</sup> Luca la Fauci, Rizzoli

L'insegnante  
Perrone Benedetta

## UDA realizzate

Il cliente al centro

“Cliente “Julia” al centro”

Ideazione e promozione di pacchetti turistici elaborati in gruppo, con attenzione al target e alla personalizzazione dell'offerta. Il Target individuato è rappresentato dalle persone con disabilità motorie e sensoriali, nonché dai loro nuclei familiari.

<b>Titolo attività</b>	SU MISURA - IL CLIENTE AL CENTRO
<b>Obiettivo</b>	Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze

<b>Requisiti e descrizione del prodotto finale</b>	Ideazione di tour enogastronomici sostenibili realizzati in gruppo sulla base di disabilità motorie e sensoriali
<b>Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuare e analizzare l'accessibilità dei musei presenti sul territorio nazionale, con particolare attenzione alle soluzioni adottate per persone con disabilità sensoriali (visiva e uditiva) e motorie.</li> </ul>
<b>Alunni coinvolti</b>	Tutti gli alunni della classe
<b>Eventuali destinatari del prodotto</b>	Persone con disabilità motorie e sensoriali
<b>Tempi</b>	secondo quadrimestre
<b>Strategie didattiche utilizzate</b>	Problem solving, metodologia della ricerca, lavoro di gruppo

Il lungo cammino verso la parità di genere

Haccp

<b>Titolo</b>	<b>LAW AND ORDER (HACCP - L'ALBERGATORE E LE LEGGI)</b>
<b>Obiettivo</b>	Sfruttare conoscenze e abilità per individuare le criticità normative relativi a un contesto
<b>Requisiti e descrizione del prodotto finale</b>	<p><b>CUCINA/SALA/PASTICCERIA:</b> Realizzazione di un <b>piano di autocontrollo</b> contenente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-piantina e inquadramento aziendale (nome, sede, prodotto fabbricato)</li> <li>-buone pratiche di manipolazione (anche eventualmente in lingua straniera)</li> <li>-buone pratiche igieniche (anche eventualmente in lingua straniera)</li> <li>-haccp con analisi dei rischi (individuazione pericoli e valutazione), monitoraggio e azioni correttive</li> <li>-azioni di sanificazione e disinfestazione</li> <li>- descrizione dei locali</li> <li>-DVR (economia)</li> </ul> <p>esempio schema <a href="#">Manuale autocontrollo - Documenti Google</a></p> <p>Si suggerisce la creazione di una cartella condivisa in modo che i ragazzi possano apportare le dovute modifiche ai loro file con i diversi docenti. È opportuno coordinarsi all'interno del cdc fra docenti (chi fa cosa)</p> <p><b>ACCOGLIENZA:</b> Realizzazione di un Ebook ispirato al nucleo <b>"L'ALBERGATORE E LE LEGGI"</b></p>
<b>Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla</b>	Relazione contenente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- haccp nelle lingue straniere (INGLESE/FRANCESE)</li> </ul>

<b>realizzazione del prodotto</b>	
<b>Alunni coinvolti</b>	Tutti gli alunni delle classi quinte
<b>Eventuali destinatari del prodotto</b>	
<b>Tempi</b>	PRIMO quadrimestre
<b>Strategie didattiche utilizzate</b>	Problem solving, metodologia della ricerca, lavoro di gruppo

## OBIETTIVI DI COMPETENZA

Macroaree di competenza	Competenze specifiche	Discipline coinvolte							
		CUC/ALAB/PA ST	ALI	ECONOMIA	EDUCAZIONE CIVICA	ING	FRA		
COMUNICAZIONE EFFICACE	1. Storytelling,								
	2. Competenza alfabetica								
	3. Competenza multilinguistica								
STEAM	4. STEAM								
	5. Competenza digitale								
VISIONE SISTEMICA	6. espressione culturale								
	7. cittadinanza								
	8. Competenza imprenditoriale e impatto sulla società								
	9. Consapevolezza professionale e sociale								
	10. Selezionare le fonti, spirito critico e interpretazione								
	11. Problem solving								

<b>RISORSE PERSONALI</b>	12. imparare ad imparare								
	13. Creatività e pensiero divergente								
	14. Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza								
	15. Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri								
	16. Affrontare successi ed insuccessi,								
<b>saperi/nuclei fondanti dell'insegnamento coinvolti</b>	La progettazione e il marketing Catering e banqueting	Dietetica e dietoterapia	Il mercato turistico internazionale e nazionale; le nuove tendenze del turismo; il turismo sostenibile.	Agenda 2030	Il dialogo con le altre tradizioni culturali e religiose.	La storia e la tradizione alimentare ebraica			
<b>parte di prodotto in cui i saperi sono utilizzati/verificati</b>	Scelta dell'offerta e motivazioni indicate nel prodotto finale	Motivazioni indicate nel prodotto finale	Motivazioni indicate nel prodotto finale	Motivazioni indicate nel prodotto finale	Relazione	Esposizione orale supportata da dati e argomentata.			

## **ALLEGATO n. 2**

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

## CALENDARIO SIMULAZIONI PROVE SCRITTE E COLLOQUI ORALI

DATA	TIPO DI SIMULAZIONE
21-03-2025	1^ Simulazione seconda prova scritta
10-04-2025	Simulazione prima prova scritta
15-05-2025	2^ Simulazione seconda prova scritta
21-05-2025	Simulazione colloquio orale

### TRACCE SIMULAZIONI I E II PROVA SCRITTA

### TRACCE SIMULAZIONE I PROVA SCRITTA

#### **TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO**

#### **ITALIANO**

#### **PROPOSTA A1**

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

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve

per entro il cavo della mano in ozio  
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse

per l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup>

che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano  
era, clessidra il cor mio palpitante,

l'ombra crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup>

quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

#### **Comprensione e analisi**

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

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

### Interpretazione

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

<sup>1</sup> *Come*: mentre

<sup>2</sup> *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

<sup>3</sup> *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

<sup>4</sup> *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone

### PROPOSTA A2

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

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

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

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

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare<sup>1</sup> che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...]

Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella

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

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

1

- Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

### Comprensione e analisi

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

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

### Interpretazione

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

## **TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B1**

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

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono.

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

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

### Comprensione e analisi

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

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

### Produzione

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

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

### **PROPOSTA B2**

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

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

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi. I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale]. Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante...* a) *botti schiattate*, b) *casecavalle*, c) *pummarole*, d) *babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

### Comprensione e analisi

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

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B3

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

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

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro<sup>1</sup>. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*<sup>2</sup> e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente *friendly*, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

### Comprensione e analisi

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

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

### Produzione

L'autore afferma che '*Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente*'. Sulla base

del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e “Intelligenza Artificiale”. Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

## **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO**

**SU**

**TEMATICHE**

**DI**

**ATTUALITÀ**

### **PROPOSTA C1**

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

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile. Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...] Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue. La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

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

### **PROPOSTA C2**

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

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

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

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

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

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

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

## **Traccia simulazione seconda prova scritta ( 21 marzo 2025)**

**Indirizzo:** IP07 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: ACCOGLIENZA TURISTICA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA e  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

### **DOCUMENTO**

Il turismo del futuro: verso quali direzioni?

[...]

“Per noi di Booking.com quello che conterà davvero nel prossimo futuro non sarà solo la destinazione, ma l'intera esperienza, e la possibilità di dare ai nostri utenti e viaggiatori gli strumenti tecnologici adeguati per esprimere e seguire in ogni momento il loro stile di viaggi”. Ecco allora i trend emergenti, da interpretare e utilizzare per definire nuovi servizi, offerte e strategie.

[...]

La tecnologia sta creando un turista sempre più impaziente ed esigente: il 44% dei viaggiatori si aspetta di poter programmare la vacanza in pochi tap direttamente dallo smartphone, e oltre metà (il 52%) prevede di usare sempre più le app di viaggio. Ci rivolgiamo alla tecnologia per evitare intoppi, trovare risposte adeguate ai nostri bisogni, migliorare la nostra esperienza sulla base di raccomandazioni e consigli, o prendendo scorciatoie che non avremmo neanche immaginato qualche anno fa. E l'anno prossimo potremmo vedere emergere modi innovativi di rispondere alle nostre esigenze quotidiane: dalla ricerca dello sportello bancomat più vicino alla rete WiFi disponibile per la connessione, alla possibilità di saltare la coda alle attrazioni di una città mentre riceviamo consigli “on the go” su come riprenderci dal jet lag, tutto in un dispositivo che sta nel palmo della nostra mano. [...] le nostre app preferite diventeranno presto dei veri e propri compagni di viaggio, al di là della mera funzionalità, in grado di anticipare i nostri bisogni e di rispondere in maniera adeguata ancora prima di una nostra esplicita richiesta. Sarà sempre più naturale utilizzare tecnologie di messaggistica istantanea intelligenti, che si adattano ai nostri gusti e alle nostre preferenze per risolvere ogni dubbio in tempo reale, indipendentemente da dove decideremo, di soggiornare. Un'assistenza completa, sempre in tasca.

[...]

Il boom di viaggi “bleisure” (dalla fusione di “leisure”, svago, e “business”, lavoro) raggiungerà nuovi picchi perché il confine tra viaggi per svago e affari sarà sempre più labile [...] Dopo aver rimesso in valigia giacca e cravatta e archiviato le presentazioni in Powerpoint, il 49% dei viaggiatori business ha già l'abitudine di prolungare il viaggio di qualche giorno per godersi la destinazione da turista [...]

In un mondo che non si ferma mai, il viaggio diventa il momento giusto per ritrovare l'equilibrio. Quasi la metà (il 48%) degli intervistati considera la vacanza un'occasione per riflettere e cambiare in meglio il proprio stile di vita. Si assisterà così a una crescita considerevole dei viaggi dedicati alla cura della salute e dell'armonia tra mente, corpo e spirito [...]

(Fonte: *La rivista dell'Ospitalità, TURISMO d'Italia*, V. Baleri, *I viaggi del futuro*).

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

- a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Secondo l'Autore dell'articolo, quale risorsa organizzativa va promossa e sostenuta nel prossimo futuro per rispondere alle nuove esigenze del turista?
  - Nell'odierna società risulta fattore dominante l'uso delle tecnologie digitali. Perché ci rivolgiamo alla strumentazione digitale? Riferisci almeno due esigenze o operazioni per le quali ci serviamo o ci potremmo servire dello smartphone.
  - Secondo Booking.com oggi si assiste al boom dei viaggi "bleisure". Cosa significa il neologismo "bleisure"?
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca almeno due strategie di marketing per promuovere l'immagine della propria struttura ricettiva.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato è incaricato di progettare la pianificazione del convegno; definendo i seguenti aspetti:
- descrizione tipologia di congresso
  - pianificazione
  - attuazione
  - follow up

Inoltre, predisponga un'escursione post-convegno per clienti bleisure, sviluppando i punti elencati:

- scheda escursione
- motivazioni
- autenticità
- emozioni

(Dati mancanti a scelta)

d) Il candidato, facendo riferimento alle attività laboratoriali svolte durante il percorso di studi e alle esperienze in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini, progetti scolastici), proponga un'idea innovativa per migliorare il settore del ricevimento alberghiero.

In particolare, si soffermi su:

- **Digitalizzazione e innovazione tecnologica:** Come l'uso di strumenti digitali (app, chatbot, self check-in, CRM) può migliorare l'esperienza del cliente e l'efficienza del servizio di ricevimento.
- **Comunicazione efficace e soft skills del personale:** L'importanza dell'ascolto attivo, dell'empatia e della gestione delle relazioni con gli ospiti per migliorare l'accoglienza e il customer care.

---

a.



## Simulazione di seconda prova dell'Esame di Stato

### IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA

#### *Tipologia B*

#### *Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).*

#### NUCLEO 1

Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

#### Documento 1

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

#### **Sintomi, malattie associate e complicanze**

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

#### *Forma classica:*

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

#### *Forma atipica:*

- stanchezza e affaticamento, che possono essere segni di anemia da carenza di ferro o di anemia da carenza di folati
- perdita dei capelli (alopecia)

- dimagrimento senza altra causa
- ulcere e lesioni ricorrenti nella bocca (aftosi orale ricorrente), perdita dello smalto dentario (ipoplasia)
- dolori addominali ricorrenti
- vomito
- aumento del livello plasmatico delle transaminasi
- disturbi del ciclo mestruale
- ridotta statura
- infertilità, poliabortività spontanea
- disturbi della gravidanza
- riduzione della massa ossea (osteopenia, osteoporosi)
- formicolio e intorpidimento delle mani e dei piedi, mancanza di coordinazione muscolare (atassia).

*Forma silente:*

- assenza di sintomi, diagnosticata durante programmi di screening.

*Forma potenziale:*

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

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

Da EPICENTRO - Istituto Superiore di Sanità

### Virus e celiachia: studio finanziato da AIC

---

📅 9 Novembre 2018

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

**Celiachia, i virus aiutano ad "accendere" la malattia in chi è predisposto**

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

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

Il progetto di ricerca ha cercato di comprendere meglio il ruolo nella celiachia dell'attivazione dell'immunità innata da parte di peptidi di glutine e/o virus, come spiega il coordinatore Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell'Università Federico II di Napoli: *"La malattia celiaca è una malattia autoimmune causata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da cellule T e da anticorpi specifici, un'altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi: numerosi studi epidemiologici e genetici indicano infatti che altri fattori ambientali oltre al*

*glutine, in primo luogo i virus, potrebbero essere in grado di innescare la celiachia in individui geneticamente suscettibili". I ricercatori, nell'arco dei tre anni del progetto, hanno lavorato su linee cellulari e biopsie di pazienti dimostrando che nell'intestino dei celiaci aumenta l'espressione di molecole e vie di segnalazione tipiche dell'immunità innata, come IL15 e interferone alfa. "Abbiamo anche verificato che il peptide della gliadina P31-43, che si trova nel glutine e resiste alla digestione intestinale, attiva l'immunità innata così come le proteine dei virus: queste molecole possono perciò agire in sinergia – aggiunge Troncone – In entrambi i casi, negli esperimenti su cellule, si è notato anche un aumento del traffico delle vescicole all'interno delle cellule stesse che porta a un incremento dell'infiammazione: questi dati indicano perciò che le proteine presenti nel glutine, insieme a quelle virali, possono simulare e potenziare la risposta immunitaria innata ai virus, contribuendo a innescare la celiachia in soggetti geneticamente predisposti"*

Da <https://www.celiachia.it/>

### **Parte A - Comprensione del testo**

Rispondi alle seguenti domande:

Quali sono le cause della celiachia?

Che differenza c'è fra la forma di celiachia silente e potenziale?

In che modo i virus sono collegati allo sviluppo della celiachia?

A che cosa si riferisce la sigla P31-43 ed in che modo è correlata con la patologia?

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

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

### **Parte C - Competenze**

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

- la denominazione dei prodotti;

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

-la ricetta.

Il candidato fornisca inoltre una motivazione per la scelta delle materie prime usate e degli

eventuali additivi, tenendo presente e descrivendo le problematiche di sostituzione degli ingredienti contenenti glutine con quelli senza glutine.

**Parte D - competenze**

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

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

**ORDINE MATERIE PRIME ORDINATE:**

PRODOTTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE/PRESENTAZIONE	STOCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE)



Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

### **Modulo per le non conformità derrate alimentari 1**

FORNITORE:	
PRODOTTO:	

### **TIPO NON CONFORMITA'**

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

---

---

### **TRATTAMENTO NON CONFORMITA'**

Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali): \_\_\_\_\_

---

---

Rifiutare

Altro: \_\_\_\_\_

---

---

### **Modulo per le non conformità derrate alimentari 2**

FORNITORE:	
PRODOTTO:	

### **TIPO NON CONFORMITA'**

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

---

---

## TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali): \_\_\_\_\_

Rifiutare

Altro: \_\_\_\_\_

---

# 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
<b>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)</b>	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	<b>Tutti i traguardi completamente conseguiti. Nessun richiamo, nota o sanzione disciplinare</b>	<b>10</b>
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 <b>parzialmente</b> conseguiti. Assenza di richiami o sanzioni	<b>9</b>
		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)	<b>8</b>
<b>Comunicazione rispettosa e adeguata al contesto, relazione con gli altri</b>	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	<b>7</b>
<b>Cittadinanza: Traguardi di base</b>	1. Senso di responsabilità nell'ottemperanza ai doveri scolastici (regolarità nella frequenza, puntualità alle lezioni, rispetto delle scadenze). 2. Senso positivo delle regole. Rispetto delle norme e dei Regolamenti d'Istituto 3. Etica e sostenibilità: rispetto degli spazi della scuola, dei beni altrui, delle strutture e dei materiali	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di più di <b>tre note lievi</b> o almeno una <b>grave</b> e/o sanzioni deliberate dal consiglio di classe	<b>6</b>
		Traguardi non conseguiti. Sanzioni disciplinari reiterate e gravi o gravissime con allontanamento per <b>più di 15 gg consecutivi</b> (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	<b>5</b>
per la definizione di note lievi, gravi e gravissime si veda il regolamento d'Istituto	<a href="#">infrazioni lievi, gravi e gravissime</a>		

# Griglia Prima 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/e (6-7) c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (8-9) d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna fra le sue parti (10)
2	Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	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) 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 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	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) a) lo studente non è in grado di esprimere in modo corretto un giudizio critico o dà una valutazione senza padroneggiare le strategie di argomentazione (0-5) b) lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (6-7) c) lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (8-9) d) lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (10)

<b>TIPOLOGIA A (max 40 punti)</b>		
1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) b) lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) c) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) d) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10)
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) b) comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi nel complesso adeguata (6-7) c) buona capacità di comprendere il testo e i suoi snodi principali (8-9) d) ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10)
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) capacità di analisi assente o limitata (0-5) b) capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) c) lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) d) lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10)
4 Interpretazione corretta e articolata del testo		
a) capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5/2-10)		
b) capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7/11-14)		
c) buona capacità di interpretazione del testo (8-9/15-18)		
d) lo studente interpreta il testo in modo sempre preciso e puntuale (10/19-20)		
<b>TIPOLOGIA B (max 40 punti)</b>		
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5) b) lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7) c) lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9) d) lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10) b) lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14) c) lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18) d) lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5) b) riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7) c) riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9) d) molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)

<b>TIPOLOGIA C (max 40 punti)</b>		
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	a) testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5) b) testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7) c) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9) d) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) testo disordinato e non lineare (0-10) b) testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) c) testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18)

	d) testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)
--	--

3 Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

- a) mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5)
- b) conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7)
- c) conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9)
- d) conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10)

**TOTALE**

**(100)**

**TOTALE (20) TOTALE 15**

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE \_\_\_\_\_

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (parte generale) PER STUDENTI CON DSA O BES  
PER SVANTAGGIO LINGUISTICO**

<b>GRIGLIADI CORREZIONE PER LAPRIMAPROVA</b>		
<b>PARTE GENERALE (max 60 punti)</b>		
		<b>PUNTEGGIO</b>
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo 12 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-6)</li> <li>b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (7-9)</li> <li>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)</li> <li>d) perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (12)</li> </ul>
	Coesione e coerenza testuale 12 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-6)</li> <li>b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (7-9)</li> <li>c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (10-11)</li> <li>d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna tra le sue parti (12)</li> </ul>
2	Padronanza lessicale 12 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-6)</li> </ul>

		b) sufficiente padronanza lessicale; scelte lessicali tendenzialmente corrette (7-9) c) adeguata padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (10-11) d) buona padronanza lessicale; (12)	
	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)	
3	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)	

## Griglia II Prova

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

<b>tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.</b>	<b>Parziale.</b> Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	<b>4</b>
	<b>Base.</b> Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	<b>5</b>
	<b>Intermedio.</b> Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	<b>6/7</b>
	<b>Avanzato.</b> Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	<b>8</b>
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.</b>	<b>Iniziale.</b> Non è in grado di argomentare, organizzare e rielaborare le informazioni presenti nella traccia. Non utilizza un linguaggio settoriale adatto.	<b>0,5</b>
	<b>Parziale.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	<b>1</b>
	<b>Base.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	<b>1,5</b>
	<b>Intermedio.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	<b>2</b>
	<b>Avanzato.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	<b>3</b>
<b>TOTALE</b>		

## STUDENTI CON BES

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggi	Punteggi o ottenuto
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.</b>	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	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.</b>	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	
<b>Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti</b>	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	5	

<b>concettuali e operativi.</b>	sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.		
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	<b>6/7</b>	
	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.	<b>8</b>	
<b>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</b>	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.	<b>1,5</b>	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	<b>2</b>	
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	<b>3</b>	
<b>TOTALE</b>			

# Griglia Colloquio

## 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

# **ALLEGATO n. 4**

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

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

<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO</b>				
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Durata</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Luogo di svolgimento</b>
Evento Intraprendere Fabio Candussio Imprenditore e consulente (Novalia), docente all'Università degli Studi di Udine, CUOA Business School DA UN GRANDE POTERE DERIVANO GRANDI RESPONSABILITA'	5 novembre	4 ore		Teatro Fabbri Vignola
Evento Intraprendere Leonardo Milani Psicologo e mental coach Frecce Tricolori INSIEME PER ECCELLERE	14 novembre	4 ore		Teatro Fabbri Vignola
Evento Intraprendere Maurizio Marchesini Presidente Marchesini Group e VP Confindustria UNA GENERAZIONE DESTINATA ALL'IMPRESA	22 novembre	4 ore		Teatro Fabbri Vignola
Laboratori di ricerca e analisi degli alimenti	30 gennaio	4 ore		Opificio Golinelli
Riflessione su di sé: aspirazioni e propensioni	4 febbraio	3 ore		IIS Spallanzani
Il mercato del lavoro	12 febbraio	2 ore		IIS Spallanzani
Gli ITS: esperienze e testimonianze	19 febbraio	3 ore		IIS Spallanzani

Incontro tra domanda e offerta di lavoro: missione possibile	5 maggio	3 ore		Auditorium Confcommercio Modena
--	----------	-------	--	---------------------------------------

### Riepilogo ore svolte PCTO (articolazione pasticceria)

Triennio scolastico 2022/2023-2023/2024-2024/2025

Referente tutor Antonio Bottone

La colonna dei numeri fa riferimento agli alunni in base all'elenco del corpo studentesco della classe 5bpa (articolazione pasticceria ed arte bianca) per l'anno scolastico 2024/2025.

n	monte ore terzo anno	monte ore quarto anno	monte ore quinto anno	totale monte ore
1	229	273	94	<u>596</u>
2	278	218	94	<u>590</u>
3	200	246	94	<u>540</u>
4	243	211	100	<u>554</u>
5	247	190	100	<u>537</u>
6	290	251	102	<u>643</u>
7	222	196	94	<u>512</u>
8	227	242	94	<u>563</u>
9	249	269	94	<u>612</u>
10	265	246	134	<u>645</u>
11	272	204	94	<u>570</u>
12	156	195	102	<u>453</u>
13	227	197	94	<u>515</u>

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (art.pasticceria)				
Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
3 anno as 2022/2023				
Corso sicurezza sul lavoro <ul style="list-style-type: none"> <li>• Corso base ANFOS inerente alla sicurezza nel mondo del lavoro</li> </ul>	10/2022	4h	Pasticceria ed arte bianca	IIS Spallanzani
Produzione Panettoni <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione e realizzazione di prodotti dei gran lievitati della pasticceria a tema religioso\festivo</li> </ul>	12/2022	20h	Pasticceria ed arte bianca\Scienz e degli alimenti	IIS Spallanzani
Ciocco c'è <ul style="list-style-type: none"> <li>• Festival del cioccolato, allestimento stand e promozione delle attività didattiche</li> </ul>	02/2023	15h	Pasticceria ed arte bianca	Castelfranco Emilia
Produzione Colombe <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparazione e realizzazione di prodotti dei gran lievitati della pasticceria a tema religioso\festivo</li> </ul>	04/2023	20h	Pasticceria ed arte bianca\Scienz e degli alimenti	IIS Spallanzani
Corso Pasticceria FIGC <ul style="list-style-type: none"> <li>• Potenziamento delle competenze tecnico pratiche con tutor esterno della Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria</li> </ul>	as.2022/2023	20h	Pasticceria ed arte bianca	IIS Spallanzani
Integrazione corso sicurezza lavoro	as.2022/2023	8h	Pasticceria ed arte bianca\Scienz	IIS Spallanzani

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svolgimento di ore inerente alle attività relative alla sicurezza sul mondo del lavoro</li> </ul>			e degli alimenti	
<p>Uda a tavola con Gengis Khan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ricostruzione storica e ricerca dei prodotti alimentari usati nel contesto storico, svolgimento di un menu inerente alle argomentazioni dell'unità di apprendimento</li> </ul>	05/2023	5h	Pasticceria ed arte bianca\Scienze e degli alimenti	IIS Spallanzani
<p>Attività di stage in azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stage rivolto al potenziamento delle attività tecnico pratiche</li> </ul>	06/2023	160h	Pasticceria ed arte bianca\Scienze e degli alimenti	Territorio regionale\nazionale
<p>Chef per un giorno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistenza tecnica di supporto per terzi</li> </ul>	10/2022	16h	Pasticceria ed arte bianca	Formigine (Mo)
<p>Eventi in accademia militare di Modena</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistenza tecnica di supporto per terzi</li> </ul>	as.2022/2023	20h	Pasticceria ed arte bianca	Modena
<p>Cibosogood</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• attività tecnico pratica rivolta anche alla promozione del territorio e dei prodotti agroalimentari del territorio nazionale</li> </ul>	23/04/2023	8h	Pasticceria ed arte bianca	Bologna
<p>Attività di open day</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promozione dell'Istituto e dei percorsi didattici offerti</li> </ul>	as.2022/2023	5h	Pasticceria ed arte bianca	Territorio provinciale
4 anno				

<p>Chef per un giorno</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assistenza tecnica di supporto per terzi</li> </ul>	10/2023		Pasticceria ed arte bianca	Formigine (Mo)
Pranzo ospiti giapponesi	11/10/2023	3h	Pasticceria ed arte bianca	IIS Spallanzani
<p>Gustiamo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>attività rivolta alla promozione delle eccellenze del territorio con potenziamento delle competenze tecnico pratiche</li> </ul>	07/10/2023	3h	Pasticceria ed arte bianca	Castelfranco Emilia (Mo)
<p>Convegno Camera di commercio Modena</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>attività rivolta alla promozione delle eccellenze del territorio</li> </ul>	27/10/2023	8h	Pasticceria ed arte bianca \ enogastromonia	Modena
<p>Stage aziendale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stage rivolto al potenziamento delle attività tecnico pratiche</li> </ul>	06/2024	160h	Pasticceria ed arte bianca	Territorio regionale e nazionale
<p>Open Day in sede</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Promozione dell'Istituto e dei percorsi didattici offerti</li> </ul>	22/10/2023	6h	Pasticceria ed arte bianca	IIS Lazzaro Spallanzani
<p>Saloni aperti San Filippo Neri</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Promozione dell'Istituto e dei percorsi didattici offerti</li> </ul>	18/11/2023	5h	Pasticceria ed arte bianca	Modena
<p>Salone aperto scuole medie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Promozione dell'Istituto e dei percorsi didattici offerti</li> </ul>	as.2023/2024	10h	Pasticceria ed arte bianca	Territorio provinciale
Evento Muse	29/11/2023	3h	Pasticceria ed arte bianca	IIS Spallanzani

Produzione Panettoni <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparazione e realizzazione di prodotti dei gran lievitati della pasticceria a tema religioso\festivo</li> </ul>	12/2023	16h	Pasticceria ed arte bianca\Scienz e degli alimenti	IIS Spallanzani
Produzione Colombe <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparazione e realizzazione di prodotti dei gran lievitati della pasticceria a tema religioso\festivo</li> </ul>	03/2024	12h	Pasticceria ed arte bianca\Scienz e degli alimenti	IIS Spallanzani
Moto4food <ul style="list-style-type: none"> <li>Corso il cibo del domani in occasione della MotorValley</li> </ul>	05/2024	18h	Pasticceria ed arte bianca\Scienz e degli alimenti	Modena
Erasmus	04/2024	40h	Pasticceria ed arte bianca	Austria
Festival Togo <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzazione torta per terzi</li> </ul>	25/05/2024	5h	Pasticceria ed arte bianca	Modena
5 anno				
Stage aziendale <ul style="list-style-type: none"> <li>Stage rivolto al potenziamento delle attività tecnico pratiche, anche a scopo orientativo provando nuove esperienze in altri contesti lavorativi</li> </ul>	09/2024	80h	Pasticceria ed arte bianca	Territorio regionale e nazionale
Open Day <ul style="list-style-type: none"> <li>Promozione dell'Istituto e dei percorsi didattici offerti</li> </ul>	11/2024	6h	Pasticceria ed arte bianca	IIS Lazzaro Spallanzani
Visita Alma <ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione su percorsi enogastronomici con</li> </ul>	23/10/2024	8h	Pasticceria ed arte bianca	Colorno (PR)

attività di orientamento futuro				
<b>Progetto AUSL</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzazione di ricette con annesse schede tecniche del piatto inerente a merende salutari</li> </ul>	26/03/2025	6h	Pasticceria ed arte bianca\ Scienze degli alimenti	IIS Lazzaro Spallanzani
<b>Concorso AeHT</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concorso internazionale organizzato da Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie</li> </ul>	11/2024	40h	Pasticceria ed arte bianca\ Scienze degli alimenti\inglese	Riga
<b>Progetto Ausl</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizzazione di ricette con annesse schede tecniche del piatto inerente a merende salutari</li> </ul>	02/04/2025	8h	Pasticceria ed arte bianca	IIS Lazzaro
Tutor referente PCTO	Prof. Bottone Antonio			

### Articolazione accoglienza turistica

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

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

- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- favorire l'orientamento degli allievi nell'ottica della valorizzazione delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un collegamento organico e sistemico tra l'istituzione scolastica e il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa dell'Istituto allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il percorso progettato per gli alunni della classe 5<sup>B</sup> PA "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" è rivolto, infatti, alla valorizzazione delle potenzialità del territorio, al soddisfacimento delle sue nuove richieste di professionalità e competenze, nell'ottica di una continua e proficua sinergia scuola - territorio che ha, da sempre, caratterizzato l'operare didattico e formativo dell'Istituto.

L'idea di partenza è quella di ridisegnare ed arricchire l'esperienza scolastica di nuovi ed ulteriori contenuti, all'insegna di una nuova cultura del lavoro e di una più rispondente cultura della formazione. Il percorso infatti è stato inteso come un'esperienza pratica,

aperta a tutto il processo lavorativo, in cui la scuola si pone in sinergia con tutte le strutture produttive, nella prospettiva del conseguimento di un valore aggiunto per sé e per la zona in cui si trova ad operare.

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

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

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

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

Tutor referente PCTO Prof. ssa Carmela Bruno

n	monte ore terzo anno	monte ore quarto anno	monte ore quinto anno	totale monte ore
1	72	126	84	<u>282</u>
2	146	193	69	<u>408</u>
3	96	83	97	<u>276</u>
4	148	195	91	<u>434</u>
5	125	173	64	<u>362</u>
6	166	184	90	<u>440</u>
7	262	192	64	<u>518</u>
8	227	242	94	<u>563</u>
9	159	185	89	<u>433</u>
10	136	183	68	<u>387</u>
11	222	192	63	<u>477</u>

1 2	150	247	68	<u>465</u>
1 3	153	173	77	<u>403</u>
1 4	168	183	63	<u>414</u>

Uscite didattiche/ Viaggi di istruzione	
Data e luogo	Attività svolta
20 novembre Casa Cervi	Visita didattica con approfondimento letterario a partire dalla pubblicazione “Nel mio cuore finì la loro storia. Scrittori, poeti e cantautori per la memoria dei Cervi”, a cura dell’Istituto Alcide Cervi, con l’introduzione di Liliana Segre.
22 gennaio Rimini Fiere	Fiera internazionale nei settori della gelateria, pasticceria, panificazione artigianali e caffè.
31 marzo - 6 aprile Gorizia-Nova Gorica, Lubiana (Graz), Bratislava, Budapest, Zagabria, Trieste	Viaggio attraverso l’Europa* (Percorsi di Ed. Civica). Promuovere la conoscenza dell’Unione Europea e dei diritti e doveri derivanti dalla cittadinanza europea, anche attraverso gli eventi storici che dal dopoguerra ad oggi hanno caratterizzato il percorso verso un’Europa unita e le vicende dei protagonisti di questo percorso, con particolare attenzione alle personalità emiliano-romagnole che a vario titolo hanno dato il loro contributo.
6 - 9 maggio Nizza	Viaggio d’istruzione a Nizza
22 maggio Bologna	Uscita didattica Storia del Novecento: visita ai luoghi della strage di Bologna del 2 agosto 1980.

<b>PROGETTI</b>	
Titolo del progetto	Attività svolta
Corso ONAV	Corso preparatorio all'esame di 1° livello per il conseguimento della Patente di "Assaggiatore di Vino" e conseguente iscrizione all'Albo Nazionale ONAV.
Corso di primo soccorso e BLSD	Uso del defibrillatore e rilascio del diploma da spendere anche sul lavoro.
A lezione con Massimo Bottura	Lezione in streaming organizzata dalla scuola di alta formazione gastronomica Incibum
Percezione e atteggiamenti dei giovani adulti e delle giovani adulte verso la violenza di genere	Adesione alla ricerca del Dipartimento di Discipline Umanistiche, Sociali e delle Imprese Culturali dell'Università di Parma
Progetto peer tutoring pomeridiano	Una studentessa ha aderito al progetto Peer Tutoring pomeridiano per aiutare, in orario extracurricolare presso i locali dell'Istituto, gli alunni con BES (DSA, BES del terzo tipo, alunni certificati con programmazione curricolare) del biennio nello svolgimento dei compiti, nella costruzione di mappe concettuali e nello studio.
Progetto AVIS	

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

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	DOCENTI	MATERIA	FIRMA
1	Angela Abbati	Scienze motorie e sportive	
2	Michele Ambrosio	Laboratori dei servizi enogastronomici - settore Sala e bar e Vendita	
3	Alessandra Bertocchi	Francese (art. Pasticceria)	
4	Antonio Bottone	Laboratori dei servizi enogastronomici - settore Pasticceria	
5	Carmela Bruno	Laboratori dei servizi enogastronomici - settore Accoglienza turistica	
6	Loredana Carillo	Lingua inglese	
7	Michele Colangelo	Diritto e Tecniche Amministrative (Articolazione Accoglienza)	

8	Mara Collura	Arte e territorio (Articolazione Accoglienza)	
9	Rosangela De Rose		
10	Barbara Golfieri		
11	Irene Guadagnini	Lingua e letteratura italiana, Storia	
12	Samira Guida	Tecniche di comunicazione	
13	Annalisa La Ferlita	Attività alternative all'IRC	
14	Milena Manfredi	Matematica	
15	Francesco Perboni	Religione	
16	Benedetta Perrone	Scienze degli alimenti	
17	Alessia Quartarone		
18	Liberata Sicignano	Diritto e Tecniche Amministrative (Articolazione Pasticceria)	
19	Sophie Vialle	Francese (Articolazione Accoglienza turistica)	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO