

Prot. N. 10580/4.10.081 15/05/2026

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°AAK**

Anno Scolastico 2025/2026

Documento del Consiglio di Classe 5AAK

15 maggio 2026

INDIRIZZO

ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

declinazione

Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari

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. 7 |
| 2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI | pag. 8 |
| 3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica) | pag. 9 |
| DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE | pag. 11 |
| 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. 12 |
| ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni - Simulazione I prova - Simulazione II prova Simulazione colloquio (data dello svolgimento) | pag. 73 |

| | |
|---|----------|
| ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione - Griglia Condotta - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale | pag. 105 |
| ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO | pag. 115 |
| USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE | pag. 123 |
| PROGETTI | pag. 123 |
| FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE | pag. 124 |
| FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO | |

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: LATTARULO ALESSANDRO

1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTE | MATERIA INSEGNATA | CONTINUITÀ DIDATTICA | | |
|-----------------|------------------------|----------------------|---------|---------|
| | | 3° ANNO | 4° ANNO | 5° ANNO |
| LATTARULO A. | DTA, EDUCAZIONE CIVICA | X | X | X |
| COLONNELLI F.J. | ITALIANO, STORIA | X | X | X |
| COMELLA M. | INGLESE | | | X |
| BERTOCCHI A. | FRANCESE | X | X | X |
| CICCONE M. | SC. ALIM. | | | X |
| BOTTONE A. | LAB. CUCINA | | | X |
| PRADELLI V. | MATEMATICA | | X | X |
| AMBROSIO M. | SALA/BAR | | | X |
| OPALLO G. | SCIENZE MOTORIE | X | X | X |
| PERBONI F. | IRC | X | X | X |
| ESPOSITO A. | AIRC | | | X |
| MANCINO C.D. | SOSTEGNO | | X | X |

1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 AAK è composta da n. 24 (ventiquattro) alunni, di cui n. 17 (diciassette) maschi e n. 7 (sette) femmine.

In classe è presente n.1 (uno) alunno con certificazione ai sensi della L.104/1992 e s.m.i., il quale segue una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15).

Sono presenti n. 8 (otto) alunni con DSA di varia gravità.

Il Consiglio ha altresì ritenuto, sulla scia degli anni precedenti, di predisporre appositi PDP per n. 2 (due) alunni come BES per svantaggio socio-culturale.

Un'alunna si è iscritta in questo istituto all'inizio dell'anno scolastico 2024/2025.

Un alunno è stato respinto nel biennio una volta.

Un'alunna ha i requisiti per rientrare nel progetto regionale riservato agli studenti/atleti.

In classe terza, hanno avuto sospensione del giudizio otto alunni, poi ammessi alla classe successiva.

In classe quarta, hanno avuto sospensione del giudizio a giugno cinque alunni, poi ammessi alla classe successiva.

Dal punto di vista comportamentale il gruppo classe ha mantenuto un atteggiamento eterogeneo negli elementi che lo compongono e sotto il profilo diacronico. Se infatti nei primi mesi del terzo anno la classe, nel complesso di nuova composizione, ha mostrato segni di eccessiva effervescenza e ancor inadeguato livello di scolarizzazione, con il trascorrere dell'anno, trovati migliori equilibri di gruppo, la situazione è decisamente migliorata, con giovamento anche sotto il profilo didattico. La maturazione è apparsa pronunciarsi nel passato anno scolastico, mentre segnali di regressione, anche in elementi che si erano quanto meno parzialmente distinti in passato sono stati manifestati nel presente anno scolastico, come testimoniato dalle note disciplinari e dai continui richiami sia verbali che scritti, nonostante l'approccio dialogico a cui si è informata l'azione di tutto il corpo docente.

La frequenza e la puntualità hanno continuato a essere carenti per alcuni alunni, anche in tal caso nonostante i ripetuti richiami, gli inviti alla presenza e le segnalazioni alle famiglie.

La classe ha dimostrato di partecipare in modo collaborativo alla relazione educativa e interesse verso le attività proposte solamente in alcuni elementi, che peraltro si sono distinti per profitto e comportamento nel corso dell'anno scolastico. La proattività è risultata senza dubbio superiore nelle discipline di indirizzo benché prettamente sul versante pratico e debolmente su quello teorico.

Sul piano didattico, il percorso formativo della classe evidenzia alcuni studenti e studentesse distinguersi per l'impegno costante, la partecipazione e la maturità raggiunta, registrando progressi significativi sia sul piano delle competenze trasversali che dei contenuti disciplinari.

Altri studenti, invece, hanno affrontato il percorso con maggiori difficoltà, talvolta connesse a lacune pregresse o a situazioni personali complesse, pur avvalendosi del supporto offerto dal consiglio di classe attraverso strategie didattiche personalizzate e inclusive.

Rispetto ai livelli di partenza, alle competenze di base e all'acquisizione dei contenuti disciplinari e dei linguaggi settoriali, la classe risulta sostanzialmente divisa in tre fasce di livello: alcuni studenti, mediante impegno, attenzione e lavoro costante, si distinguono per i risultati raggiunti; una parte della classe raggiunge in modo discreto gli obiettivi prefissati; il restante numero di studenti mostra ancora qualche difficoltà, nonostante il supporto ricevuto, in particolare nelle discipline teoriche e nel ricorso adeguato ai linguaggi settoriali.

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

1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO
ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
Codice ATECO I-56

ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

Il diplomato in cucina è il responsabile della preparazione e della qualità dei pasti. Gestione della produzione: Saper organizzare i cicli di lavorazione, dalla scelta delle materie prime alla conservazione, applicando tecniche di cucina tradizionale e d'avanguardia.

Ingegneria del Menu: Capacità di progettare menu bilanciati dal punto di vista nutrizionale ed economico (Food Cost).

Food Safety: Applicare rigorosamente i protocolli HACCP e le normative sulla sicurezza alimentare.

Innovazione e Salute: Adattare le ricette alle diverse esigenze dietetiche (intolleranze, allergie, scelte etiche).

QUADRO ORARIO

| QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari 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 ed 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 | 5 | 5 | 5 |
| Lab. Arte Bianca e Pasticceria | - | - | - | - | - |
| Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita | 2 | 3 | - | - | - |
| Lab. Accoglienza Turistica | 3 | 2 | - | - | - |
| Diritto e Tecniche Amministrative | - | - | 3 | 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>Si veda la 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 | <i>Si rimanda al fascicolo studenti</i> |

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Educazione Civica con i seguenti obiettivi:

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°

| TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI | ATTIVITÀ ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA |
|---|---|
| Partecipazione alla presentazione del libro <i>// Maradona delle carceri</i> nell'ambito delle iniziative per la "Settimana Mài" | Conferenza in BiblioLab con l'autore del Libro senza specifica valutazione |
| Progetto AVIS "Passi di prevenzione" nel centro di Castelfranco Emilia | Partecipazione attiva |
| Progetto #Generazione Pari in Collaborazione con Ordine degli Avvocati di Modena | Conferenza in BiblioLab senza specifica valutazione |
| Gli anni di piombo. Introduzione storica al periodo e successiva uscita didattica a Bologna con l'Associazione dei parenti delle vittime della strage neofascista del 2 agosto 1980 alla Stazione | Realizzazione di una presentazione scritta su un episodio degli anni di piombo, riflettendo sul contesto, sulle cause e sulle conseguenze sociali e politiche |
| Lettura guidata dei quotidiani per la Giornata internazionale contro l'eliminazione della violenza sulle donne | Lettura quotidiani |
| Incontro con il produttore del docufilm "Paura dell'alba" | Discussione e dibattito in classe. |
| Les nazisme et les LGBT | Verifica scritta. |
| The declaration of Human Rights. | Verifica scritta. |
| Incontro in aula BiblioLab sul tema del diritto Internazionale in occasione della giornata della Memoria | Discussione e dibattito in classe. |

| | |
|--|--|
| Incontro con l'AVIS in Aula Magna | Successiva giornata di donazione del sangue per gli studenti iscritti. |
| “L'Autostrada del Brennero in città”, progetto per la sicurezza stradale in collaborazione con Provincia di Modena, Comune di Castelfranco Emilia e Autobrennero S.p.A. c/o Teatro Dadà di Castelfranco Emilia | Test su situazioni stradali e di cittadinanza in cui la classe è risultata vincitrice tra tutte quelle partecipanti e varie sperimentazioni pratiche di soccorso, educazione stradale, aiuto ad automobilisti, passanti ecc., valutata dal docente presente con la classe. |
| Agenda 2030 - obiettivi di sostenibilità: Biodiversità microbica: l'anima invisibile delle produzioni alimentari - Incontro con gruppo di Microbiologia degli Alimenti - Università di Bologna | Discussione e dibattito in classe. |
| Agenda 2030 - obiettivi di sostenibilità: Sviluppo di Packaging alimentari innovativi attraverso l'uso di biopolimeri microbici / sottoprodotti alimentari | Discussione e dibattito in classe. Elaborazione pratica in laboratorio di chimica/microbiologia. |

ALLEGATO 1

CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE

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

AREA COMUNE

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: FRANCESCO JUNIOR COLONNELLI

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è stata seguita dalla terza e, nel corso del triennio, ha mostrato un andamento complessivamente eterogeneo. Un gruppo di studenti ha evidenziato interesse e partecipazione attiva alle lezioni, conseguendo risultati soddisfacenti; la maggior parte, invece, ha incontrato difficoltà legate soprattutto a un generale disinteresse e a una partecipazione discontinua alle attività proposte. Nonostante ciò, alcuni argomenti sono riusciti a suscitare l'attenzione e il coinvolgimento di un numero significativo di alunni.

Permangono diffuse fragilità, in particolare nella produzione scritta, ambito in cui incidono sia lacune pregresse sia la presenza consistente di studenti con DSA. All'interno di questo gruppo si rileva inoltre una marcata eterogeneità: molti studenti sono riusciti a gestire le proprie difficoltà conseguendo risultati complessivamente adeguati, mentre per un piccolo gruppo i disturbi specifici dell'apprendimento si sono manifestati in forma più significativa, rendendo necessario il ricorso a strategie di supporto mirate e frequenti interventi di recupero, anche attraverso modalità orali a integrazione delle prove scritte. Nel corso degli anni si è cercato di potenziare tali competenze attraverso esercitazioni mirate e attività di supporto, con particolare attenzione anche allo sviluppo delle abilità di lettura e comprensione del testo, generalmente poco consolidate. Tuttavia, per diversi studenti, tali carenze risultano difficili da colmare negli ultimi anni del percorso scolastico.

Anche l'esposizione orale risulta, per una parte della classe, ancora incerta e poco sicura. Per gli alunni con DSA sono stati predisposti percorsi individualizzati, con l'uso di mappe concettuali e schemi condivisi con il docente.

Per quanto riguarda il comportamento, si sono resi spesso necessari richiami all'ordine e al rispetto delle regole, in particolare per evitare disturbi nei confronti degli studenti più motivati e partecipi. Il clima di classe è risultato pertanto discontinuo e talvolta vivace; tuttavia, tali criticità sono state in parte mitigate dalla familiarità sviluppata nel corso degli anni e dalla costruzione di un rapporto umanamente proficuo tra docente e studenti.

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. 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 | Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM) Competenza digitale | Gestire gli strumenti digitali e il web per effettuare ricerche in lingua italiana per produrre testi e presentazioni digitali. |

| | | |
|--------------------------|--|---|
| <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 e insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale.</p> | <p>Attraverso strategie di lettura, analisi e produzione, 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)

LETTERATURA ITALIANA

VERGA

- Contesto culturale e letterario europeo: Realismo, Naturalismo francese, Verismo, Positivismo.
- Cenni biografici 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*

BAUDELAIRE - tematiche e testi trattati

- Contesto culturale e letterario europeo: Decadentismo, Simbolismo. Influenza sui *poeti maledetti* 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*)

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* - la grande emigrazione italiana e il *pastiche* linguistico.

D’ANNUNZIO - tematiche e testi trattati

- Contesto culturale e letterario europeo: Decadentismo.

- I vari volti di D'Annunzio: poeta vate, militare, politico, il ruolo nei nuovi *media*.
- L'estetismo, il superomismo; la politica e l'esperienza militare, la partecipazione agli eventi storici.
- *Il piacere*: lettura del brano introduttivo *Andrea Sperelli e il culto della bellezza*
- *Alcyone*: struttura, stile; il panismo.
- Lettura e analisi di un brano tratto da *Alcyone*:
La pioggia nel pineto

Il futurismo - tematiche e testi trattati

- Il movimento futurista. Lettura di alcuni 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 nascita della 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
L'ultima sigaretta
Un'esplosione enorme

PIRANDELLO - tematiche e testi trattati

- Cenni biografici dell'autore
- *L'umorismo*: comicità vs. umorismo, vita vs. forma; la maschera.
- La frammentazione dell'io, il relativismo, il crollo delle certezze.

- Lettura e analisi di brani tratti da *Novelle per un anno*:
La patente
La carriola
- 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.*

ANALISI E PRODUZIONE TESTUALE

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

1. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

3 Prove scritte (2 tipologia A, 1 tipologia C) e 1 e orale nel primo quadrimestre
2 Prove simulazioni della prima prova scritta dell'esame di maturità e 1 prova orale nel secondo 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.
- simulazioni d'esame

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente

Francesco Junior Colonnelli

1. PROFILO DELLA CLASSE

Nel corso dell'anno scolastico, solo una parte della classe ha mostrato un atteggiamento positivo, partecipando con interesse e collaborando alle attività proposte. La maggioranza degli studenti ha invece seguito il percorso in modo piuttosto passivo, con un impegno nel complesso sufficiente ma una partecipazione limitata e discontinua, in linea con quanto rilevato anche nello studio della letteratura italiana. Tuttavia, si sono registrati momenti di maggiore attenzione e coinvolgimento, in particolare in relazione allo studio delle guerre mondiali e dei totalitarismi, temi che hanno suscitato un interesse più diffuso anche grazie al costante collegamento con l'attualità, supportato dalla lettura di articoli di giornale.

Un gruppo più ristretto ha evidenziato difficoltà più marcate, soprattutto nell'esposizione orale, talvolta aggravate da assenze frequenti e da un'applicazione allo studio non sempre adeguata. Alcuni alunni si sono distinti per curiosità e attenzione nei confronti degli argomenti trattati, partecipando in modo più attivo. In tale contesto si segnala anche la partecipazione di sette studenti della classe, insieme al docente, al "Viaggio della memoria e attraverso l'Europa", esperienze che hanno contribuito ad arricchire e rendere più concreto il percorso didattico.

Il comportamento non è stato sempre pienamente corretto: si sono resi talvolta necessari richiami all'ordine per garantire un adeguato svolgimento delle lezioni e per non penalizzare gli studenti più motivati. Il rispetto delle regole è risultato complessivamente accettabile, sebbene non sempre costante, e il clima di classe si è rivelato a tratti vivace e disomogeneo.

Per gli alunni con DSA è stato predisposto un percorso individualizzato, basato anche sulla produzione di mappe concettuali e schemi da sottoporre all'approvazione del 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 il commento di articoli di giornale. |
| | Competenza alfabetica funzionale | |
| | Competenza multilinguistica | |
| STEAM | Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM) | 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. 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. Sfruttare come strategie di |
| | Competenza in materia di cittadinanza | |
| | Competenza imprenditoriale | |
| | Consapevolezza professionale e sociale | |

| | | |
|--------------------------|---|--|
| | Imprenditorialità come impatto sulla società | connessione storica le fonti 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. |
| | Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità | |
| | Problem solving | |
| RISORSE PERSONALI | Competenza personale, capacità di imparare ad imparare | Attraverso strategie di lettura, analisi e produzione, 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). | |

3. PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA.

MODULO 1) L'ITALIA POSTUNITARIA
 Destra storica e sinistra storica
 L'età giolittiana

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

La belle Époque e la "pace armata"

MODULO 3) LA PRIMA GUERRA MONDIALE

Lo scoppio della guerra e il sistema delle alleanze

Il dibattito e l'entrata in guerra dell'Italia

L'entrata in guerra degli USA e la rivoluzione in Russia

La fine della guerra e i trattati di pace

MODULO 4) I TOTALITARISMI

La rivoluzione russa e la nascita dell'URSS; cenni sullo stalinismo

La vittoria mutilata e il dopoguerra in Italia e Germania

Il fascismo

Il nazismo

MODULO 5) LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La guerra

La Shoah

La Resistenza italiana e la nascita della Repubblica

MODULO 6) IL SECONDO DOPOGUERRA [affrontato tra il primo e il secondo quadrimestre]

Cenni su bipolarismo e la guerra fredda

Cenni e approfondimenti sugli anni di piombo in Italia

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 ricerche 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 nuova 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 2026

Il Docente
Francesco Junior Colonnelli

1. PROFILO DELLA CLASSE

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

La materia è stata da sempre ostica per alcuni alunni a causa delle lacune pregresse, dell'atteggiamento passivo durante lo svolgimento delle attività didattiche, della poca motivazione allo studio e del poco impegno. Per questi motivi non sempre i risultati sono stati per tutti soddisfacenti e gli obiettivi minimi sono stati raggiunti con fatica nonostante la docente abbia continuamente sollecitato l'attenzione e la partecipazione in classe.

Alcuni alunni si sono mostrati interessati alla disciplina, mostrando un atteggiamento positivo e volto al raggiungimento degli obiettivi, seppur con delle lacune, l'impegno e la partecipazione hanno fatto sì che le difficoltà venissero superate raggiungendo risultati sufficienti.

Tra questi, alcuni alunni hanno ottenuto risultati discreti/buoni durante tutto il corso dell'anno scolastico.

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

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

| Competenza | Contributo della disciplina |
|------------|-----------------------------|
|------------|-----------------------------|

- Definizioni di limite, di limite destro e di limite sinistro;
- Limiti di funzioni elementari: potenza-radice-esponenziali-logaritmiche
- Teoremi sui limiti: unicità, somma, prodotto, quoziente (senza dimostrazione);
- Forme indeterminate e loro risoluzione: $+\infty - \infty$, $0/0$, e ∞/∞
- Limiti di funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

Continuità:

- Definizione di funzione continua;
- Punti singolari e loro classificazione;
- Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.

Studio di funzione:

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

Derivate:

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

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:

- Classificazione dei punti di non derivabilità.

- Massimi e minimi di una funzione reale.

Nel secondo quadrimestre è stata proposta alla classe la visione dei film “THE IMITATION GAME” di Morten Tyldum e “IL DIRITTO DI CONTARE” di Theodore Melfi con l’obiettivo di approfondire i temi trattati.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il docente

Valeria Pradelli

MATERIA: SCIENZE MOTORIE
DOCENTE: GENEROSO OPALLO

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha preso parte al dialogo educativo con costante interesse e lodevole impegno. Sotto il profilo disciplinare, il gruppo ha mantenuto un comportamento serio e responsabile, favorendo un clima di lavoro armonioso e produttivo. Si segnalano solo sporadiche eccezioni che non hanno comunque inficiato l'andamento generale delle attività.

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 tramite esercizi segmentari e tecniche di lavoro in contrazione e rilassamento.

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:

1. Pallavolo
2. Pallacanestro
3. Ultimate frisbee
4. 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 facilitarne 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;

1. Lezione frontale,
2. Esercitazioni pratiche
3. Lavoro a stazioni.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

È stato utilizzato tutto il materiale presente nella palestra dove si svolgeva l'attività motoria. Sono state svolte attività in ambiente naturale, nei parchi di Castelfranco Emilia. Riguardo la parte teorica, non avendo adottato libri di testo, i ragazzi hanno fatto ricerche sul web.

6. TEMPI

Due ore settimanali, durante le quali sono state svolte le unità didattiche programmate. Il primo periodo scolastico è stato dedicato al condizionamento organico e al potenziamento fisiologico. Le altre unità didattiche di apprendimento sono state svolte, con tempi diversi, durante tutto l'anno scolastico. Nonostante l'alternarsi di lezioni con restrizioni dei vari DPCM che hanno limitato le normali attività.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza, dei successivi miglioramenti, dell'impegno, della partecipazione, dell'interesse verso la disciplina e delle capacità psicomotorie rilevate attraverso l'osservazione durante i momenti di lezione. I test pratici sono stati proposti in diversi momenti dell'anno scolastico. Sono state fatte domande orali durante lo svolgimento della lezione pratica. Sono stati elaborate tesine e presentazioni sugli argomenti teorici. Gli alunni esonerati, hanno contribuito al lavoro di arbitraggio, organizzazione e progettazione della lezione.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Generoso Opallo

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: MARCO COMELLA

1.PROFILO DELLA CLASSE

Sin dall'inizio la classe è apparsa dotata di abilità miste, e di una motivazione verso lo studio molto eterogenea. Laddove alcuni alunni hanno subito evidenziato un forte interesse, e una valida preparazione di base, pervenendo così a risultati molto soddisfacenti, altri hanno invece mostrato una conoscenza della materia molto lacunosa, ovvero notevoli difficoltà espressive, una conoscenza delle strutture grammaticali approssimativa, un metodo di studio superficiale e incostante, nonché un livello di attenzione non sempre adeguato. Il clima di classe è stato comunque molto sereno, basato sul dialogo e sul confronto.

**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 linguistica | Lo studente sa padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Interagisce in situazioni comunicative, e rielaborare oralmente in modo personale un testo letto o ascoltato. Sa leggere i testi proposti, ricavandone informazioni basilari e produrre testi e orali scritti coerenti, utilizzando le strutture grammaticali e il lessico appresi. Lo studente è in grado di comprendere gli aspetti significativi della civiltà degli altri paesi in prospettiva interculturale, ed effettuare collegamenti tra argomenti affini in relazione alle altre lingue o materie studiate. |

| | |
|---|--|
| Imparare a imparare | Il metodo di insegnamento si è prefissato l'obiettivo di trasmettere agli studenti un'autonomia nello studio e la motivazione all'apprendimento in funzione della costruzione della propria persona, nell'ottica dello sviluppo di una identità di cittadini del mondo. Tutto ciò nella prospettiva di vedere lo studio della disciplina nell'ambito di un progetto di vita, per la costruzione della propria identità, e di non finalizzare lo studio in funzione del voto. Inoltre si è cercato di trasmettere l'attitudine a una sana e costruttiva autocritica, riflettendo sui traguardi ottenuti, e su quelli ancora da raggiungere. |
| Competenze sociali e civiche | Promuovere lo sviluppo all'accoglienza degli altri individui, nel totale rispetto della loro diversità socio-antropologica, anche in funzione di un ottimale inserimento nel mondo del lavoro. Sviluppare una sensibilità e una consapevolezza di cittadini verso le problematiche sociali più attuali. |
| Consapevolezza ed espressione culturale | Sviluppare l'apertura verso gli altri, il rispetto delle regole e della legalità, e la capacità nel superare i conflitti scaturiti da divergenze di opinioni e diversità caratteriali. |

3. **PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE**

Revisione e approfondimento delle seguenti strutture grammaticali: *countable and uncountable words*; uso dell'articolo *the*; *past simple/past continuous*; *past simple/present perfect*; il futuro espresso dal *present simple*, dal *present continuous*, da *shall/will*; da *to be going to*; periodo ipotetico di primo e di secondo tipo.

Auto presentazione.

Rendicontazione della propria esperienza scuola/lavoro.

Dal libro di testo: "Daily Specials", studio dei seguenti argomenti:

Food intolerances and food allergies (materiale da internet);

Safety regulations in the U.K.;

Safety signs; Security in the workplace;

Healthy food and junk food;

Cooking healthy;

Mediterranean diet;

Quality labels;

Food sustainability.

Dal libro di testo: "Your World bethechange", studio dei seguenti argomenti:

Gender Equality:

Democracy: What is democracy?;

The greatest human rights challenge in our world;

The Climate Neutral Now Initiative;

Technology in the 21st century;

The dangers of technology.

Dal libro di testo: "Engage 1",

How alarming is the world's strange weather?

Dal libro di testo: "Training for Successful INVALSI", attività di lettura e comprensione orale di livello B1 e B2.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Constata una preparazione di base molto fragile, e una motivazione allo studio non sempre adeguata, all'inizio dell'anno si è reso necessario ridare alla classe una impostazione di base sia contenutistica che metodologica. Pertanto si è andati a rivedere alcune strutture grammaticali già affrontate negli anni passati, ma non sempre sufficientemente assimilate. Successivamente, nell'affrontare lo studio dei vari argomenti di microlingua e di civiltà, si è cercato di favorire un miglioramento dello sviluppo

delle capacità di comprensione dei brani, per poi passare alla loro rielaborazione ed esposizione sia scritta che orale. Inoltre sono stati forniti degli strumenti didattici al fine di comprendere il contenuto dei testi senza passare attraverso la traduzione in lingua italiana, se non limitatamente ad alcuni termini specifici, come questionari, ecc. per poi riformulare il loro contenuto direttamente in lingua inglese attraverso una rielaborazione personale. Oltre che alla conoscenza degli argomenti in senso stretto, si è dato spazio alla correttezza formale, alla padronanza linguistica e all'accuratezza fonetica, ponendo l'accento su alcune tanto importanti quanto spesso trascurate differenze rispetto alla lingua italiana, nonché all'uso idiomatico di alcune espressioni in lingua inglese. Si è cercato di alternare la classica lezione frontale, a domande finalizzate a stimolare il confronto, il senso critico e il dialogo.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libri di testo, materiale reperito da internet e condiviso su Classroom; uso della LIM, frequente uso di materiale audio, visione di alcuni video in lingua originale.

6. TEMPI

3 UL settimanali

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Le verifiche sono state sia scritte che orali, in itinere e sommative. La loro valutazione ha avuto luogo attraverso la condivisione di griglie di valutazione. Inoltre al termine delle interrogazioni orali, gli studenti sono stati invitati a effettuare una autovalutazione sui propri punti di forza e di debolezza. La presa di coscienza dei propri di forza ha avuto lo scopo di rinforzare la propria autostima, e di vedere i miglioramenti rispetto alle competenze pregresse. La riflessione sui punti di debolezza ha avuto la funzione di fare acquisire maggiore coscienza dei propri limiti, affinché si potesse dare un avvio a una sana autocritica, al fine di migliorare le proprie competenze, e favorire un più idoneo processo di maturazione. L'attribuzione della sufficienza in taluni casi è scaturita più per premiare gli sforzi profusi soprattutto rispetto alla situazione di partenza, che non per gli standard realmente raggiunti.

L'insegnante

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Marco Comella

Presentazione della classe

La classe 5AAK è composta da 24 alunni, di cui 15 si avvalgono dell'I.R.C. Gli alunni, in discontinuità con l'anno precedente, non hanno mantenuto un interesse nei confronti della disciplina del tutto omogeneo. Accanto a studenti partecipi e disponibili al dialogo educativo, si sono evidenziati diversi casi di partecipazione discontinua e superficiale. Nel corso dell'anno, una parte della classe ha inoltre manifestato atteggiamenti poco maturi e comportamenti talvolta infantili, che hanno reso più complessa la gestione di alcune attività didattiche.

Solo una parte degli studenti si è dimostrata realmente aperta al confronto e al dialogo dialettico, mentre altri hanno partecipato in maniera limitata, mostrando un coinvolgimento non sempre adeguato al contesto scolastico e agli obiettivi formativi proposti. Il docente ha comunque orientato il proprio intervento educativo in una prospettiva costruttiva, finalizzata non soltanto all'arricchimento culturale, ma anche alla crescita umana degli studenti e allo sviluppo del loro pensiero critico.

Al termine dell'anno scolastico, il livello di preparazione raggiunto dalla classe risulta nel complesso discreto, pur permanendo differenze significative tra gli studenti sia sotto il profilo dell'impegno, sia in relazione alle competenze acquisite. Dal punto di vista disciplinare, il comportamento della classe è stato generalmente corretto, sebbene non siano mancati episodi di immaturità e momenti che hanno richiesto richiami e interventi educativi da parte del docente.

Per quanto concerne lo svolgimento dell'attività didattica, le unità di apprendimento sono state affrontate prevalentemente mediante una metodologia dialogica, finalizzata a favorire la partecipazione attiva degli studenti e a svilupparne le capacità critiche, riflessive e di collegamento interdisciplinare.

Le mete educative previste nel piano di lavoro possono ritenersi raggiunte in modo complessivamente sufficiente, pur con risultati differenziati all'interno della classe.

Osservazioni:

| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Numero di ore totali annuali svolte | 25 | |
| Profilo medio della classe | Comportamento | Parzialmente collaborativo e non sempre corretto |
| | Interesse, partecipazione, motivazione | Disomogenea, non sempre attiva |
| | Livello di preparazione conseguita | Complessivamente discreto, per alcuni buono, per altri meno |
| Progetti extracurricolari | Corsi di potenziamento | Nessuno |
| | Altro | Nessuno |
| Rapporti con le famiglie | In particolare con alcune famiglie i rapporti sono stati regolari e collaborativi | |

| Competenze chiave europea | Contributo della disciplina |
|--|-----------------------------|
| <p>Consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> | |

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

| Competenza | Contributo della disciplina |
|--|--|
| Spirito di iniziativa e imprenditorialità. | Valorizzazione dell'unicità personale e consapevolezza dei propri talenti. Prendere consapevolezza dei fondamenti della disciplina al fine di dialogare con persone della propria e di altre culture. |
| Consapevolezza ed espressione culturale. | |
| Competenza in materia di cittadinanza. | |

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo Filosofico: A confronto con le idee dei più importanti filosofi della storia, come Socrate, Platone, Kant e Nietzsche gli studenti sono stati chiamati a prendere posizione in un dibattito costruttivo sulle principali tematiche filosofiche. L'esistenza della verità. L'esistenza dell'anima. L'esistenza del Bene e del male. La ricerca della felicità.

Modulo di Educazione Civica: Riflessioni sul totalitarismo e la libertà di pensiero. Riflessioni sull'integrazione e i diversi valori religiosi, e il rispetto della convivenza civile. Le dipendenze.

Modulo teologico religioso: Visione di alcuni episodi della serie "The Chosen". La Bibbia, grande codice culturale. L'Apocalisse e il messianismo politico nel contesto attuale. Il Perdono di sé e del prossimo. Le relazioni e i rapporti nel segno della responsabilità.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

La metodologia didattica si è prefissata, come fine primario, quello di destare l'interesse, la curiosità e la voglia di apprendere degli studenti, incentivando una discussione critica e analitica sugli argomenti trattati. Le lezioni sono state sia frontali sia supportate da strumenti multimediali, al fine di stimolare costantemente un'attenzione partecipe e propositiva in tutte le fasi dell'attività didattica. Come supporto alle lezioni è stato utilizzato materiale video, multimediale per approfondire argomenti specifici.

Lezione frontale.

Problem solving.

Discussione guidata.

Report.

Visione di film.

Dialogo guidato.

Strumenti multimediali (audiovisivi, video ecc.).

Brainstorming.

Cooperative learning.

Compiti di realtà.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: nessun libro di testo è stato adottato ed usato.

Dispense, appunti, video.

TIPOLOGIA DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Criteria di valutazione:

Il giudizio espresso letteralmente per ogni studente è stato formulato in base alla partecipazione e alla capacità di collegamento interdisciplinare dimostrata.

- Livello individuale di conseguimento degli obiettivi (acquisizione contenuti e competenze)
- Progressi compiuti rispetto al livello di competenza
- Interesse e attenzione
- Partecipazione attiva e Riflessioni
- Impegno
- Per la valutazione si fa riferimento al PTOF.

Verifiche:

Il conseguimento degli obiettivi minimi è stato verificato e valutato sia in “itinerare” che globalmente. Alla fine di ogni unità didattica si è accertata l’effettiva acquisizione dei contenuti con verifiche formative mediante interventi e domande brevi o richiesta di spiegazione di alcuni termini fondamentali e la competenza nell’elaborazione critica, attraverso gli strumenti di analisi e di sintesi e la capacità di applicazione logica e di utilizzazione del linguaggio specifico. Gli elementi presi in considerazione per la valutazione della produzione orale riguardano il grado di conoscenza degli argomenti, la comprensione effettiva degli stessi, il corretto uso del linguaggio specifico, la capacità di elaborazione ed applicazione, in base ai parametri indicati nella griglia di valutazione, approvata in sede dipartimentale e nel PTOF. Inoltre si è tenuto conto dell’impegno, della frequenza, del grado di responsabilità e del livello di partecipazione, nonché del progresso compiuto rispetto alla situazione di partenza.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Francesco Perboni

MATERIA: Alternativa a IRC
DOCENTE: ANNALISA ESPOSITO

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5AAK è composta da 24 studenti, di cui 9 non si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica. Essendo il primo anno di insegnamento della docente nella classe, è stato necessario dedicare particolare attenzione alla costruzione di un dialogo educativo efficace e alla conoscenza delle dinamiche relazionali del gruppo.

L'attività didattica è stata orientata non solo all'acquisizione di contenuti disciplinari, ma anche alla promozione della riflessione personale, del senso critico e della crescita umana degli studenti. Attraverso il dialogo, il confronto e attività di carattere esperienziale, si è cercato di favorire una partecipazione più consapevole e una maggiore capacità di collegamento interdisciplinare.

Nel complesso, la classe ha raggiunto un livello di preparazione discreto, pur con differenze legate all'impegno personale, all'interesse dimostrato e alle competenze maturate dai singoli studenti. Il comportamento è stato generalmente corretto, anche se non sono mancati momenti di vivacità e superficialità.

Particolare importanza ha avuto il percorso trasversale dedicato al tema dei cinque sensi, sviluppato mediante attività laboratoriali e sensoriali, quali ascolto di suoni della natura, esperienze bendate, attività gustative e momenti di riflessione condivisa. Tali esperienze hanno rappresentato un'occasione significativa per approfondire temi quali il valore del dono, della relazione, dell'ascolto e della consapevolezza di sé e dell'altro.

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

| | |
|--|--|
| Competenza alfabetica funzionale | Capacità di esprimere riflessioni personali, formulare domande di senso e sviluppare un linguaggio critico e consapevole |
| Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare | Sviluppo della consapevolezza di sé, delle proprie emozioni e della relazione con gli altri attraverso attività esperienziali e riflessive |

| | |
|---|---|
| Competenza in materia di cittadinanza | Educazione al rispetto, alla legalità, alla solidarietà, alla prevenzione e alla cittadinanza attiva |
| Consapevolezza ed espressione culturale | Comprensione del valore delle diverse culture, dei linguaggi simbolici e dell'esperienza religiosa come elemento di crescita personale e collettiva |

3. PROGRAMMA SVOLTO

Nucleo fondante: Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita. **Il percorso didattico è stato sviluppato attraverso attività interdisciplinari e riflessive finalizzate alla crescita personale degli studenti e alla maturazione di una maggiore consapevolezza di sé, degli altri e della realtà contemporanea.**

Sono state affrontate tematiche relative:

- alle questioni di senso legate alle esperienze fondamentali della vita umana;
- alla dignità della persona;
- allo sviluppo sostenibile;
- alla legalità e alla cittadinanza attiva;
- al valore del volontariato;
- alla cittadinanza digitale e al diritto alla privacy;
- alla gig economy e alle trasformazioni del mondo del lavoro;
- ai valori fondamentali della convivenza civile.

Gli studenti sono stati guidati a sviluppare capacità di riflessione critica, formulando domande di senso e confrontandosi in modo dialogico con esperienze, idee e situazioni concrete.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La metodologia adottata ha privilegiato un approccio esperienziale, dialogico e laboratoriale, finalizzato a coinvolgere attivamente gli studenti nel processo di apprendimento.

L'intero percorso è stato sviluppato in modo trasversale attraverso il tema dei cinque sensi, utilizzati come strumento educativo per favorire:

- consapevolezza personale;
- ascolto;
- relazione;
- empatia;
- riflessione critica.

Le attività proposte hanno incluso:

- ascolto di musica e suoni della natura;
- esperienze sensoriali guidate;
- attività bendate, assaggi e percorsi percettivi;
- discussioni guidate e dialogo educativo;
- compiti di realtà;
- utilizzo di strumenti audiovisivi e multimediali.

Attraverso tali esperienze gli studenti sono stati stimolati a riflettere sul valore della percezione, della fiducia, della relazione con l'altro e dell'importanza del dono nella vita personale e sociale.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Dispense e materiali predisposti dalla docente;
- video e contenuti multimediali;
- musica e suoni della natura;
- materiali per attività sensoriali ed esperienziali;
- Non è stato adottato alcun libro di testo.

6. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- domande proposte durante lo svolgimento dei moduli;
- osservazione della partecipazione;
- attività dialogiche e cooperative.
- riflessioni personali;
- elaborazione personale delle esperienze vissute durante le attività laboratoriali e sensoriali.

Particolare attenzione è stata riservata alla capacità degli studenti di attribuire significato alle esperienze proposte e di collegarle ai valori della dignità umana, della cittadinanza attiva e della relazione con l'altro.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Annalisa Esposito

AREA DI INDIRIZZO

MATERIA: DTA

DOCENTE: ALESSANDRO LATTARULO

1. PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni hanno mostrato, in generale, un atteggiamento parzialmente disinteressato ai profili strettamente teorici della disciplina, rendendo difficile per l'insegnante l'instaurazione di un proficuo rapporto didattico, ancorché lo stesso sia risultato eccellente sotto il profilo umano. La classe risulta eterogenea e con pochi elementi le cui qualità si è aiutato a fiorire e maturare appieno.

Alcuni alunni, pur se talvolta con qualche incostanza, hanno offerto un impegno che ha evidenziato una buona capacità di apprendimento degli argomenti svolti con risultati di pari livello; per altri, al contrario, la preparazione e le capacità di apprendimento sono risultate frammentarie.

Dopo un iniziale lavoro di ripresa di alcuni *topics* del quarto anno, si sono affrontati i nuovi argomenti, invariate restando tuttavia le lacune sotto il profilo aritmetico.

Gli obiettivi, definiti in sede di programmazione, si ritengono nel complesso raggiunti, così come i risultati ottenuti sono ottimi per un ristretto novero di alunni e sufficienti per altri.

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 Canva, pacchetto Microsoft Office |

| | |
|--|---|
| <p>Imparare a imparare</p> | <p>Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni l'abilità di perseverare nell'apprendimento, di organizzare il proprio studio anche mediante una gestione efficace del tempo e delle informazioni, sia a livello individuale sia in gruppo.</p> |
| <p>Competenze sociali e civiche</p> | <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.</p> |
| <p>Consapevolezza ed espressione culturale</p> | <p>Tutti i moduli hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, confrontare in modo rispettoso verso gli altri. Gli alunni hanno lavorato in gruppi e sono riusciti ad organizzarsi, prendere decisioni e gestire i conflitti.</p> |
| <p>Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità</p> | <p>Tali competenze sono state raggiunte grazie allo studio delle strategie di marketing e della pianificazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative</p> |
| <p>Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane</p> | <p>Tali competenze sono state raggiunte anche grazie allo studio della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative</p> |
| <p>Applicare le norme attinenti la costituzione dell'esercizio, la certificazione di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro</p> | <p>Tali competenze sono state raggiunte individuando le fonti normative e il loro campo di applicazione, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.</p> |

| | |
|--|--|
| 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, delle strategie di marketing e di web marketing |
| 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, delle strategie di marketing e di web marketing. |
| 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 vengono raggiunte grazie allo studio del mercato turistico e dell'economia del territorio. |

3. PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Le operazioni di gestione:

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

Il Bilancio di esercizio:

- documenti che compongono il bilancio
- analisi di bilancio

Il mercato turistico:

- i caratteri del turismo

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

Il marketing:

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

Il marketing strategico:

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

Il marketing operativo:

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

Il web marketing:

- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan:

- Il marketing plan di un hotel e di un ristorante

La pianificazione e la programmazione:

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

Il budget:

- Le caratteristiche del budget;
- Differenze tra budget e bilancio d'esercizio;
- Le differenti articolazioni del budget
- Redazione di budget aziendali: budget economico di una struttura ricettiva, budget degli investimenti.
- Differenza tra il budget e il bilancio d'esercizio

Il business plan:

- Che cos'è il Business Plan
- Contenuto del Business Plan
- Esercitazioni sulla redazione di un Business Plan

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio:

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

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale
Lezione dialogate
Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo (S. Rascioni - F. Ferriello, *Gestire le imprese ricettive up vol. 3*, Tramontana)
Mappe concettuali e schemi
Brevi filmati e articoli di quotidiani
Riassunti del docente su Classroom

6. TEMPI

4 UL settimanali di 50 minuti ciascuna

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Verifiche sommative e formative scritte e orali, presentazioni multimediali.

Tutte le verifiche somministrate sono state adattate dal docente secondo quanto prescritto nel PEI per l'alunno con certificazione ai sensi della Legge 104, e nei rispettivi PDP per gli alunni con DSA e BES.

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e dei progressi in itinere registrati con attenzione analitica ai singoli alunni, nonché tenendo conto del loro vissuto quotidiano, dell'impegno profuso e del grado di autonomia raggiunti.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Alessandro Lattarulo

1. 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 nel complesso buona parte del gruppo classe ha ottenuto 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.

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

| Competenza | Contributo della disciplina |
|-------------------|------------------------------------|
| | |

| | |
|---|--|
| Comunicazione 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 |
| Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la Sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro | Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite Protocollo HACCP in lingua straniera. |

3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

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

Moduli di microlingua settoriale:

- Salute e sicurezza: l' HACCP
- Les groupes alimentaires
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire
- Les régimes alternatifs

- les troubles alimentaires
- les guides gastronomiques
- le CV

Moduli di civiltà:

- La France dans la première guerre mondiale et les “ Gueules Cassées “
- Le régime de Vichy et la division de la France pendant la seconde guerre mondiale.
- L’histoire en chanson: les chansons symboles de l’histoire française du vingtième siècle : “ La chanson de Craonne” auteur anonyme; “ La tondue” de Georges Brassens; “ Le déserteur “ de Boris Vian; “ Gottingen “ de Barbara

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
- Les omosexuels face au Nazisme

4. 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

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- materiale fornito dal docente
- Libro di testo in adozione
- Schemi semplificati
- Testo in adozione: C.Duvallier " Sublime oenogastronomie " ed. ELI

6. TEMPI

Per la classe sono state effettuate 3 UL settimanali di lingua e 1 UL di potenziamento

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

La docente

Prof.ssa Alessandra Bertocchi

1. PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe si è mostrato eterogeneo nella sua complessità; composto da un numero considerevole di alunni con certificazione DSA. Gran parte dei discenti hanno mostrato momenti di grande attenzione nella disciplina riuscendo ad assimilare ed approfondire i contenuti proposti con spunti interessanti e di originalità. Non sono mancati episodi di difficoltà nello svolgimento delle attività a causa di atteggiamenti di scarsa disciplina o disattenzione reiterati. Alcuni componenti hanno mostrato notevoli fragilità nella produzione di elaborati complessi inerenti alle prove scritte o di simulazioni, compensate dalle attività verbali o tecnico pratiche in laboratorio. Il gruppo classe dimostra un'ottima propensione nei lavori di gruppo in fase di progettazione\realizzazione, propedeutiche alle attività o progetti in laboratorio, mostrando buone capacità relazionali e di intesa. Differente è l'atteggiamento durante le attività in aula, dove una parte del gruppo classe talvolta si è mostrato indisciplinato o insofferente alla proposta didattica.

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

| Competenze | Contributo della disciplina |
|--|---|
| Competenza personale, sociale e capacità di imparare ed imparare | Capacità di riflettere su sé stessi e gestire efficacemente il tempo e le informazioni, sia individualmente che in gruppo. Include la capacità di lavorare in squadra (brigata di cucina), gestire lo stress durante il servizio, imparare dalle critiche e aggiornare costantemente le proprie conoscenze sulle tecniche culinarie e sulle normative di sicurezza alimentare. La classe ha mostrato di aver acquisito tale competenza durante le attività\eventi svolti, |
| Competenza imprenditoriale | Capacità di trasformare idee in azioni attraverso la pianificazione e la gestione di progetti. Implica, innovazione, assunzione di rischi e la |

| | |
|------------------------------------|---|
| | capacità di analizzare opportunità e sfide nel settore enogastronomico per raggiungere obiettivi specifici, attraverso gli argomenti svolti della disciplina, includendo anche le attività di Project Work |
| Competenza digitale | Uso consapevole delle tecnologie per comunicare, presentare, promuovere ed organizzare i diversi momenti di vita scolastica nell'anno scolastico |
| Competenza alfabetica e funzionale | Capacità di comunicare in modo efficace e tecnico in ambito professionale. Include la redazione di menù, ricettari e relazioni tecniche; l'interpretazione di disciplinari di produzione (DOP, IGP) e normative igienico-sanitarie; la capacità di argomentare le scelte enogastronomiche e la valorizzazione dei prodotti del territorio durante il servizio e le prove d'esame. |

3. PROGRAMMA SVOLTO DI Laboratori dei servizi enogastronomici settore cucina.

HACCP

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

PRODOTTI E QUALITÀ ALIMENTARE

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

TRASPARENZA ALIMENTARE

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

I MENU NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

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

FOOD COST E PREZZO DI VENDITA

- Definizione e calcolo del food cost
- Stabilizzazione del prezzo di vendita e costi di gestione

RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Ristorazione sociale e collettiva
- Ristorazione scolastica
- Ristorazione ospedaliera
- Ristorazione viaggiante
- Ristorazione aziendale

- Forme di catering industriale

BANQUETING E CATERING

- Definizione di catering e banqueting
- Normativa di riferimento
- Adempimenti amministrativi e professionali
- Gestione dei servizi di banqueting e catering
- Figure contrattuali
- Attività di banqueting
- Attività di catering
- I legami differiti per il trasporto
- Sistema di distribuzione dei pasti

POST 15 MAGGIO 2026

Metodi di approvvigionamento di un'azienda ristorativa.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Materiale fornito dal sottoscritto;
- Powerpoint e documenti google dedicati alle argomentazioni della ristorazione e gestione d'impresa;
- Articoli divulgativi da fonti attendibili da internet;
- Utilizzo della piattaforma Youtube;
- Google Classroom;
- Libro di testo, *CHEF SMART*, GIOVANNI SALVIANI, HOEPLI

6. TEMPI

- UL n° 1 in compresenza; Scienze degli alimenti;

- UL n° 5 dedicate alle attività didattiche di Lab. Servizi Enogastronomici Settore cucina;
- UL n° 2 Project Work

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Verifiche scritte e orali, presentazioni multimediali, inoltre tutte le verifiche somministrate sono state adattate dal docente secondo quanto prescritto nel PEI per l'alunno con certificazione ai sensi della Legge 104, e nei rispettivi PDP per gli alunni con DSA e BES, concedendo tempi di sviluppo maggiori e avvalorando mappe e o strumenti compensativi e dispensativi.

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, della partecipazione e dei progressi in itinere, nonché tenendo conto del loro vissuto, dell'impegno profuso e del grado di autonomia raggiunti. La valutazione viene effettuata mediante l'utilizzazione delle griglie di valutazione disciplinare d'Istituto.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Antonio Bottone

1. PROFILO DELLA CLASSE

La docente ha seguito la classe esclusivamente nel corso dell'ultimo anno scolastico. Fin dalle prime fasi, il lavoro didattico ha richiesto una particolare attenzione alla gestione del gruppo, in quanto la partecipazione degli studenti si è rivelata discontinua e non sempre adeguata alle richieste del contesto scolastico.

In una prima fase si è cercato di proporre attività con modalità operative varie e coinvolgenti; tuttavia, la presenza di comportamenti non sempre adeguati e di una limitata capacità di mantenere concentrazione e autocontrollo ha reso necessario orientare progressivamente l'azione didattica verso modalità più strutturate, al fine di garantire maggiore ordine e continuità nello svolgimento delle lezioni.

Le difficoltà emerse appaiono legate soprattutto a un livello di maturazione non ancora pienamente consolidato. Infatti, quando il clima di lavoro si è rivelato più favorevole, una parte significativa della classe ha mostrato interesse, partecipazione e, in alcuni casi, competenze professionali già discretamente sviluppate.

All'interno del gruppo si evidenzia una certa eterogeneità: accanto a studenti che hanno mantenuto un atteggiamento poco attivo o discontinuo, altri hanno mostrato difficoltà nella gestione dell'attenzione e del comportamento; al contempo, un numero più limitato di alunni si è distinto per impegno regolare, partecipazione e capacità di seguire con continuità le attività proposte.

Per quanto riguarda lo studio individuale, si riscontrano diverse criticità, in particolare nella costanza del lavoro domestico, nel rispetto delle consegne e nella gestione delle scadenze, pur in presenza di alcune situazioni positive.

Si sono inoltre verificati episodi di inosservanza delle regole della convivenza scolastica, che sono stati affrontati attraverso gli interventi educativi previsti.

Nel corso dell'ultimo periodo dell'anno, anche grazie ad azioni condivise dal Consiglio di classe, si è registrato un miglioramento parziale sia nel comportamento sia nella partecipazione.

In questo quadro, è opportuno sottolineare che alcuni studenti hanno comunque mantenuto un atteggiamento serio e responsabile, impegnandosi con continuità nel proprio percorso formativo.

Per quanto riguarda gli studenti con BES e DSA, sono stati messi a disposizione strumenti compensativi, quali mappe e schemi, utilizzabili anche in sede di verifica; tuttavia, tali strumenti non sono stati sempre utilizzati in modo sistematico da tutti gli aventi diritto.

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

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

| COMPETENZE PECUP E D'ASSE | CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA |
|---|---|
| <i>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</i> | L'approfondimento dei rischi e pericoli legati alle contaminazioni alimentari, delle buone pratiche igieniche e di lavorazione, delle misure preventive e correttive consente di adeguare i propri comportamenti nel rispetto della |
| <i>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</i> | |

| | |
|---|---|
| <i>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</i> | normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. |
| <i>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</i> | La conoscenza dei principi di dietologia e dietoterapia consentono agli studenti di attivare i percorsi idonei alla gestione delle esigenze alimentari legate a specifiche condizioni fisiologiche o patologiche della clientela. |
| <i>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i> | La consapevolezza del valore simbolico degli alimenti nei principali contesti religiosi favorisce il rispetto delle istanze etiche della clientela. |
| <i>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</i> | L'approfondimento del tema della qualità dei prodotti agroalimentari sotto tutti i suoi aspetti favorisce l'acquisizione di consapevolezza relativamente alla tutela e promozione delle ricchezze del territorio, nonché promozione di stili di vita e di consumo il più possibile sostenibili. |
| <i>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</i> | La realizzazione di prodotti multimediali utilizzando risorse digitali consente agli studenti di approfondire e acquisire dimestichezza con alcuni strumenti della comunicazione 4.0 |
| <i>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</i> | |

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

| |
|---|
| <p>QUALITÀ degli ALIMENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualità degli alimenti • Qualità certificata: DOP, IGP, STG, PAT, BIO, Produzione Integrata, certificazioni ISO ... • Etichette, frodi alimentari • Imballaggi • Tracciabilità e rintracciabilità di filiera |
| <p>IGIENE E SICUREZZA - PIANO DI AUTOCONTROLLO E HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa comunitaria a garanzia della sicurezza alimentare • Definizione e differenza fra piano di autocontrollo e HACCP • Pacchetto igiene • I 7 principi • Passaggi per la costruzione dell'HACCP • GMP e GHP • Responsabilità degli OSA |

I CONTAMINANTI DEGLI ALIMENTI E LE MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI

- Contaminanti chimici: classificazione, cause, patologie correlate
 - contaminanti chimici sintetici (pesticidi, fertilizzanti, antibiotici, MOCA, sostanze derivanti dai processi di cottura e conservazione, contaminanti ambientali)
 - contaminanti chimici naturali (tossine da funghi superiori, micotossine (*Aspergillus*, *Penicillium*, *Fusarium*), tossine da prodotti ittici, tossine da prodotti vegetali)
- Contaminanti fisici: classificazione ed esempi.
 - radionuclidi: descrizione, cause, patologie correlate
- Contaminanti biologici: classificazione, cause, patologie correlate
 - microrganismi: classificazione, fattori di crescita, principali infezioni, intossicazioni e tossinfezioni batteriche (*Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter spp*, *Vibrio cholerae*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Cronobacter sakazakii*, *Bacillus cereus*)
 - virus: Virus dell'epatite, *Rotavirus*
 - prioni: BSE, CJD
 - protozoi: *Toxoplasma gondii*
 - elminti: *Taenia solium*, *Taenia saginata*, *Anisakis simplex*, *Trichinella spiralis*
 - animali infestanti (insetti, roditori, volatili)
- Obiettivi minimi: Classificazione generale dei pericoli (bio, chimici e fisici).
Microorganismi specifici: Salmonella, Botulino, Muffe, Stafilococco, Listeria.

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- Nuovi prodotti alimentari: arricchiti, salutistici, alleggeriti, funzionali, innovativi
- Alimenti di nuova gamma
- Obiettivi minimi: Aspetti fondamentali delle tradizioni religiose legate al cibo.
Principali tendenze alimentari del 2025.

PRINCIPI DI DIETETICA

- Ripasso Principi Nutritivi
- Valutazione dello stato nutrizionale
- Bilancio energetico
- Strumenti per la formulazione della dieta equilibrata: LARN, tabelle di composizione degli alimenti (CREA), Linee guida per una sana alimentazione italiana, rappresentazioni grafiche (piramide alimentare, piatto alimentare).
- Modelli alimentari di riferimento: Dieta mediterranea, diete vegetariane, diete iperproteiche, dieta chetogenica, altri modelli alimentari.
- La corretta alimentazione nelle diverse età: consigli e LARN (lattante, bambino, adolescente, adulto, gestante, nutrice, donne in menopausa, terza età, sport)
- Caratteristiche generali della ristorazione collettiva (diverse tipologie di mense)

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

PRINCIPI DI DIETOTERAPIA

- Allergie e Intolleranze
- Malattie del benessere (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, sindrome metabolica)
- Tumori
- Disturbi del comportamento alimentare
- Uso e abuso di alcol
- Malnutrizioni per difetto (malnutrizioni proteico-caloriche; carenze di vitamine e sali minerali)

Per ogni patologia, sono affrontati i seguenti aspetti: definizione, cause, diagnosi, fattori di rischio, caratteristiche e classificazione, dietoterapia e altri fattori a supporto della salute.

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

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

- Sostenibilità delle filiere agroalimentari
- Sviluppo di Packaging alimentari innovativi attraverso l'uso di biopolimeri microbici/ sottoprodotti alimentari (Obiettivi di sostenibilità - Agenda 2030)
- Biodiversità microbica: l'anima invisibile delle produzioni alimentari - Incontro con gruppo di Microbiologia degli Alimenti - Università di Bologna
- Salute e benessere: Uso e Abuso di alcol

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività didattica è stata condotta prevalentemente attraverso lezioni partecipate, supportate dall'utilizzo di schemi, mappe concettuali, materiali audiovisivi e dall'assegnazione di ricerche e lavori di approfondimento. Alcune proposte sono state realizzate anche attraverso modalità di apprendimento collaborativo.

Per favorire una preparazione più consapevole per l'Esame di Stato, ogni argomento trattato è stato messo in relazione ai nuclei fondanti di riferimento.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" - vol. 5° anno; Luca La Fauci - Markes
Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite Google Classroom (Slides, Schemi, ecc.).

6. TEMPI

Pur in presenza di alcune criticità legate alla gestione della classe e alla necessità di riorganizzare parte delle attività a causa di assenze e di iniziative d'istituto, il percorso didattico si sta concludendo in linea con la programmazione iniziale.

Nel periodo successivo al 15 maggio, le attività saranno orientate al consolidamento degli apprendimenti e alla preparazione in vista dell'Esame di Stato.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

La verifica dell'apprendimento è stata effettuata al termine dei principali nuclei tematici, affiancata da momenti di valutazione formativa in itinere, realizzati attraverso quesiti rapidi, domande orali brevi e quiz.

Le prove di verifica hanno previsto sia tipologie semistrutturate (quesiti a risposta chiusa, esercizi vero/falso, completamenti, associazioni e risposte sintetiche), sia tipologie aperte, quali produzioni scritte ed esposizioni orali. Sono state svolte, inoltre, 2 Prove di simulazione della seconda prova scritta dell'esame di maturità.

Nelle prove strutturate, a ciascun quesito è stato assegnato un punteggio specifico, successivamente convertito in decimi; la soglia di sufficienza è stata individuata indicativamente tra il 55% e il 60% del punteggio complessivo. Per le verifiche scritte non strutturate, la valutazione ha tenuto conto del livello di conoscenza dei contenuti, della chiarezza e coerenza espositiva, dell'uso del linguaggio disciplinare, nonché della capacità di stabilire collegamenti, in riferimento alla griglia condivisa all'interno del dipartimento.

Nella valutazione delle prove orali, oltre agli aspetti sopra indicati, sono stati considerati anche l'impegno, la partecipazione attiva e pertinente durante le lezioni e i progressi compiuti rispetto ai livelli iniziali.

Gli studenti con DSA hanno avuto la possibilità di avvalersi di strumenti compensativi, come supporti scritti, durante le verifiche; tuttavia, non tutti ne hanno fatto uso in modo sistematico.

Sono stati inoltre oggetto di valutazione anche i prodotti digitali e multimediali assegnati nel corso dell'anno. I criteri adottati per la valutazione complessiva fanno riferimento a:

- le griglie di valutazione disciplinari;
- la griglia relativa alla seconda prova (simulazioni);
- i criteri definiti nei PDP per gli studenti con DSA e BES;
- i progressi registrati nel percorso di apprendimento;
- il livello di partecipazione attiva e costruttiva;
- l'impegno dimostrato

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Marianna Ciccone

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA BAR E VENDITA,

DOCENTE: AMBROSIO MICHELE

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

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

La partecipazione alle lezioni del docente è stata discreta per una parte dei discenti, anche se talvolta non propriamente attenta e scrupolosa. Il lavoro didattico ha richiesto una particolare attenzione alla gestione del gruppo, in quanto la partecipazione degli studenti si è rivelata discontinua e non sempre adeguata alle richieste del contesto scolastico. 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 un numero limitato di allievi, con una buona apertura al dialogo educativo, con impegno regolare, partecipazione attiva e capacità di seguire le attività proposte, mentre per alcuni è stato necessario stimolare il loro interesse, in quanto hanno mantenuto un atteggiamento poco attivo o discontinuo, mostrando difficoltà nella gestione dell'attenzione e del comportamento.

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

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

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

| Competenze d'asse | Conoscenze | Abilità |
|--|---|---|
| <p>-Evoluzione storica dei locali di ristorazione</p> <p>-Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana e del mondo</p> | <p>-Conoscenza del valore culturale del cibo nella storia e del suo rapporto con la società</p> <p>-Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</p> <p>-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>-Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce</p> <p>-Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative</p> <p>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <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 menù 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 |

| | | |
|--|--|---|
| <p>-Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</p> <p>-Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</p> <p>-Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile</p> | <p>-Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasioni di buffet, banchetti, eventi speciali</p> <p>-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>-Saper allestire spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali</p> <p>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> |
| <p>-Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio</p> <p>-Tecniche di base nelle preparazioni di bar</p> | <p>-Classificazione di bevande alcoliche</p> <p>-Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</p> <p>-Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</p> <p>-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> | <p>- Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione</p> <p>- Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate</p> <p>- Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione</p> <p>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</p> |

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SALA-BAR E VENDITA

ENOLOGIA:

La produzione del vino

La fermentazione alcolica

La vinificazione in rosso, bianco e rosato

Altre tecniche produttive: vini passiti, liquorosi e aromatizzati

Conservazione

Legislazione

Spumantizzazione: Metodo Charmat e Metodo Champenoise

TECNICHE DI DEGUSTAZIONE VINO E ABBINAMENTO CIBO-VINO:

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

II MENU NELLA RISTORAZIONE COMMERCIALE

Evoluzione del menù

I menù della ristorazione commerciale tradizionale

I menù della ristorazione commerciale della neoristorazione

Le diverse tipologie del menù

Il menù a la carte

Il menù a la table d'hotel

Il menù a tema

Il menù a degustazione

Le carte accessorie

La carta dei dessert

Aspetti tecnici e gestionali.

MARCHI DI QUALITA':

DOP, IGP, STG

Disciplinari

Consorzi

DE.CO

Concetto di qualità

Prodotti tipici e marchi dell'Emilia Romagna

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata

Lezione frontale

Role Playing

Schemi e mappe

Presentazioni in Powerpoint

Dispense predisposte e condivise su G-Classroom
Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

LIBRO DI TESTO: SalaBar Smart Secondo quarto e quinto anno

Testi di Associazione Italiana Sommelier

Presentazioni

Google classroom

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

6. TEMPI

2UL di attività didattica settimanali

7. 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 2026

Il Docente
Michele Ambrosio

UDA realizzate

| Titolo UDA | Discipline coinvolte | Numero di UL | Produzione/verifica finale |
|----------------------|----------------------|--------------|--|
| Law and order | Francese | 3 | Verifiche orali |
| | Sc. Alim. | 17 | Verifiche orali/ Elaborato scritto comprensivo di diagrammi di flusso, con individuazione dei CP e CCP secondo il sistema HACCP |
| | Inglese | 3 | Listening, reading and speaking; progettazione di un HACCP |
| Il cliente al centro | DTA | 4 | Verifiche orali |
| | Cucina | 5 | Verifiche orali |

Eventuale descrizione analitica:

Nel periodo compreso tra il 10/11/2025 e il 09/12/2025, per un totale di 17 unità di lezione (UL), è stata realizzata la parte di UDA “LAW and ORDER” afferente alla disciplina Scienze e Cultura dell’Alimentazione. L’attività ha avuto come obiettivo il consolidamento delle conoscenze relative alla normativa igienico-sanitaria e allo sviluppo di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP. Gli studenti hanno approfondito i sette principi fondamentali dell’HACCP, con particolare attenzione all’analisi dei rischi, all’individuazione dei CCP (Critical Control Points), alle procedure di monitoraggio e alle azioni correttive. Durante il percorso didattico, gli alunni hanno inoltre elaborato diagrammi di flusso relativi ai processi produttivi alimentari, applicando in modo pratico le competenze acquisite nella progettazione e gestione di un piano HACCP.

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 |
|---------------------------------|---|
| 3 marzo 2026 | Simulazione prova orale di Cucina |
| 14 marzo 2026 | Simulazione seconda prova scritta esame di Maturità e prova di Cucina |
| 18 marzo 2026 | Simulazione prima prova esame di Maturità |
| 13 aprile 2026 | Simulazione prima prova esame di Maturità |
| 28 aprile, 4, 5, 11 maggio 2026 | Simulazione prova orale di Scienze e Cultura dell'Alimentazione |
| 7 e 13 maggio 2026 | Simulazione prova orale di Inglese |
| 8 maggio 2026 | Simulazione seconda prova scritta esame di Maturità e colloquio di Cucina |

TRACCE SIMULAZIONI I E II PROVA SCRITTA

TRACCE PRIMA SIMULAZIONE I PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Alda Merini, *La terra Santa*, Libri Scheiwiller, Milano, 2005.

Ieri ho sofferto il dolore

Ieri ho sofferto il dolore,
non sapevo che avesse una faccia sanguigna,
le labbra di metallo dure,
una mancanza netta d'orizzonti.
Il dolore è senza domani,
è un muso di cavallo che blocca
i garretti possenti,
ma ieri sono caduta in basso,
le mie labbra si sono chiuse
e lo spavento è entrato nel mio petto
con un sibilo fondo
e le fontane hanno cessato di fiorire,
la loro tenera acqua
era soltanto un mare di dolore
in cui naufragavo dormendo,
ma anche allora avevo paura
degli angeli eterni.
Ma se sono così dolci e costanti,

perché l'immobilità mi fa terrore?

Alda Giuseppina Angela Merini (1931-2009), internata per la prima volta nel 1947 per un disturbo bipolare, alternò periodi di salute e di malattia: a queste esperienze si deve la maggior parte della sua produzione letteraria.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta in sintesi il contenuto della poesia.
2. Descrivi la struttura metrica e stilistica del testo.
3. Individua le metafore che Alda Merini utilizza per riferirsi al dolore.
4. Per quale motivo *'il dolore è senza domani'*? E quali sono le sensazioni della poetessa di fronte ad esso?

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione di Alda Merini e/o di altri autori a te noti, elabora una riflessione sulla modalità con cui nella letteratura è stato affrontato il tema del dolore e della scrittura come forma di salvezza.

PROPOSTA A2

Cesare Pavese, *La casa in collina e altri racconti*, Einaudi, Torino, 1977, pp. 98-99 e 136-137.

«Alzai le spalle anche stavolta. Le alzavo sovente in quei giorni. Il finimondo sempre atteso era arrivato. Era chiaro che Torino tranquilla in distanza, la solitudine dei boschi, il frutteto, non avevano più senso. Eppure tutto continuava. Sorgeva il mattino, calava la sera, maturava la frutta. M'aveva preso una speranza, una curiosità affannosa: sopravvivere al crollo, fare in tempo a conoscere il mondo di dopo.

Alzavo le spalle ma bevevo le voci. Se qualche volta mi tappavo le orecchie, era perché sapevo bene, troppo bene, quel che avveniva e mi mancava il coraggio di guardarlo in piena faccia. La salvezza appariva questione di giorni, forse di ore, e si stava attaccati alla radio, si scrutava il cielo, ci si svegliava ogni mattina con un sussulto di speranza.

La salvezza non venne. Vennero, bisbigliate, le prime notizie di sangue [...] Le strade e le campagne formicolavano di fuggiaschi, di soldati infagottati in impermeabili, stracci, giacchette, scampati dalle città e dalle caserme dove tedeschi e neo-squadristi infuriavano. Torino era stata occupata senza lotta, come l'acqua sommerge un villaggio; tedeschi ossuti e verdi come ramarri presidiavano la stazione, le caserme; la gente andava e veniva stupita che nulla accadesse, nulla mutasse; non tumulti, non sangue per le vie; solamente, incessante, sommersa, sotterranea, la fiumana di scampati, di truppa, che colava per i vicoli, nelle chiese, alle barriere sui treni. Altre cose strane accadevano. Lo seppi da Cate, da Dino, dai loro bisbigli e ammicchi d'intesa. Fonso e gli altri incettavano armi, svaligiavano magazzini e ripostigli; qualcosa nascondevano anche alle Fontane. [...]

Oggi ancora mi chiedo perché quei tedeschi non mi aspettarono alla villa mandando qualcuno a cercarmi a Torino. Devo a questo se sono ancora libero, se sono quassù. Perché la salvezza sia toccata a me e non a Gallo, non a Tono, non a Cate, non so. Forse perché devo soffrire dell'altro? Perché sono il più inutile non merito nulla, nemmeno un castigo? Perché ero entrato quella volta in chiesa? L'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più. Rende sciocchi, e sono al punto che esser vivo per caso, quanto tanti migliori di me sono morti, non mi soddisfa e non mi basta. A volte, dopo aver ascoltato l'inutile radio, guardando dal vetro le vigne deserte penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato.»

In questo romanzo Cesare Pavese (1908 – 1950) affronta il tema della Resistenza attraverso il racconto di Corrado, protagonista del romanzo.

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.
2. Quale posizione assume Corrado nei confronti di quello che accade intorno a lui?
3. *'Penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato'*: cosa intende Corrado con questa riflessione?
4. Qual è la tua considerazione sulla frase *'l'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più'*?

Interpretazione

Facendo ricorso alle tue conoscenze e alle letture personali, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, con collegamenti ad altre opere di Pavese e/o ad altri autori e testi a te noti, che presentino opportuni riferimenti al tema della sopravvivenza in situazioni di pericolo come quella descritta.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Emilio Gentile**, *L'apocalisse della modernità*, Mondadori, Milano 2008, pp. 11–12. «Il brutale realismo della guerra, osservava la «Contemporary Review»¹ nel febbraio 1918, aveva intensificato «l'aspirazione per un mondo più nobile e più elevato come risultato del martirio del mondo civile. La gente più sana e più pacata va dicendo: tutto sarà differente dopo la guerra, dovremo iniziare tutto di nuovo, dobbiamo chiudere con gli errori e i fallimenti del passato». Ma queste aspirazioni apparivano «sentimentali e prive di fondamento», perché era «letteralmente impossibile cominciare tutto da capo». Se interroghiamo la gente comune e i semplici soldati, aggiungeva la rivista, «scopriamo che essi non sono abbacinati dalla visione apocalittica di un nuovo cielo e una nuova terra, ma desiderano solo sicurezza e momenti di pace, farla finita con l'aggressività, badare alla famiglia, e ristabilire al più presto gli aspetti familiari della vita comune».

Tre anni prima, nel marzo 1915, mentre l'Italia si accingeva a intervenire nel conflitto, un letterato che in battaglia avrebbe poi perso la vita, Renato Serra, commentando le speranze di un mondo nuovo o rinnovato, che in molti si aspettavano di veder nascere dalla guerra, aveva osservato che essa «è un fatto, come tanti altri in questo mondo; è enorme, ma è quello solo; accanto agli altri, che sono stati e che saranno: non vi aggiunge; non vi toglie nulla, non cambia nulla, assolutamente, nel mondo».

Forse erano molti, forse erano la maggioranza i soldati coscritti che erano andati al fronte con la stessa convinzione. E forse erano anche molti, forse erano la maggioranza, i reduci che alla fine del conflitto avrebbero condiviso i sentimenti sconfortati della rivista inglese. Ma non erano stati pochi, o erano stati comunque una numerosa minoranza, specialmente giovani, coloro che all'inizio della Grande Guerra avevano esultato ed erano partiti volontari ed entusiasti, convinti che stesse iniziando una nuova era per l'umanità, che gli individui e le nazioni sarebbero stati rigenerati dal sangue, e che dalla guerra sarebbe nato un mondo nuovo e un uomo nuovo, più sano e più nobile negli ideali e nelle azioni. E non furono pochi, e formarono comunque minoranze numerose e attive, quelli che all'indomani della fine dei combattimenti pensarono che la guerra era stata in effetti un'esperienza tragica ma grandiosa, dalla quale un mondo nuovo e un uomo nuovo dovevano necessariamente nascere. Forse erano già in gestazione: le sofferenze atroci che il conflitto aveva imposto all'umanità erano le inevitabili conseguenze del parto. In Italia, la possibilità della pace, con l'approssimarsi della vittoria, dopo le vociferazioni dell'abdicazione di Guglielmo II nell'ottobre 1918, fu salutata dagli interventisti come l'annuncio di una nuova era per l'umanità. [...]

Fra i dubbiosi e gli entusiasti, altri pensarono, guardando il mondo nuovo costruito sulle rovine umane e materiali, che la Grande Guerra era stata in realtà il naufragio della civiltà moderna. Forse la civiltà stessa era annegata.»

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 brano proposto.
2. Quale funzione svolge la serie di citazioni dalla 'Contemporary Review'?
3. Come si inserisce nel ragionamento di Emilio Gentile il richiamo alla posizione di Renato Serra?
4. Con quali argomentazioni le 'minoranze numerose e attive' potevano sostenere che la guerra era stata 'un'esperienza tragica ma grandiosa'?

Produzione

Prendendo spunto dall'analisi del brano proposto e sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, rifletti sugli scenari che precedettero e seguirono la I guerra mondiale, soffermandoti sull'idea della Grande Guerra come 'naufragio della civiltà moderna', intesa in primo luogo come civiltà europea.

¹ «Contemporary Review»: rivista inglese fondata nel 1866.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maurizio Ferraris**, *L'intelligenza naturale tra tecnica e politica*, in *Pandora Rivista (online)*, 25 novembre 2024.

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha volontà e finalità: quando vince a scacchi, è perché qualcuno l'ha programmata per vincere, altrimenti non avrebbe mai nemmeno iniziato la partita. Una seconda differenza è che tutti gli organismi muoiono e hanno un metabolismo che cerca di differire il più possibile questo momento della morte. Questo tentativo di differimento condiziona potentemente la vita della mente degli esseri umani nella ricerca di quegli obiettivi di cui sopra, mentre non può fare altrettanto con una "mente artificiale", posto che si possa parlare della mente di un telefonino o di un computer. Quella umana è una mente attrezzata che fa un uso sistematico di attrezzi. Fra questi attrezzi, insieme agli occhiali, ai tavoli, alle penne e ai fogli di carta, c'è l'intelligenza artificiale. Questo ci differenzia non rispetto alle macchine, ma rispetto agli animali non umani, che certo fanno un uso occasionale di attrezzi ma non sono un'intera forma di vita governata dal rapporto con la tecnologia. Tramite questo rapporto, la nostra mente è capitalizzata proprio perché produciamo memorie sia interne che esterne, attraverso cui riusciamo a capitalizzare il sapere e a trasmetterlo alle generazioni successive. Anche questa è una caratteristica che non ha nessun tipo di animale non umano, una pedagogia consapevole che ci accompagna per tutta la vita. È un capitale di sapere e di verità che appartiene all'umano, senza il quale non ha alcun significato. Non si tratta di essere iper antropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

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 nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Come viene definita l'intelligenza artificiale nel brano?
3. Qual è la diretta conseguenza del rapporto con la tecnologia per l'uomo?
4. Spiega perché l'autore è convinto che *'tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi'*.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e delle tue letture, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Vito Mancuso**, *La via della bellezza*, Garzanti, Milano 2018.

«La vita è bella? Oppure non lo è? Per rispondere adeguatamente a questi interrogativi occorre prima stabilire come sia possibile capire se una cosa (un oggetto, un fenomeno naturale, una persona) sia bella oppure no. In prima approssimazione la mia risposta è che lo si può capire a partire dal desiderio di unificazione prodotto in noi dall'immagine e dal pensiero di quella cosa: a quanto ci appare bello infatti ci vogliamo unire, dal suo contrario distaccare. E un istinto naturale, direi fisiologico, iscritto cioè nella logica che governa la natura *physis*, compresa la nostra, e che già venticinque secoli fa veniva colto dal poeta greco Teognide con queste parole attribuite alle Muse e alle Grazie: «Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato», laddove questo amore esprime il desiderio di eros. Per questo la dimensione estetica è tanto curata nel commercio, dagli spot, la cui realizzazione costa milioni, alla frutta e alla verdura sui banchi del mercato: la nostra mente, percependo il bello, sente il desiderio spesso irresistibile di aderirvi. Ma tornando alla vita, qual è la situazione al riguardo? È bella oppure no? La mia risposta è che la vita è supremamente bella: la prova è data dal fatto che l'istinto più forte nei viventi è quello di sopravvivenza. Sentiamo scorrere dentro di noi il desiderio di vivere che ci fa aderire alla vita con una forza più intensa di quella che tiene un mollusco avvinto a uno scoglio, e ciò dimostra che la vita è così bella che (quasi) non possiamo pensare nulla di più bello e di attraente. Sarebbe quindi tutta una festa, la vita. Così però non è. Ha scritto Boris Pasternak: «Com'è bello il mondo! Ma perché proprio questo dà un senso di dolore?». [...] C'è una domanda inevitabile che si profila nella mente di chiunque inizi a riflettere sull'argomento: la bellezza esiste come una dimensione consistente in sé e per sé, o è solo una questione di gusti personali, e più ancora di epoche e di latitudini? Chi di noi avrebbe gli stessi gusti se fosse nato nel centro dell'Africa, sulle Ande o su un'isola del Giappone? O se fosse nato esattamente nel medesimo luogo ma tremila anni prima? O anche solo trent'anni fa? Non è del resto necessario viaggiare nello spazio e nel tempo per constatare l'immane disparità di gusti che divide gli esseri umani, basta uscire di casa e soffermare lo sguardo sulla gente che passa.»

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 proposto.
2. Secondo Mancuso, come è possibile capire se una cosa è bella o no?
3. Per quale motivo la frutta e la verdura sui banchi del mercato rispettano una dimensione estetica?
4. Con quale argomentazione si sostiene l'idea della soggettività della bellezza?

Produzione

Partendo dall'affermazione del poeta greco Teognide 'Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato', elabora un testo coerente e coeso in cui, con esempi tratti dalla tua esperienza personale, esponi le tue riflessioni sulla disparità dei gusti in tema di bellezza.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: "Lettera del Santo Padre Francesco sul ruolo della letteratura nella formazione", <https://www.vatican.va/content/francesco/it/letters/2024/documents/20240717-lettera-ruolo-letteratura-formazione.html>

«A differenza dei media audiovisivi, dove il prodotto è più completo e il margine e il tempo per "arricchire" la narrazione o interpretarla sono solitamente ridotti, nella lettura di un libro il lettore è molto più attivo. In qualche modo riscrive l'opera, la amplifica con la sua immaginazione, crea un mondo, usa le sue capacità, la sua memoria, i suoi sogni, la sua stessa storia piena di drammi e simbolismi, e in questo modo ciò che emerge è un'opera ben diversa da quella che l'autore voleva scrivere. Un'opera letteraria è così un testo vivo e sempre fecondo, capace di parlare di nuovo in molti modi e di produrre una sintesi originale con ogni lettore che incontra. Nella lettura, il lettore si arricchisce di ciò che riceve dall'autore, ma questo allo stesso tempo gli permette di far fiorire la ricchezza della propria persona, così che ogni nuova opera che legge rinnova e amplia il proprio universo personale.»

Rifletti sul valore della lettura come esperienza per la conoscenza e per la crescita personale dei giovani, in particolare per quelli della tua generazione. 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: "Adolescenti e tecnologie. L'Australia vieta i social media ai minori di 16 anni", [avvenire.it](https://www.avvenire.it), 27 novembre 2024.

«L'Australia ha vietato l'utilizzo dei social media ai giovani sotto i 16 anni. Dopo lunghe trattative, il Parlamento ha approvato una legge nazionale che impone alle piattaforme social di verificare l'età degli utenti attraverso sistemi biometrici o documenti d'identità: saranno le Big Tech, e non i genitori o i minori, a dover garantire l'implementazione di queste protezioni e a verificarne il corretto funzionamento.

La sperimentazione di metodi per far rispettare le nuove regole inizierà a gennaio e il divieto entrerà in vigore tra un anno. La legge australiana, negli intenti dei legislatori, contiene solide disposizioni sulla privacy, tra cui l'obbligo per le piattaforme di distruggere qualsiasi informazione raccolta per proteggere i dati personali degli utenti e non sono previste esenzioni per il consenso dei genitori, né per gli account preesistenti.

Come dimostrano recenti studi, gli adolescenti utilizzano in media 40 app diverse ogni settimana. Sebbene i genitori vogliano essere coinvolti nell'esperienza online dei loro figli, molte ricerche evidenziano quanto questo sia complicato: in particolare l'80% dei genitori ha dichiarato di sentirsi sopraffatto e di non sapere sempre che tipo di strumenti hanno a disposizione i propri figli, tra le diverse app utilizzate. Per questo la maggioranza dei genitori italiani, il 68%, preferirebbe avere un controllo a livello di App store rispetto alle singole applicazioni, in modo da gestire più facilmente l'approvazione del download delle app sui telefoni dei propri figli.»

Il testo proposto presenta un problema di grande attualità: la regolamentazione della rete e dei social media per i giovani. A partire dal testo proposto, facendo riferimento alle tue esperienze e alle tue conoscenze, proponi una tua riflessione sull'uso delle tecnologie da parte degli

adolescenti.

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 SECONDA 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

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Paola Calvetti**, «Amicizia», in *Nuovo dizionario affettivo della lingua italiana*, Fandango, Roma, 2019, pp. 24-25.

«Quando penso al futuro, quando immagino la mia vecchietta, quando guardo i miei figli, ormai adolescenti, mi viene in mente la parola "amicizia". Avrei scelto "amore", fino a poco tempo fa. L'ho scartato, anche se all'apparenza, ha più fascino e mistero. Oh, non perché ho il cuore troppo infranto, ma se devo scegliere – e mi hanno chiesto di scegliere – una parola, punto sull'amicizia. Nella cosiddetta società liquida e precaria nella quale viviamo, amicizia è solidità. Immagino che, se morte non ci separa, l'amicizia è, resta, è l'unica parola che posso associare, per assonanza emotiva e non fonetica, all'eternità, alla consolazione, alla tenerezza, al tepore, che non è calore o fiamma, ma piccolo caldo, costante caldo, abbraccio che non scivola via. Meno temeraria della passione, l'amicizia non è seconda scelta, non è saldo, avanzo. È pietra, terra, approdo sicuro. Non ha sesso, è universale, attenua il dolore più di ogni altro sentimento. È il sentimento del futuro. La certezza, che sconfigge la precarietà. Nella libertà. Non è una parolona, nemmeno una parolina. È la parola.»

Elabora un testo coerente e coeso esprimendo il tuo punto di vista in merito alle considerazioni dell'autrice sul tema dell'amicizia. Argomenta il tuo punto di vista in riferimento alle tue conoscenze artistico-letterarie, alle tue letture, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche, alla tua sensibilità. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo 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.

II PROVA SCRITTA - PRIMA SIMULAZIONE

Declinazione Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NUCLEO TEMATICO n. 4

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Tipologia C

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

Documento n.1

La qualità è definita come “l'insieme delle proprietà e caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l'attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti” (norma UNI EN ISO 8402).

Fonte: da *La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org*, in: www.rivistadiagraria.org
› *Articoli* › Anno 2009 › N. 74 - 1 febbraio 2009

Documento n. 2

I diversi concetti di qualità alimentare

[...] Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare.

Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. [...]

Fonte: E. Toti, Evoluzione del concetto di qualità alimentare, in:
www.fosan.it/system/files/Anno_45_1_05.pdf

Documento n. 3

La gestione della qualità dei prodotti alimentari

La gestione della qualità dei prodotti alimentari rappresenta oggi un obiettivo concreto di sviluppo per le Organizzazioni che operano nel settore agro-alimentare, perché direttamente collegato alla protezione della salute e salvaguardia della vita.

Il continuo ripetersi di episodi nazionali ed internazionali di allarme alimentare ha generato nei consumatori e nelle stesse Aziende, una maggiore attenzione alla qualità, all'igiene e alla sicurezza del cibo e quindi alla scelta dei fornitori.

Garantire sicurezza e qualità di quanto si produce e distribuisce, riconoscere e gestire i fattori di rischio e comunicare questo impegno al pubblico, sono divenuti dunque elementi cruciali per il successo e per la stessa sopravvivenza di marchi, produttori e aziende.

Tutti gli operatori della complessa rete di filiera sono investiti da queste nuove istanze, dalle attività di coltivazione, pesca e allevamento, proseguendo lungo l'industria della lavorazione e della distribuzione, dello stoccaggio e del trasporto, fino ai commercianti al dettaglio.

Possedere un sistema di gestione rigoroso ed efficace a governo dei processi e dei relativi rischi, rappresenta lo strumento per conquistare fiducia e consenso, rispondere alle preoccupazioni di clienti e consumatori, comunicare attenzione nella garanzia di qualità, sicurezza, competenza ed efficienza durante la produzione, il confezionamento e la distribuzione.

Data la complessità della filiera, i modelli di sistemi di gestione per la sicurezza dei cibi sono divenuti molto specializzati e raccolgono i requisiti normativi e le esigenze di produzione di ciascuna funzione nella supply chain alimentare.

Fonte: <https://www.qualityitalia.it/it/certificazioni/alimentare/>

Documento n.4

La crescente richiesta di prodotti alimentari biologici e sostenibili è particolarmente evidente nel settore della ristorazione fuori casa. Secondo un'indagine di Euromonitor International,

nel 2025 il mercato globale della ristorazione ecocompatibile crescerà del 20%, trainato principalmente da una clientela sempre più esigente in termini di trasparenza e responsabilità ambientale. L'attenzione verso la ristorazione eco-sostenibile si traduce in un impegno crescente da parte dei ristoratori a integrare opzioni alimentari che rispecchino queste nuove esigenze. Un esempio recente è Eataly, che nel 2023 ha lanciato una campagna per promuovere l'uso di ingredienti biologici e sostenibili nei propri ristoranti, riducendo l'uso di plastica e promuovendo pratiche di riciclaggio. Fondata nel 2007, è nota per la sua attenzione alla qualità degli ingredienti e alla sostenibilità ambientale.

Anche Alice Pizza si distingue per il suo impegno verso la sostenibilità. Nel 2024 ha iniziato a utilizzare solo farine biologiche e a chilometro zero, riducendo così l'impatto ambientale del trasporto di alimenti. Fondata nel 1990, ha ampliato il suo impegno adottando imballaggi compostabili e riducendo gli sprechi alimentari. Anche Roadhouse Restaurant, presente in molte città italiane, ha da tempo adottato politiche sostenibili come l'utilizzo di ingredienti biologici e a chilometro zero. Inoltre, ha implementato sistemi di gestione dei rifiuti per minimizzare l'impatto ambientale e si impegna nell'educazione dei propri dipendenti e clienti, promuovendo un comportamento responsabile nei confronti del pianeta.

Questi esempi dimostrano come le catene di ristoranti in Italia stiano facendo progressi significativi verso pratiche più sostenibili, contribuendo a un futuro più verde e responsabile.

Tratto dal sito Healthy Food: il 2025 sarà l'anno dell'alimentazione salutare e sostenibile -

NOOO Agency

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di prender parte ad una fiera enogastronomica che si terrà a Bologna presso il Palazzo Re Enzo, dove i principali istituti enogastronomici del tessuto nazionale italiano si confronteranno per mostrare il talento dei propri studenti e mostrare le tipicità dei luoghi di origine.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Come definisce la “qualità” la norma UNI EN ISO 8402?

- In base a quanto espresso nel testo, il candidato spieghi i concetti di qualità oggettiva e qualità percepita.
- Perché è importante “Possedere un sistema di gestione rigoroso ed efficace a governo dei processi e dei relativi rischi”?
- Quali sono le strategie utilizzate dalle catene ristorative per la promozione di pratiche sostenibili?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della qualità illustrando:

- una definizione generale del concetto di “qualità” di un prodotto agroalimentare.
- un approfondimento sulla qualità igienico-sanitaria, illustrando le principali tipologie di contaminanti con relativi esempi e le principali vie di trasmissione delle contaminazioni
- un approfondimento sulla qualità di origine, elencando e descrivendo le principali certificazioni europee e nazionali che possono essere attribuite ai prodotti agroalimentari.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato immagini di tenere durante lo svolgimento della fiera, dei laboratori enogastronomici dalla durata di 2 ore rivolti ai partecipanti interessati. L’attività prevede la realizzazione di preparazioni culinarie o dell’arte bianca tipiche dell’Emilia Romagna. Per lo svolgimento del corso è concesso l’utilizzo di prodotti semilavorati\preparati in precedenza.

I laboratori prevedono l’organizzazione di 3 postazioni:

- Postazione 1, per la realizzazione di almeno due preparazioni a base primi piatti di cui uno farcito della regione Emilia Romagna o del tessuto nazionale;
- Postazione 2, per la realizzazione di due preparazioni per la valorizzazione di prodotti a marchio di qualità;
- Postazione 3, per la realizzazione di un dessert a cucchiaio ispirato alla tradizione della regione Emilia Romagna o del tessuto nazionale italiano.

Il candidato elabori la lista dei prodotti per ciascuna postazione.

D) In relazione alla parte C, il candidato realizzi:

1. “Scheda tecnica” di due delle preparazioni per i laboratori organizzati (moduli in coda alla traccia)

2. descrizione dei prodotti tipici utilizzati nel laboratorio (almeno due), dal punto di vista organolettico e nutrizionale.
3. compilazione della scheda acquisti, con indicazione del corretto stoccaggio merce facendo riferimento anche alla normativa HACCP (attenzione: i fornitori hanno scaricato un prodotto non conforme; il candidato scelga quale, il tipo di problema/pericolo e proceda con le azioni correttive) (inserire almeno 10 materie prime).

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

ORDINE MATERIE PRIME:

| MATERIA PRIMA | PREPARAZIONI IN CUI SI UTILIZZA | STOCCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE) |
|----------------------|--|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |

Modulo per le non conformità derrate alimentari

| | |
|------------|--|
| FORNITORE: | |
| PRODOTTO: | |

TIPO NON CONFORMITA'

Spiegare in poche parole la non conformità: _____

TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali): _____

Rifiutare

Altro: _____

Scheda Tecnica Piatto

| | |
|---------------------------------|--|
| Nome del piatto: | |
| Categoria: | |
| Porzione standard (peso totale) | |
| Numero di porzioni previste: | |
| Nazionalità: | |

Ingredienti (pax ____)

| Ingrediente | Unità | Quantità | attrezzature\utensileria | Quantità |
|-------------|-------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Procedimento

| | |
|----|--|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |

Descrizione presentazione / Impiattamento

Cenni storici e culturali\note\osservazioni

| |
|--|
| |
|--|

Scheda Tecnica Piatto

| | |
|---------------------------------|--|
| Nome del piatto: | |
| Categoria: | |
| Porzione standard (peso totale) | |
| Numero di porzioni previste: | |
| Nazionalità: | |

Ingredienti (pax ____)

| Ingrediente | Unità | Quantità | attrezzature\utensileria | Quantità |
|-------------|-------|----------|--------------------------|----------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Procedimento

| | |
|----|--|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | |
| 5 | |
| 6 | |
| 7 | |
| 8 | |
| 9 | |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | |

Descrizione presentazione / Impiattamento

| |
|--|
| |
|--|

Cenni storici e culturali\note\osservazioni

| |
|--|
| |
|--|

II PROVA SCRITTA - SECONDA SIMULAZIONE

Declinazione Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NUCLEO TEMATICO n. 3

Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

Tipologia B

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

Documento n.1

Ministero della Salute – Piano nazionale della prevenzione 2014-2018

“La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali.”

Così esordisce il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del gennaio 2000, il documento di politica che ha annunciato la strategia innovativa che l'Unione europea avrebbe adottato per riformare il settore della sicurezza alimentare. Strategia di intervento resa celebre dallo slogan “sicurezza dai campi alla tavola” che significa che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. L'unico metodo efficace per ottenere alimenti sani e sicuri è

considerare la catena di produzione alimentare come un unico processo su cui intervenire ... ogni singolo anello della catena deve essere altrettanto forte se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta.

Ministero della Salute, Piano Nazionale della Prevenzione, 2014 – 2018

Documento n.2

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

....

considerando quanto segue

....

(7) L'obiettivo fondamentale delle nuove norme d'igiene generali e specifiche è quello di garantire un elevato livello di tutela dei consumatori con riguardo alla sicurezza degli alimenti.

...

(20) La rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti lungo la catena alimentare è un elemento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti. Il regolamento (CE) n. 178/2002 contiene norme per garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti e stabilisce la procedura per l'adozione delle norme di applicazione di tali principi in relazione a settori specifici.

....

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

NORME GENERALI

Articolo 1

Ambito di applicazione

1. Il presente regolamento stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate agli operatori del settore alimentare, tenendo conto in particolare dei seguenti principi:

- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
- b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
- c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere

immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;

d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;

e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;

f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;

g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti. Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti. ...

PARTE A

Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Cosa definisce il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del 2000?
- Qual è l’unico metodo efficace per ottenere alimenti sani e sicuri e con quale slogan viene sintetizzato?
- A chi è indirizzato il Regolamento (CE) 852/2004 e cosa stabilisce per i destinatari?
- Quali attenzioni è necessario riservare ai prodotti di importazione?

PARTE B

CONTESTO OPERATIVO

Dopo aver letto con attenzione i documenti sopra riportati, il candidato ipotizzi di far parte del gruppo di lavoro HACCP del proprio Istituto e di dover predisporre il piano di autocontrollo per poter somministrare alimenti/bevande a utenti esterni.

A tal fine, il candidato tratti esaurientemente i seguenti punti:

- elabori l’**indice** del **manuale di autocontrollo**, elencando i “capitoli” in cui è strutturato, senza entrare nel dettaglio;
- elenchi **le fasi ed i principi** attraverso i quali si costruisce un **piano HACCP**;
- indichi le principali “**tipologie**” di **pericoli** che possono mettere a rischio la salute del consumatore, spiegando con esempi cosa si intende per ciascuna tipologia di pericolo;
- riferisca come si procede per l’identificazione dei **pericoli sui quali focalizzare il controllo**, spiegando il significato dei termini “gravità” e “rischio”;
- spieghi cos’è un CCP e cosa lo caratterizza;
- scelga **una preparazione a piacere** e ne fornisca una **dettagliata descrizione** utilizzando la **scheda n°1**;
- elabori, per la preparazione alimentare precedentemente selezionata, un **diagramma di flusso esauritivo**;
- individui, sulla base del diagramma di flusso sviluppato, i seguenti elementi:
 - a) le fasi che possono considerarsi CCP, motivandone la scelta
 - b) i limiti critici
 - c) i sistemi di monitoraggio
 - d) le azioni correttive associati a ciascun CCP.
- proponga infine un **esempio di scheda per il monitoraggio di uno dei CCP identificati** nell’ambito del diagramma di flusso della preparazione alimentare/bevanda

PARTE C

Nel seguente menu di stampo emiliano, sono indicate tre portate, seguite dalle fasi di sviluppo operativo delle vivande.

L'azienda Marr srl ha fornito nel nostro ristorante la materia prima relativa alla produzione del seguente menu.

Menu:

1. **Antipasto:** Selezione di Salumi Piacentini DOP con giardiniera di verdure fatta in casa.
2. **Primo:** Anolini in brodo di terza (manzo, cappone e maiale).
3. **Secondo:** Bollito misto con salsa verde e mostarda di Cremona.

Fasi operative.

1. **Ricevimento Merci:