

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

CLASSE 5[^]CAS

Anno Scolastico 2024/2025

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2025

INDIRIZZO

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

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 4
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag. 5
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 6
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 8
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 8
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag.
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. 10
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni - Simulazione I prova - Simulazione II prova Simulazione colloquio (data dello svolgimento)	pag. 62
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione - Griglia Condotta - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale	pag. 84

ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 95
USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE	pag. 98
PROGETTI	pag. 98
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 99
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: prof. Francesco Junior Colonnelli

1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
AMBROSIO MICHELE	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA		X	X
BERTOCCHI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE	X	X	X
CARILLO LOREDANA	LINGUA INGLESE	X	X	X
COLONNELLI FRANCESCO JUNIOR	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA		X	X
DE ROSE ROSANGELA	SOSTEGNO			X
GAGLIARDI ROSSELLA	SOSTEGNO	X	X	X
GUADAGNI ANTONIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
OPALLO GENEROSO	SCIENZE MOTORIE			X
PAPAGALLO FULVIO	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA			X
PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE CATTOLICA		X	X
PORTIOLI EMANUELE	SOSTEGNO	X	X	X
SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	X
SMERILLI SABINA	MATEMATICA			X

1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 CAS è composta da 23 alunni. Di questi, QUATTRO presentano una certificazione L.104 e seguono una programmazione differenziata; OTTO riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), UNO riporta bisogni educativi speciali per svantaggio linguistico (disturbo specifico del linguaggio).

La classe si caratterizza per una marcata eterogeneità negli atteggiamenti e nelle modalità di apprendimento. Solo una piccola parte degli studenti si distingue per costanza e profitto, partecipazione attiva e una solida capacità di analisi e sintesi dei contenuti proposti. Un'altra parte, invece, affronta il percorso scolastico con una certa discontinuità, mostrando insicurezze e applicandosi in modo intermittente. Questi studenti riescono, spesso solo grazie alla sollecitazione degli insegnanti, a raggiungere gli obiettivi minimi, limitandosi all'acquisizione dei concetti essenziali: in alcuni casi, questa mancanza di continuità compromette risultati che potrebbero essere ben più soddisfacenti.

Ne deriva che soltanto una parte della classe consegue risultati pienamente positivi, dimostrando autonomia nell'approfondimento e capacità di elaborazione critica. Alcuni, pur raggiungendo livelli sufficienti di preparazione, faticano a sviluppare una rielaborazione personale dei contenuti appresi; un piccolo gruppo, infine, fatica a raggiungere gli obiettivi minimi in molte discipline ed è estremamente carente nell'esposizione orale.

In generale, l'attenzione durante le lezioni è risultata discontinua e selettiva in base alle discipline, e solo una minoranza ha mostrato un coinvolgimento costante nelle attività didattiche.

La frequenza, inoltre, è stata estremamente discontinua da parte di un significativo gruppo di studenti, molti dei quali hanno accumulato un elevato numero di assenze e di ingressi in ritardo, compromettendo notevolmente il profitto scolastico.

1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Codice Ateco I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Il profilo del settore dei Servizi alberghieri e della ristorazione si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMICO 5CAS

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO Servizio di sala e vendita, promozione e valorizzazione dei prodotti agrifood Codice Ateco I-56					
	1^	2^	3^	4^	5^
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
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	-	2	2
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	-	-	-

Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	7	5	5
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
<i>compresenze</i>	6	6	4	4	4
TOT	32	32	32	32	32

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

**PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°
referente: Sicignano Liberata**

TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI	ATTIVITA' ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA
Giornata in memoria delle vittime innocenti della mafia.	Approfondimenti sulle figure di Lea Garofalo e Giovanni Falcone.
Giornata Internazionale sui Diritti Umani	Discussione e confronto in classe sul tema della giornata
Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne; Partecipazione al progetto di ricerca "Percezione e atteggiamenti dei giovani adulti e delle giovani adulte verso la violenza di	Visione del film "Lea" Questionari, <i>focus group</i> e discussioni moderati dai ricercatori dell'Unipr.

genere” condotto dall’Università di Parma.	Discussione e confronto in classe sul tema della giornata
PROGETTO AVIS	Presentazione dell’associazione e successiva donazione da parte di alcuni studenti;
PROJECT WORK	L’alcool Il Bere consapevole Il Bere Responsabile Limiti di Somministrazione Project work: competenze d’indirizzo organizzazione evento e somministrazione di bevande analcoliche e poco alcoliche
I TUMORI	L’alimentazione anticancro e uno stile di vita sano per la prevenzione dei tumori.
ALTRE TEMATICHE TRATTATE	Riflessioni sulla Giornata del 25 Aprile Regole fondamentali per una sana e pacifica convivenza sociale e civile Il lungo percorso verso la parità di genere: Suzanne Noël et les “gueules cassées” Gli anni di piombo.

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

AREA COMUNE

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: FRANCESCO JUNIOR COLONNELLI

1. PROFILO

DELLA

CLASSE

La classe si è dimostrata collaborativa durante il corso dell'anno scolastico. Una parte degli alunni ha dimostrato interesse verso la disciplina, raggiungendo buoni risultati nelle attività didattiche proposte; un'altra parte, pur non mostrando particolare interesse, ha dedicato allo studio e alle prove scritte un impegno adeguato; solo un piccolo numero ha presentato lacune legate soprattutto a difficoltà nell'esposizione orale, alla scarsa partecipazione per via delle assenze accumulate e a un carente impegno nello studio.

Il comportamento è sempre stato generalmente corretto; alcuni alunni hanno dimostrato curiosità e interesse per gli argomenti trattati. In generale gli alunni sono stati rispettosi delle regole scolastiche e delle dinamiche di classe.

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

Il clima, fin dall'inizio del quarto anno, è stato positivo, con frequenti momenti di dialogo costruttivo tra gli studenti e il docente.

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>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) 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>
<p>Risorse personali</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

3. PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO (contenuti disciplinari)

Programma svolto di Italiano 5CAS 2024/2025

LETTERATURA ITALIANA

VERGA

- Contesto culturale e letterario europeo: Realismo, Naturalismo francese, Verismo, Positivismo.
- Vita e opere principali.
- Lettura integrale della novella *Rosso Malpelo*
- Tecniche della scrittura verista.
- Il “ciclo dei vinti” e la prefazione ai *Malavoglia*
- La novella *Fantasticheria* e l’ideale dell’ostrica
- Lettura e analisi di brani tratti da *I Malavoglia*
- La “religione della roba”: lettura di brani tratti dalla novella *La roba* e da *Mastro-don Gesualdo*.

BAUDELAIRE - tematiche e testi trattati

- Contesto culturale e letterario europeo: Decadentismo, Simbolismo. Influenza sui *poeti maledetti*, sulla *Scapigliatura* e sulla nascita del Simbolismo.
- Lettura de *L’albatro* (da *I fiori del male*).
- Lettura di *Perdita d’aureola* (da *Lo spleen di Parigi o Piccoli poemi in prosa*)
- Cenni su Baudelaire e il vino in poesia.

PASCOLI - tematiche e testi trattati

- Contesto culturale e letterario europeo: Decadentismo, Simbolismo
- Vita e opere principali.
- Le tematiche e la poetica: il simbolismo e il fonosimbolismo; la natura; il nido; i lutti; il rapporto con i defunti; l’*impressionismo* pascoliano, la poetica del *Fanciullino*.
- Lettura e analisi di brani tratti da *Myrica*:
Lavandare
Temporale, Il lampo, Il tuono
X agosto
L’assiuolo
- Lettura e analisi di brani tratti da *Canti di Castelvecchio*
Il gelsomino notturno
- Lettura e analisi di brani tratti da *Poemetti*
lettura di un brano tratto da *Italy*.

D’ANNUNZIO - tematiche e testi trattati

- Contesto culturale e letterario europeo: Decadentismo.

- L'estetismo, il superomismo; la politica e l'esperienza militare, la partecipazione agli eventi storici.
- *Il piacere*: trama e contenuti principali; lettura del brano introduttivo *Andrea Sperelli e il culto della bellezza*
- *Alcyone*: struttura, stile; il panismo.
- Lettura e analisi di brani tratti da *Alcyone*:
La sera fiesolana
La pioggia nel pineto

MARINETTI - tematiche e testi trattati

- Il movimento futurista. Lettura di brani tratti da
- *Manifesto del futurismo*
- *Zang tumb tumb*
- *Manifesto della cucina futurista*

UNGARETTI - tematiche e testi trattati

- Cenni biografici dell'autore
- La poesia di guerra
- La poetica della parola
- Lettura e analisi di brani tratti da *L'allegria*:
In memoria
Il porto sepolto
Mattina
Soldati
Veglia
San Martino del Carso
I fiumi

SVEVO - tematiche e testi trattati

- Freud e la psicanalisi
- Biografia dell'autore; il legame con Joyce.
- Cenni sulle trame di *Una vita e Senilità*; la figura dell'inetto.
- Lettura e analisi di brani tratti da *La coscienza di Zeno*:
Prefazione
Preambolo
L'ultima sigaretta
Un'esplosione enorme

PIRANDELLO - tematiche e testi trattati

- Biografia dell'autore
- *L'umorismo*: comicità vs. umorismo, vita vs. forma.

- La frammentazione dell'io, il relativismo, il crollo delle certezze.
- Lettura e analisi di brani tratti da *Novelle per un anno*:
La patente
- Lettura e analisi di brani tratti da *Il fu Mattia Pascal*
L'invenzione di un altro io
Lo strappo nel cielo di carta
Io sono il fu Mattia Pascal
- Lettura di brani tratti da *Uno, nessuno e centomila*:
La vita non conclude.
- Cenni sul metateatro e *Sei personaggi in cerca d'autore.*

MONTALE - tematiche e testi trattati

- Il male di vivere e la poetica del correlativo oggettivo
- Lettura e analisi di brani tratti da *Ossi di seppia*:
Spesso il male di vivere ho incontrato
- Lettura e analisi di brani tratti da *Satura*:
Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

ANALISI E PRODUZIONE TESTUALE

Esercitazioni e simulazioni d'esame con le tipologie A, B, C svolte nel corso di tutto l'anno scolastico.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- 1) Lezione frontale e partecipata, dialogata
- 3) Brainstorming
- 4) Lettura guidata dei testi proposti
- 5) Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo
- Testi e materiale digitale fornito dal docente
- Schemi e mappe concettuali
- Materiale audiovisivo

6 .TEMPI : 4 UL settimanali da 50 minuti l'una

7.CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

2 Prove sommative scritte e 1 e orale a quadrimestre

- interventi
- interrogazioni lunghe e brevi
- esposizioni orali a tempo e/o argomento prefissato
- correzione di esercizi e/o lavori domestici

- questionari
- prove strutturate e semistrutturate.

- simulazione d'esame

Testo in adozione: S. Giusti, N. Tonelli, *L'onesta brigata - vol. 3*, Loescher, 2021.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente

Francesco Junior Colonnelli

MATERIA: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

DOCENTE: FRANCESCO JUNIOR COLONNELLI

1. PROFILO DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico, una parte della classe ha mostrato un atteggiamento positivo, partecipando con interesse e collaborando attivamente alle attività proposte. La maggioranza degli studenti ha preso parte al percorso con impegno adeguato, raggiungendo risultati complessivamente soddisfacenti. Un gruppo più ristretto, invece, ha evidenziato alcune difficoltà, soprattutto nell'espressione orale, aggravate da frequenti assenze e da una scarsa applicazione allo studio. Il comportamento è risultato nel complesso corretto. Alcuni alunni si sono distinti per la curiosità e l'attenzione verso i temi affrontati. Nel complesso, la classe ha rispettato le regole dell'istituto e ha mantenuto un clima di convivenza sereno e rispettoso. Per gli alunni con DSA è stato proposto un percorso individualizzato attraverso la creazione di mappe che gli alunni

erano tenuti a sottoporre all'approvazione del docente. Il clima, fin dall'inizio del quarto anno, è sempre stato positivo, con frequenti momenti di dialogo costruttivo tra gli studenti e il docente.

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

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
COMUNICAZIONE EFFICACE	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Padroneggiare il lessico tecnico settoriale per esprimere contenuti specifici in ambito storico, geografico, sociale, secondo le esigenze comunicative, anche per descrivere la realtà e la sua complessità. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito e l'intervista.
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
STEAM	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Acquisire competenza in storia dell'arte e analisi delle fonti iconografiche. Imparare a creare contenuti utilizzando la tecnologia in modo autonomo.
	Competenza digitale	
VISIONE SISTEMICA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	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
	Competenza in materia di cittadinanza	
	Competenza imprenditoriale	

	Consapevolezza professionale e sociale	e valutare le esperienze di PCTO.
	Imprenditorialità come impatto sulla società	Migliorare la capacità di autovalutarsi e utilizzare strategie di problem solving in ambito personale.
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	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 e culturali, i proverbi e le leggende.
	Problem solving	
RISORSE PERSONALI	Competenza personale, capacità di imparare ad imparare	Attraverso strategie di lettura, analisi e produzione, utilizzando talvolta l'intervista, sviluppare la percezione di sé e degli altri e potenziare il proprio bagaglio lessicale in modo creativo. Acquisire strumenti per partecipare a dibattiti a tema, role playing per l'autovalutazione e la metacognizione. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito. Valorizzare la diversità
	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 e insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la storia).	

CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La disciplina di Cittadinanza e Costituzione, unita allo studio della Storia, è stata pensata come uno strumento finalizzato all'analisi e alla comprensione dei processi storici e le dinamiche politico-geografiche. L'attenzione si è focalizzata in particolare sugli eventi del primo Novecento che hanno portato all'affermazione dei regimi totalitari in Russia, Italia e Germania.

Il confronto tra eventi passati e attualità, attraverso ragionamenti per analogia o per contrasto, ha rappresentato un elemento costante del percorso. Attraverso l'analisi sia dei momenti cruciali

della nascita dello stato italiano, sia delle tragiche vicende che hanno segnato il Novecento, fino alla Repubblica, gli studenti sono stati guidati a sviluppare una coscienza civile, fondata sul rispetto delle leggi e delle differenze, e a riconoscersi come cittadini attivi nel contesto contemporaneo.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

MODULO 1) IL RISORGIMENTO E L'ITALIA POSTUNITARIA
Le guerre d'indipendenza
L'unità d'Italia

Destra storica e sinistra storica

MODULO 2) PANORAMA EUROPEO E ITALIANO TRA '800 E '900
La questione sociale

La belle Époque e la "pace armata"

MODULO 3) LA PRIMA GUERRA MONDIALE

MODULO 4) I TOTALITARISMI

La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS

Il fascismo

Il nazismo

MODULO 5) LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La guerra
La Shoah
La Resistenza italiana

MODULO 6) IL SECONDO DOPOGUERRA

Il bipolarismo e la guerra fredda

La nascita della Repubblica italiana

La nascita dell'UE

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività didattica si è articolata attraverso lezioni dialogate, affiancate dalla presentazione di slide esplicative, immagini e filmati e schemi realizzati in classe a integrazione e approfondimento del libro di testo. Gli studenti sono stati coinvolti in momenti di confronto sui contenuti trattati, anche attraverso il ricorso a metodologie quali lavoro di gruppo e flipped classroom, basate su materiali digitali condivisi tramite la piattaforma Classroom e sull'apprendimento per scoperta.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo: *La storia in 100 lezioni* - vol. 3, Brancati - Pagliarani, Rizzoli Education.
- Materiali forniti dal docente e condivisi tramite google Classroom (Schemi, mappe, filmati, videolezioni).
- Ricerche realizzate e condivise tra compagni.
- Appunti di lezioni alla lavagna.

6. TEMPI

Ore settimanali: 2

L'attività didattica sta giungendo a compimento coerentemente con quanto inizialmente programmato.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Le verifiche di acquisizione delle conoscenze e delle competenze sono state effettuate al termine della trattazione dei nuclei tematici. Le modalità di verifica sono state sia di tipo semistrutturato (domande a risposta chiusa, collegamento, risposte brevi), sia di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per le verifiche non strutturate scritte, si è tenuto conto del livello di conoscenze, della capacità e chiarezza espositiva, dell'utilizzo del linguaggio specifico, della capacità di fare collegamenti, secondo la griglia di valutazione condivisa nel gruppo di materia.

Per le verifiche orali, in aggiunta a ciò, si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione costruttiva all'attività didattica con interventi pertinenti e dei progressi rispetto alla situazione di partenza. Gli alunni con D.S.A. hanno sempre avuto la possibilità di utilizzare supporti scritti durante le verifiche, ma non tutti hanno scelto di usufruire degli strumenti consentiti.

Sono inoltre stati oggetto di valutazione i lavori digitali/multimediali assegnati. I criteri utilizzati per la valutazione sono:

- Griglia di valutazione di materia
- Criteri specificati nei PdP degli alunni con D.S.A. e B.E.S.
- Progressi in itinere
- Partecipazione attiva e costruttiva all'attività didattica - Impegno

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025,

Il Docente
Francesco Junior Colonnelli

MATERIA: Matematica

DOCENTE: SABINA SMERILLI

1. PROFILO DELLA CLASSE

Nel suo complesso, la classe è apparsa differenziata nei livelli di partenza e nella partecipazione al lavoro. Per una parte minima degli alunni lo studio individuale è stato sorretto da un impegno metodico, motivazione e da una buona partecipazione alle lezioni, tanto da conseguire conoscenze e competenze discrete; mentre per un altro gruppo l'impegno è stato minore e per alcuni scarso, a causa dell'esiguo interesse per la disciplina o per le assenze accumulate. Dunque alcuni hanno raggiunto dei buoni risultati mentre altri presentano difficoltà nella risoluzione degli esercizi, nella rielaborazione dei contenuti e nell'uso del linguaggio specifico.

In generale gli alunni si sono dimostrati corretti e rispettosi delle regole scolastiche, permettendo di svolgere le attività proposte in un clima sempre abbastanza positivo.

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

Competenza	Contributo della disciplina
Spirito di iniziativa e competenza imprenditoriale	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.
Competenza alfabetica funzionale	Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico (terminologia, simboli, enunciati, proprietà). Utilizzare, integrandoli fra loro, i diversi linguaggi specifici (verbale, algebrico, grafico, simbolico) anche su diversi supporti (cartaceo, informatico, multimediale).
Competenza multilinguistica	Comprendere la lingua straniera nell'utilizzo degli strumenti informatici.
Competenza Matematica e competenza in Scienze,	Capacità di sviluppare ed applicare il pensiero e la comprensione logico-matematici individuando strategie

Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	<p>appropriate per risolvere problemi in situazioni quotidiane; modellizzare con figure geometriche contesti reali.</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Analizzare dati ed interpretarli, anche graficamente, con consapevolezza sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi.</p> <p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p>
Competenza digitale	<p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale per raccogliere dati e informazioni.</p> <p>Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy; Utilizzare consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni scientifiche di tipo informatico.</p>
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Sviluppare un pensiero critico e razionale.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

1. RIPASSO

- scrittura degli intervalli: notazione algebrica, rappresentazione grafica, notazione con parentesi;
- equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie;
- scomposizione in fattori primi di polinomi: raccoglimento a fattore comune, differenza di due quadrati e trinomio speciale;
- piano cartesiano, grafico di una retta e significato del coefficiente angolare.

2. INTRODUZIONE ALL'ANALISI

- definizione di funzione $y=f(x)$;
- classificazione delle funzioni reali in una variabile reale: algebriche razionali intere e fratte, algebriche irrazionali intere e fratte, trascendenti (solo cenni);

- definizione e determinazione del dominio di una funzione, con riferimento a quelle algebriche razionali intere e fratte, irrazionali intere, esponenziali e logaritmiche (solo cenni);
- funzioni pari e dispari (solo significato geometrico);

3. LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- il concetto intuitivo di limite ed interpretazione grafica del concetto di limite.
- quattro definizioni di limite di una funzione: limite finito o infinito per x che tende ad un valore finito o infinito;
- definizioni di limite destro e di limite sinistro;
- algebra dei limiti: limite della somma, del prodotto, del quoziente, della potenza (senza dimostrazione);
- forme indeterminate ($+\infty - \infty$, ∞/∞ , $0/0$) e loro risoluzione;
- limiti di funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

4. ASINTOTI DI FUNZIONI RAZIONALI FRATTE

- gli asintoti di una funzione: definizione ed equazione dell'asintoto verticale, orizzontale e dell'asintoto obliquo.

5. STUDIO DI FUNZIONE

- LETTURA DEL GRAFICO di una funzione: dominio, codominio, eventuali simmetrie (solo cenni), eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, segno, asintoti;
- STUDIO e GRAFICO PROBABILE di funzioni razionali intere (retta e parabola) e fratte: dominio, eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, segno (intervalli di positività e negatività di una funzione), asintoti.

6. DERIVATE

- definizione di rapporto incrementale;
- definizione di derivata prima di una funzione in un punto;
- significato geometrico della derivata prima;
- derivate delle funzioni elementari: derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza ad esponente intero positivo;
- algebra delle derivate: derivata della somma, derivata di una costante per una funzione e derivata del quoziente di due funzioni (senza dimostrazione);
- (dopo il 15 maggio) funzione crescente e decrescente, studio del segno della derivata prima per individuare i massimi e i minimi (cenni).

7. ESERCIZI DI REALTA'

- lo studio di funzioni razionali fratte è stato applicato a “fenomeni” reali, quali l’andamento della temperatura, in °C, di un forno dal momento dell’accensione;
- (dopo il 15 maggio) costruzione per punti di una funzione esponenziale decrescente per studiare l’andamento della temperatura T, in °C, di un prodotto appena sfornato. Si enuncia la legge di raffreddamento di Newton e si applica il concetto di limite per verificare che la temperatura limite per t (tempo) tendente a più infinito è la temperatura ambiente;
- (dopo il 15 maggio) conto del calcolo calorico.

8. STATISTICA

- definizione di statistica e delle tre fasi di un’indagine statistica.
- Rappresentazioni grafiche: frequenza assoluta, relativa e percentuale; diagrammi a barre e diagrammi circolari.

9. POTENZIAMENTO BASE

- Esercitazioni e simulazioni per la preparazione, nello specifico, alla prova invalsi e, più in generale, per lo sviluppo di competenze di logica, analisi e problem solving.

10. MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

- Visione del film “Il Diritto di Contare”. Temi affrontati: discriminazione razziale e di genere, importanza dell’istruzione e della conoscenza, contributo femminile alla scienza. Altri temi: la guerra fredda, la corsa allo spazio, la segregazione razziale, i nuovi computer IBM, l’AI oggi.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Le attività didattiche sono state presentate in un primo momento attraverso la lezione frontale per permettere all’insegnante di illustrare un argomento in modo diretto, ma sempre incoraggiando la partecipazione e il dialogo degli studenti. Si è sempre cercato di creare un ambiente di apprendimento più attivo, spronando gli studenti a chiedere chiarimenti, a esprimere le proprie ipotesi e a confrontare le loro conoscenze, con l’obiettivo di sviluppare il ragionamento logico, di capire meglio il concetto e imparare in modo più efficace. Altre lezioni sono state impostate risolvendo esercitazioni o simulazioni di verifica con lo scopo di valorizzare il lavoro di gruppo.

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

1. lezione frontale, partecipata e dialogata;
2. cooperative learning;
3. debate.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

1. libro di testo;
2. schemi semplificati, mappe di guida allo studio e formulari consegnati cartacei e condivisi su Google Classroom;
3. appunti di lezione sulla lavagna;
4. materiale digitale fornito dal docente.

6. TEMPI

Ore settimanali previste da Piano di Studi: 3 ul + 1 ul (autonomia) potenziamento base.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Valutazione formativa: osservazione generale, interventi pertinenti, interesse e partecipazione alle attività proposte, impegno, compiti a casa, progressi in itinere, comportamento.

Valutazione sommativa: verifiche semi-strutturate (quesiti a risposta multipla o vero falso, problemi, domande a risposta breve). Nel primo quadrimestre, come per il secondo quadrimestre, sono state svolte due verifiche scritte e quasi per tutti una valutazione orale. Si è preferito dare priorità alle verifiche scritte, lasciando sempre l'opportunità di farsi interrogare per un eventuale recupero o potenziamento.

Ogni verifica scritta è stata preceduta da una simulazione di verifica oltre che dai molti altri esercizi svolti sulla lavagna. Gli alunni con D.S.A. hanno sempre avuto la possibilità di utilizzare formulari, schemi semplificati e calcolatrice, e per essi sono stati seguiti i criteri di valutazioni riportati nei PdP.

Per la preparazione alle prove invalsi sono stati preparati dei quiz con Google moduli.

Modalità di recupero: in itinere.

Testo in adozione: Colori della matematica - ed. bianca per istituti alberghieri Vol. A, casa editrice: Petrini.

Castelfranco Emilia, 15 maggio

Il Docente

[Sabina Smerilli](#)

MATERIA: Scienze motorie

DOCENTE: Opallo Generoso

1. **PROFILO DELLA CLASSE** La classe 5 Cas ha partecipato con interesse e impegno al dialogo educativo facendo registrare risultati più che sufficienti. Alcuni di loro, grazie a buone capacità motorie di base e ad un ricco vissuto motorio, hanno conseguito eccellenti risultati. Dal punto di vista disciplinare, i ragazzi hanno sempre avuto un comportamento serio e responsabile, permettendo di lavorare in un clima di piena armonia. Le competenze e le conoscenze della disciplina sono state ampiamente conseguite. La frequenza durante l'anno scolastico è stata regolare.

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

Competenza	Contributo della disciplina
1. Comunicazione nella madrelingua	Gli alunni sono in grado di spiegare le eventuali tattiche utilizzate nelle attività motorie.
2. Comunicazione nelle lingue straniere	Riescono ad utilizzare termini tecnici nei principali sport.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	Gli alunni sanno avvalersi di un lessico tecnico specifico, nello studio del funzionamento dei vari apparati del corpo umano.

4. Competenza digitale	Sono in grado di fare ricerche sul web sui vari argomenti trattati.
5. Imparare a imparare	Hanno compreso come gestirsi nel lavoro motorio. Spesso hanno imparato dai propri errori. Durante l'anno sono state svolte attività di metacognizione (autovalutazione, conoscenza del proprio stile di apprendimento motorio)
6. Competenze sociali e civiche	C'è condivisione sulle responsabilità del gruppo riguardo gli esiti finali delle attività svolte. Sanno adottare le regole del fair play.
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità	E' stata premiata l'originalità e la creatività dei ragazzi nel risolvere situazioni critiche durante le attività proposte.
8. Consapevolezza ed espressione culturale	Sono consapevoli dell'importanza del movimento come fonte di benessere. Hanno coscienza della propria corporeità. La maggior parte di essi riesce ad esprimere le proprie emozioni con il linguaggio del corpo.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA SVOLTO: 1 - Passeggiate prolungate in regime aerobico in ambiente naturale

Corsa aerobica e di resistenza:

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

2 - Corsa anaerobica: es. specifici per migliorare la reattività.

3 - Esercizi per la tonificazione muscolare a carico naturale e con piccoli sovraccarichi.

4 - Esercizi per migliorare la mobilità articolare e l'elasticità muscolare

5 - Educazione al ritmo ed affinamento della coordinazione.

6 - Esercizi per migliorare la destrezza.

7 - Esercizi fondamentali di stretching.

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

- a) Pallavolo
- b) Pallacanestro
- c) Ultimate frisbee
- d) Calcetto

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:

Nozioni elementari sulle caratteristiche del riscaldamento muscolare.

Anatomia dell'apparato scheletrico, articolare, cardiocircolatorio, respiratorio e muscolare.

Effetti del movimento sui vari apparati.

I principali nutrienti alimentari

Il fair play

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Ogni esercizio è stato spiegato prima oralmente, poi è stato dimostrato e ne sono stati illustrati le finalità per motivare gli alunni e per facilitare l'apprendimento.

Si è tenuto conto della progressività dello sforzo e dell'incremento graduale del carico.

Si è operato sul potenziamento delle capacità coordinative attraverso l'apprendimento dei gesti

fondamentali dei giochi sportivi proposti.

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

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

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

È stato utilizzato tutto il materiale presente nella palestra messa a disposizione dal comune . Sono state svolte attività in ambiente naturale in particolare nella prima parte dell'anno in attesa dell'autorizzazione ad utilizzare il palazzetti dello sport, grazie al quale abbiamo avuto l'opportunità di trattare svariate tematiche motorie

Riguardo la parte teorica, non avendo adottato libri di testo ,ho trattato gli argomenti presenti nel programma con lezioni frontali anche durante la parte pratica soffermandomi spesso sulle ricadute benefiche sui vari organi e apparati delle attività pratiche

6. TEMPI

Due ore settimanali, durante le quali sono state svolte le unità didattiche programmate.

Il primo periodo scolastico è stato dedicato al condizionamento organico e al potenziamento fisiologico.

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

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza, 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.

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente

Opallo Generoso

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA BAR E VENDITA

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

alcuni allievi, buono per la maggior parte di essi, mentre per la restante parte della classe l'interesse è stato appena sufficiente.

In relazione all'apprendimento, una parte degli allievi si è contraddistinta per un impegno incostante nelle attività in classe, mentre per la maggior parte degli allievi si è segnalato 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)

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

<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza delle differenti forme di ristorazione -Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana -Compilazione di un menù secondo le corrette regole di stesura 	<ul style="list-style-type: none"> -Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento -Mezzi per comunicare le specialità di un'attività enogastronomica -Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato -Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica - Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia -Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione -Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar -Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio -Compilazione di un menù secondo le corrette regole di stesura 	<ul style="list-style-type: none"> - Principi che guidano la definizione dell'offerta enogastronomica -Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica Software di settore -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> -Definire menu e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela -Definire menù e carte sulla base di criteri di economicità della gestione -Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi - Gestire approvvigionamenti e stock -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
<ul style="list-style-type: none"> -Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona 	<ul style="list-style-type: none"> -Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasioni di buffet, banchetti, 	<ul style="list-style-type: none"> -Saper allestire spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet,

<p>riuscita del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> -Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio -Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile 	<p>eventi speciali</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera 	<p>banchetti, eventi speciali</p> <ul style="list-style-type: none"> -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera
<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio -Tecniche di base nelle preparazioni di bar 	<ul style="list-style-type: none"> -Classificazione di bevande alcoliche -Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate -Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail -Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> - Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione - Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate - Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione -Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera

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:

Esame organolettico del vino: visivo, olfattivo, gusto-olfattivo

Contrapposizione e concordanza

COCKTAIL E MISCELAZIONE:

L'Arte del bere miscelato

Le tecniche di miscita

Le tecniche di miscelazione

Attrezzature

Ricettario IBA: storia, suddivisione, aggiornamenti.

BANQUETING E CATERING

Gestione e differenze tra i due termini

La ristorazione collettiva e commerciale

MARCHI DI QUALITA':

DOP, IGP, STG

Disciplinari

Consorzi

DE.CO

Concetto di qualità

Prodotti tipici e marchi dell'Emilia Romagna

Mario Soldati: "Viaggio nella Valle del Po': alla scoperta dei cibi genuini"

PROGETTI:

L'alcool

Il Bere consapevole

Il Bere Responsabile

Limiti di Somministrazione

Project work: competenze d'indirizzo organizzazione evento e somministrazione di bevande analcoliche e poco alcoliche

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

LIBRO DI TESTO: SalaBar Smart Secondo biennio e quinto anno

Testi di Associazione Italiana Sommelier

Presentazioni

Google classroom

Rai Play

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

TEMPI

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 5; è inoltre prevista 1 ora in compresenza su Scienza e Cultura dell'alimentazione.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata

Lezione frontale

Role Playing

Schemi e mappe

Didattica laboratoriale

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

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Perboni Francesco

1.PROFILO DELLA CLASSE:

La classe è composta da 13 alunni, di cui 4 maschi e 9 femmine. Seguo questa classe da due anni. Il gruppo è sempre stato abbastanza partecipe 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 buon livello di motivazione, dimostrando interesse per i contenuti legati agli aspetti psicologici, etici, 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):

Competenze chiave europea	Contributo della disciplina
Consapevolezza ed espressione culturale	Conoscere il fenomeno religioso nella storia e nelle diverse tradizioni dei popoli;
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo

<p>Competenza in materia di cittadinanza</p>	<p>sulla propria identità nel confronto con il 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: Lingua inglese

DOCENTE: Carillo Loredana

1. PROFILO DELLA CLASSE :

Durante il corso dell'anno scolastico la classe ha dimostrato interesse e partecipazione più che discreti. Bisogna evidenziare che, per quanto concerne abilità e competenze, gli alunni possono essere divisi in due gruppi. Un piccolo gruppo palesa conoscenze e competenze più che buone, un gruppo più numeroso invece, dimostra conoscenze che denotano ancora molta incertezza nell'uso della

lingua Inglese. Le lezioni si sono svolte in modalità dialogata dando ampio spazio ai collegamenti interdisciplinari in vista dell'esame di Stato.

Alcuni alunni con DSA presentano ancora notevoli difficoltà espositive nonostante siano stati spesso sollecitati all'utilizzo delle mappe, non sempre prodotte.

Il clima durante le lezioni è stato piuttosto sereno e tranquillo anche se non sono mancati momenti di distrazione e scarsa partecipazione al dialogo disciplinare ed educativo.

2. COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE:

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	Essere in grado di utilizzare le competenze linguistiche acquisite, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche

	contesti diversificati (articoli giornale, dialoghi civiltà testi del settore professionalizzante)	slegati dal contesto della lingua specifica settoriale
--	---	---

**PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA
(PECUP)**

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua Inglese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di 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.
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
- Waiting duties staff (ripasso)
- The restaurant brigade (ripasso)

Types of Bar

- Bars and what they offer
- Table service in a bar
- How to make a success of a bar

- Trendy variants of coffee
- Latte Art
- The ideal Pub

Sommeliers and Bartenders

- Wine Tasting
- The sommelier's job
- Sensory analysis of wine
- Wine making techniques
- Pairing menu and wine
- Mixing cocktails
- Cocktail recipes

Healthy eating

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

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 2UL 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.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente
Loredana Carillo

MATERIA: Lab. di enogastronomia

DOCENTE: Fulvio Papagallo

1. **PROFILO DELLA CLASSE:** La classe quinta si è contraddistinta per un atteggiamento complessivamente serio, collaborativo e partecipativo. Le attività didattiche si sono svolte in un clima positivo e rispettoso, favorito da una costante correttezza nei rapporti interpersonali, sia tra pari che nei confronti del docente. L'impegno mostrato dagli studenti, unitamente a una buona coesione del gruppo classe, ha consentito di portare avanti in modo proficuo il percorso formativo, con il raggiungimento degli obiettivi disciplinari e trasversali previsti dal curriculum. Si

esprime, pertanto, una valutazione ampiamente positiva, sia sotto il profilo dell'apprendimento che sotto quello del comportamento.

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

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi e nelle varie fasi di lavorazione
- Differenze tra catering e banqueting, conoscere i legami di distribuzione alimentare, le varie tipologie di ristorazione.
- Saper costruire una scheda tecnica
- Conoscere le tecniche di base della cucina
- Bilanciamento ricette
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti, contesti di studio e di lavoro
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Progettare, con tecnologie digitali, ordini delle materie prime per la produzione di carte di dessert curando l'aspetto qualitativo.
- Utilizzare tecniche di lavorazione ed attrezzature innovative nella produzione dolciaria
- Attuare strategie di pianificazione per ottimizzare la produzione dolciaria

3. PROGRAMMA SVOLTO DI Laboratorio enogastronomico

HACCP E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

- La divisa di cucina
- La prevenzione dei rischi
- Sicurezza sul lavoro nella ristorazione
- Haccp nella ristorazione
- La filiera alimentare
- Igiene personale
- I DPI
- I principali rischi infortuni nella ristorazione
- La segnaletica nella ristorazione

ALERGIE E INTOLLERANZE

- Come scrivere un menù per allergie e intolleranze alimentari
- Le principali allergie e intolleranze alimentari

LE TIPOLOGIE DI RISTORAZIONE

- Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva

- Il catering e il banqueting
- Il mercato della ristorazione

PROGETTARE UNA SCHEDA TECNICA

- Come compilare una scheda tecnica di cucina
- Le principali tecniche di base
- Innovazione in cucina: Tradizione vs Innovazione

I MARCHI DI QUALITA'

- I marchi di qualità europei
- I marchi di qualità italiani
- Il vino e i marchi di qualità italiani ed Europei

ABBINAMENTO CIBO/VINO

- L'abbinamento cibo/vino
- La scheda AIS

ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO

- Organizzazione di un evento
- Costi di gestione nel settore ristorativo

LE PRINCIPALI TECNICHE DOLCIARIE

- tecniche dolciarie principali
- La centralità del cliente nella gestione di sala/bar

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Utilizzo della didattica laboratoriale in classe, cooperative learning, problem solving, brain storming, debate, schemi, mappe, diagrammi di flusso attraverso l'utilizzo della lim, peer tutoring, learning, apps, utilizzo di canva.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Dispense fornite dal docente, video lezioni, mappe concettuali, presentazioni power point, materiale condiviso su google classroom.

6. TEMPI

2 UL settimanali

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- Verifica scritta mediante classroom e test strutturato.

- esposizione orale mediante l'utilizzo di canva, ppt.
- verifica sommativa test strutturato e semi-strutturato.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente
Fulvio Papagallo

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GUADAGNI ANTONIA

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 in diversi casi si sono distinti per distrazione e passività. L'interesse degli studenti si è dimostrato nel complesso buono per la maggior parte di essi.

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.

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

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

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Argomenti svolti dopo il 15 maggio:

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

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

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

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione dialogata
- Apprendimento cooperativo

- Schemi, mappe e materiale condiviso su Goolge Classroom
- Lezione frontale

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

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

TEMPI

4 ul alla settimana

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

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

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

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere.

Testo in adozione: Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5[^], Luca la Fauci, Rizzoli ed.

MATERIA: francese

DOCENTE: Bertocchi Alessandra

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe era già noto al docente dai due precedenti anni scolastici, pertanto il giudizio assume anche il valore di un percorso nel tempo. Nonostante le difficoltà già evidenziate 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, soprattutto nell'ultimo periodo, ma generalmente la partecipazione di buona parte del gruppo classe ha consentito il raggiungimento di risultati sufficienti e in alcuni casi anche molto positivi. Per alcuni allievi invece permangono lacune specialmente a livello lessicale. Le difficoltà si sono riscontrate in modo

più evidente nella produzione scritta e si è pertanto provveduto a cercare di rimediare con orali, in modo particolare per ragazzi con segnalazione dsa.

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

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

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

<p>Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la Sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</p>	<p>Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite Protocollo HACCP in lingua straniera</p>

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

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

Moduli di microlingua settoriale:

- Salute e sicurezza: l' HACCP
- Le CV
- La petite histoire du vin
- La classification des vins
- Le champagne et la méthode champenoise
- Les différents types de cocktails
- Le cidre
- Le régime méditerranéen
- Les différents types de café

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

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

-1 prova sommativa scritta e 1/2 orali nel primo quadrimestre e

2 prove scritte e 1/2 orali nel secondo quadrimestre.

-partecipazione in classe

-interrogazioni lunghe e brevi

-interesse nei confronti della materia

-correzione di esercizi

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

-correttezza grammaticale

- conoscenza dei contenuti

- uso del lessico adeguato e settoriale

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

Livello di sufficienza:

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

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

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

- conoscenza degli argomenti specifici

- comprensione di brevi testi proposti e fatti leggere e tradurre.

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: C.Duvallier “ Sublime oenogastronomie “ ed. ELI

Castelfranco Emilia ,15 maggio 2025 Prof.ssa Alessandra Bertocchi

1. **PROFILO DELLA CLASSE**
2. **COMPETENZE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE E COMPETENZE DEL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE, E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE IN USCITA (PECUP)**
3. **PROGRAMMA SVOLTO DI**
4. **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**
5. **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**
6. **TEMPI**
7. **CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA**

Castelfranco Emilia, 15 maggio 202

Il Docente
(Nome e Cognome)

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

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)

Competenza	Contributo della disciplina
Competenza imprenditoriale	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
Competenza digitale	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
Imparare a imparare	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.
Competenze sociali e civiche	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.
Consapevolezza ed espressione culturale	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.
Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità	.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)

Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane	Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (Modulo c)
Applicare le norme attinenti la costituzione dell'esercizio, la certificazione di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	.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
Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione di servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi	Lo studio di questa materia avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line, consultando fonti ufficiali e attendibili, predisporre presentazioni digitali
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

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)

UDA STRATEGICHE

Titolo attività	IL CLIENTE AL CENTRO
Obiettivo	Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze
Requisiti e descrizione del prodotto finale	Menu/buffet di dolci/bevande o aperitivi/tour enogastronomici SOSTENIBILI realizzati in coppia sulla base di A. restrizioni religiose B. celiachia
Alunni coinvolti	Tutti gli alunni delle classi quinte
Eventuali destinatari del prodotto	A: clienti praticanti di una specifica religione B: clienti celiaci o obesi
Tempi	primo e secondo quadrimestre
Strategie didattiche utilizzate	Problem solving, metodologia della ricerca, lavoro di gruppo

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

ALLEGATO n. 2

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

CALENDARIO SIMULAZIONI PROVE SCRITTE E COLLOQUI ORALI

DATA	TIPO DI SIMULAZIONE
21/03/2025	SIMULAZIONE SECONDA PROVA
09/04/2025	SIMULAZIONE COLLOQUIO
10/04/2025	SIMULAZIONE PRIMA PROVA
08/05/2025	SIMULAZIONE SECONDA PROVA

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.

Come¹ 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 equinozio²
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 vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

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.

¹Come: mentre

²umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ombra 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

popolare¹ 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 rifugiata 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 ossimoro¹. 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*² 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 '*l'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 Isaak 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 raccoglierle, 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.

TRACCE SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE
INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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.

Parte A - Comprensione del testo

Leggi i seguenti documenti e rispondi alle domande

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 lo 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'infiammazione 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/>

Rispondi alle seguenti domande:

- 1) Quali sono le cause della celiachia?
- 2) Che differenza c'è fra la forma di celiachia silente e potenziale?
- 3) In che modo i virus sono collegati allo sviluppo della celiachia?

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

Parte B - Produzione di un testo.

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

Parte C - Competenze

Il candidato elabori una *English Breakfast*, prevedendo l'allestimento di un'isola dedicata ad utenti con celiachia per un hotel 5 stelle, elencando la denominazione dei prodotti alimentari e delle bevande (succhi, spremute, frullati, ecc.), completando la tabella seguente.

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 anche 50 utenti celiaci.

- Elencare in base al menù le attrezzature occorrenti
- Indicare il corretto stoccaggio merce facendo riferimento anche alla normativa HACCP (attenzione i fornitori hanno scaricato 1 prodotto non conforme; scegli quale, 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 considerando che nell'office camerieri si manipolano sia alimenti e bevande per celiaci e non.

Parte D - Competenze

ORDINE MATERIE PRIME ORDINATE:

PRODOTTO per colazione	Alternativa per celiaco (se necessario)	ATTREZZATURA DI ESPOSIZIONE SUL BUFFET	STOCCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE)
SALATO			
DOLCE			

BEVANDE			

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:

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.

TRACCE DELLA SECONDA SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA

IP17 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE
INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Declinazione Sala e Vendita

NUCLEO TEMATICO n. 6

Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

Tipologia C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TRACCIA PROPOSTA

Documento n.1 “In ascesa i “mocktail”, i drink analcolici”

Il fenomeno NoLo, termine coniato per indicare le bevande a basso o nullo contenuto di alcol, è una tendenza in costante ascesa: oltre alla birra e al vino, ha intercettato anche il mondo della mixology, con la nascita dei “mocktail”, ovvero i cocktail no alcol. Il nome è composto dalle parole “mock” che significa appunto “sbeffeggiare, scimmiettare” e cocktail: eppure, se solo il 18% degli italiani conosce questo termine (soprattutto giovani tra i 18 e i 34 anni), mentre l’82% ancora lo ignora, una volta spiegato il suo significato si scopre che li consumano un italiano su due, in maggioranza donne (57%). È quanto emerge da un sondaggio condotto da YouGov, società di ricerche di mercato, su un campione di oltre 6.000 intervistati in quattro nazioni europee (Spagna, Italia, Francia e Regno Unito). Le più frequenti occasioni in cui si ordina un “mocktail” è quando ci trova ad una festa e

non si desidera bere alcolici (44%), quando si vogliono limitare le calorie o fare attenzione alla linea (36%), per fare una scelta originale (14%) o per risparmiare (9%). Il driver principale è il divertimento senza alcol, con un consumo proiettato nei bar e nei locali notturni, in momenti speciali o di notte. Tra i prodotti di categoria che vendono di più ci sono molte le varianti “zero alcol” di cocktail classici, dal Virgin Piña Colada al Virgin Mojito, dal Virgin Margarita fino alla Sangria analcolica.

In generale, oltre ad un generale abbassamento dei consumi di alcol rispetto al periodo pre-pandemico, il report di YouGov testimonia che in Italia il 18% del campione intervistato prenderebbe in considerazione la possibilità di bere cocktail analcolici in futuro. Il mercato ha già cominciato ad innovarsi e ad aggiornare le sue proposte per intercettare la crescente voglia di bevande “alcol free”.

Tratto e modificato da “WINENEWS” (https://winenews.it/it/il-nolo-fa-tendenza-anche-nelluniverso-mixology-in-ascesa-i-mocktail-i-drink-analcolici_519591/)

Documento n. 2 “Apericena e Mocktail: la nuova tavola”

La cucina è un linguaggio con le sue parole che si modifica ed evolve con un ritmo molto maggiore di quello dei tempi passati. Indubbio è che prima nasce un cibo o una sua preparazione che poi riceve un nome nuovo o una variante di un nome precedente, ma più spesso l'origine del nome anche di successo rimane oscura e indeterminata, come è il caso di apericena e di mocktail, denominazioni di una tavola che sta cambiando.

Secondo l'Accademia della Crusca la parola apericena inizia a circolare nel 2007. Apericena indica un aperitivo effettuato come sostituto della cena o prima di essa, consistente nell'assunzione di stuzzichini salati o dolci o assaggi di piatti e pietanze che si consumano nella modalità del buffet in ristoranti o locali notturni nell'orario serale.

Questa usanza nasce nell'Italia nordoccidentale alla fine degli anni novanta soprattutto tra i giovani per poi diffondersi in tutta la penisola, principalmente nelle città, diventando un'usanza e un fenomeno sociale e di costume estremamente diffuso nella seconda metà degli anni 2010.

Nell'apericena accanto ai vini, tra i quali un anonimo e a volte famigerato “prosecchino”, si bevono cocktail, composti di superalcolici di vario tipo o mocktail ossia un cocktail finto o ingannevole (mock) indicando una bevanda che per estetica e gusto sembra alcolica, ma può essere bevuta da astemi o da chi non vuole assumere alcole. Se la parola mocktail è recente, il cocktail analcolico non lo è e da tempo sono indicati aggiungendo la parola virgin davanti al loro nome e per esempio la Piña Colada costituita da cocco, ananas e rum bianco diviene Virgin Piña Colada se non include il rum. Tra i primi drink analcolici della storia c'è lo Shirley Temple inventato all'hotel Royal Hawaien di Waikiki in onore della bambina prodigio Shirley Temple (1928 - 2014), stellina del cinema americano degli anni Trenta, e costituito da granatina, ginger ale, ghiaccio e ciliegia al maraschino. La moda di creare mocktail nasce a Manhattan diversi anni fa, per poi arrivare a Londra ed in Italia in tempi più recenti.

La diffusione dei mocktail deriva anche dalle regolamentazioni emanate dai governi di tutto il mondo sul consumo di cocktail alcolici determinando l'età minima in cui un individuo può consumarli mentre non vi è alcun limite di età per bere mocktail. Per chi sceglie di non assumere alcol per ragioni religiose, etiche, salutistiche o per norme di legge o per guidare l'automobile senza alcun rischio i mocktail sono l'alternativa ricercata e raffinata nei momenti conviviali degli happy hour dell'apericena.

Molti e in continuo aumento e evoluzione sono i mocktail ottenute sostituendo la parte alcolica dei cocktail con ginger ale, limonate o semplicemente acqua frizzante o acqua di cocco, sapientemente utilizzando estratti, succhi, tinture e bitter fatti in casa con distillati di pregio. Non mancano anche mocktail che cercano di vantare attività salutari di tipo detox, energizzanti o dimagranti e nei quali la frutta è protagonista con al primo posto gli agrumi, ananas, mirtilli e melograno, mentre tra le verdure e le erbe vi sono sedano, carote, menta e basilico e tra le spezie i semi di chia (*Salvia hispanica*), curcuma e zenzero.

Tratto e modificato da “ACCADEMIA DEI GEORGOFILI”
(<https://www.georgofili.info/contenuti/apericena-e-mocktail-la-nuova-tavola/15251>)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto l'incarico professionale, in qualità di Barman, di progettare un evento che si terrà mese di Luglio destinato ad una squadra di 20 atleti professionisti dal titolo "L'apericena della salute" avente l'obiettivo di contribuire alla divulgazione della cultura di una sana e corretta alimentazione tra i partecipanti attraverso la predisposizione di un menù che sia buono, sano, di stagione e "alcohol free".

Si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Cosa si intende per "mocktail" e in quali circostanze, attualmente, viene scelta questa categoria di bevande?
- In che cosa consiste una "apericena"?
- Quali sono i fenomeni sociali e culturali che contribuiscono all'affermazione dei mocktail?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione attenendosi alle successive indicazioni:

- a) spieghi come i nutrienti calorici dovrebbero partecipare al soddisfacimento del fabbisogno calorico complessivo di un soggetto; come dovrebbero essere distribuite le calorie nell'arco della giornata per un soggetto adulto e come intende intervenire su questa distribuzione standard dovendo predisporre il menù per un pasto, l'apericena, che può sostituirne due (merenda pomeridiana e cena);
- b) spieghi quali sono i principali rischi per la salute umana connessi all'abuso o all'assunzione cronica di bevande alcoliche;
- c) in relazione alla preparazione di una bevanda miscelata, spieghi quando è opportuno utilizzare, rispettivamente, lo *shaker*, il *mixing glass* o il *blender* oppure quando è preferibile scegliere la preparazione sul ghiaccio (*on the rock*).

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico - professionali conseguite, il candidato individui e descriva analiticamente le fasi e le modalità di realizzazione dell'evento soffermandosi, in particolare, sui seguenti punti:

1. descrizione delle portate che si intende preparare per l'evento (ad es.: quali panini freddi, tramezzini, panini caldi, toast, club sandwich, piatti alla fiamma, assaggi di primi/secondi piatti, dessert, eccetera) spiegando, in base alle scelte fatte, come gli ingredienti utilizzati e le tecniche di cottura/preparazione scelte riescano a soddisfare i parametri operativi oggetto dell'incarico (preparare un menù che sia buono, sano e con ingredienti di stagione)
2. descrizione della tipologia di servizio che si intende offrire e del personale che si ritiene necessario coinvolgere
3. descrizione analitica (ingredienti, dosaggi, tecniche di preparazione ed elenco delle attrezzature professionali necessarie) di due cocktail che servirà durante l'evento
4. redazione della lista dettagliata degli allergeni presenti negli alimenti e nelle bevande che si prevede di preparare/somministrare.

Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

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

ALLEGATO n. 3

Griglie di valutazione

Griglia condotta

Griglia I prova scritta

Griglia II prova scritta

Griglia colloquio orale

Griglia Condotta

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

Griglia di valutazione della Prima prova

GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA			
PARTE GENERALE (max 60 punti)			
			PUNTEGGIO
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-5) b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (6-7) c) capacità di ideare, pianificare e organizzare il testo in modo corretto e consapevole, dosando nel modo corretto le risposte e/o le diverse parti del testo (8-9) d) perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (10)	
	Coesione e coerenza testuale	a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-5) b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (6-7) c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (8-9) d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna fra le sue parti (10)	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	a) nulla o scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-5) b) padronanza lessicale adeguata; scelte lessicali tendenzialmente corrette (6-7) c) buona padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (8-9) d) ottima padronanza lessicale; scelte lessicali precise e lessico molto ricco (10)	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a) numerosi errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo scorretto (0-5) b) presenza di errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo tendenzialmente corretto (6-7) c) buona padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (8-9) d) ottima padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (10)	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-5) b) conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (6-7) c) buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (8-9) d) ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei riferimenti culturali (10)	

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

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

GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA		
PARTE GENERALE (max 60 punti)		
1	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo 12 punti	<p>a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-6)</p> <p>b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (7-9)</p> <p>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)</p> <p>d) perfetta ideaione, pianificazione e organizzazione del discorso (12)</p>
	Coesione e coerenza testuale 12 punti	<p>a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-6)</p> <p>b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (7-9)</p> <p>c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (10-11)</p> <p>d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna tra le sue parti (12)</p>
2	Padronanza lessicale 12 punti	<p>a) scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-6)</p> <p>b) sufficiente padronanza lessicale; scelte lessicali tendenzialmente corrette (7-9)</p> <p>c) adeguata padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (10-11)</p> <p>d) buona padronanza lessicale; (12)</p>
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 12 punti	<p>a) conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-6)</p> <p>b) conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (7-9)</p> <p>c) buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (10-11)</p> <p>d) ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei riferimenti culturali (12)</p>

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 di 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)
--	--	--

Rubrica di valutazione prima prova - sezione tipologie A, B, C

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

TIPOLOGIA C (max 40 punti)			
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a) testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5) b) testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7) c) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9) d) testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a) testo disordinato e non lineare (0-10) b) testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) c) testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18) d) testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5) b) conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7) c) conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9) d) conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10)	
			TOTALE (100)
			TOTALE (20)
			TOTALE 15

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA PER STUDENTI CON BES

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA BES

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Iniziale: non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	Parziale. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Intermedio. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	

	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Iniziale. non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	Parziale. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base. Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Iniziale. Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	Parziale. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	4	
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	
	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2	
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
TOTALE			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Griglia di valutazione colloquio (O.M. 55 del 22 marzo 2024)

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

ALLEGATO n. 4

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

ORE PCTO TOTALI SVOLTE NEL TRIENNIO				
ALUNNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO	TOT ORE
B.N.	256	200	96	552
B.A.	256	225	104	585
C.M.	624	227	96	947
D.S.	240	252	73	565
D.M.	272	226	125	623
D.S.	224	184	66	474
F.M.	28	10	0	38
F.N.	176	174	85	435
G.I.	272	153	88	513
G.M.	240	206	61	507
H.R.	224	230	96	550
J.G.	264	223	110	597
K.J.	264	63	110	437
L.M.	264	228	114	606
L.M.	240	272	88	600
M.G.	64	43	0	107
M.C.	272	222	88	582
R.D.	232	24	92	348
R.A.	256	240	106	602
S.K.	256	44	66	366
T.P.	24	10	0	34
T.L.	264	217	87	568
V.S.	248	192	80	520

N.B. : In rosso sono indicati alunni non ammessi alla classe quinta e/o trasferiti in altri istituti.

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
<i>Soft Skills e colloquio di lavoro.</i> Riconoscere le proprie competenze trasversali , valorizzare i propri punti di forza e i propri interessi personali per affrontare con consapevolezza il colloquio di lavoro. Possibili tipologie di colloquio e le loro peculiarità: colloquio individuale sincrono e asincrono e colloquio di gruppo.	14 dicembre	2 ore		IIS Spallanzani
Divulgazione delle offerte formative dell'Accademia Militare (corsi di laurea magistrale), della Scuola Sottufficiali (corsi di laurea) e delle diverse opportunità di impiego nell'ambito della Forza Armata Esercito; divulgazione del ruolo, compiti e attività dell'Esercito Italiano.	14 gennaio	1 ora		IIS Spallanzani
Select Illustrazione offerte di lavoro per personale per diverse gelaterie italiane in Germania, vista la tradizione dei gelatieri Cadorini e Zoldani in terra tedesca				

INCONTRI ORGANIZZATI AI FINI DELL'ORIENTAMENTO IN USCITA

- 1) **Ciclo di incontri per l'orientamento in uscita**
Nel mese di febbraio si è svolto un ciclo di incontri dedicato all'orientamento in uscita per le classi quinte, realizzato in collaborazione con l'ITS Tech&Food e la Cooperativa Bangherang. Il percorso ha previsto momenti di confronto in classe e un'uscita didattica presso l'Opificio Golinelli (14 febbraio), con l'obiettivo di offrire agli studenti strumenti utili per affrontare in modo consapevole le scelte post-diploma. Gli incontri, tenutisi nelle giornate del 4, 12 e 19 febbraio, hanno approfondito tematiche legate alla formazione tecnica superiore, alle opportunità del territorio e al tema delle competenze trasversali.

- 2) **Talent Day presso l'Auditorium Confcommercio di Modena**
Il 5 maggio, dalle ore 9:30 alle 13:00, presso l'Auditorium Confcommercio di Modena, si è svolto l'incontro "Missione possibile", dedicato al dialogo tra domanda e offerta di lavoro nel settore dei pubblici esercizi. La mattinata si è aperta con una tavola rotonda introdotta da Alberto Crepaldi, Segretario Generale di Confcommercio Modena, alla quale sono intervenuti formatori, imprenditori e rappresentanti dei servizi per l'impiego, offrendo riflessioni e spunti sulle opportunità occupazionali, sulle competenze richieste e sull'importanza della preparazione nel processo di inserimento lavorativo. Nella seconda parte dell'incontro si è svolta una sessione di speed date tra aziende e candidati, occasione concreta per favorire l'incontro diretto tra imprese in cerca di personale e giovani interessati a entrare nel mondo del lavoro.

- 3) **Attività di orientamento con IAL Emilia-Romagna corso IFTS**

Uscite didattiche/ Viaggi di istruzione	
Data e luogo	Attività svolta
22 gennaio 2025 - SIGEP (Rimini)	Visita presso il Sigep - Fiera internazionale del foodservice
14 febbraio 2025 OPIFICIO GOLINELLI	Visita dell'opificio Golinelli - esperienza laboratoriale all'interno dei progetti per l'orientamento in uscita.
3-7 marzo 2025 DUBLINO	Viaggio d'istruzione a Dublino (Irlanda). Visita del Trinity College, del Castello di Dublino e della Guinness Storehouse.
22 maggio 2025 BOLOGNA	Trekking urbano a Bologna organizzato dall'"Associazione tra i familiari delle vittime della strage alla stazione di Bologna del 2 Agosto 1980"

PROGETTI	
Titolo del progetto	Attività svolta
Progetto VAE - Viaggio attraverso l'Europa	Partecipazione a lezioni di approfondimento sulla resistenza italiana e sulla guerra fredda, tenute rispettivamente dagli istituti storici di Reggio Emilia e Modena. Partecipazione, per due studenti, al VAE - Viaggio attraverso l'Europa, dal 31/03 al 6/04 2025.
Progetto "Percezione e atteggiamenti dei giovani adulti e delle giovani adulte verso la violenza di genere",	Partecipazione ad una ricerca volta a studiare l'opinione e la percezione degli/delle adolescenti rispetto a comportamenti e atteggiamenti connessi alla violenza di genere tra pari.

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	AMBROSIO MICHELE	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA E VENDITA	
2	BERTOCCHI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE	
3	CARILLO LOREDANA	LINGUA INGLESE	
4	COLONNELLI FRANCESCO JUNIOR	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA, STORIA	
5	DE ROSE ROSANGELA	SOSTEGNO	
6	GAGLIARDI ROSSELLA	SOSTEGNO	
7	GUADAGNI ANTONIA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
8	OPALLO GENEROSO	SCIENZE MOTORIE	
9	PAPAGALLO FULVIO	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	
10	PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE CATTOLICA	
11	PORTIOLI EMANUELE	SOSTEGNO	
12	SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
13	SMERILLI SABINA	MATEMATICA	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO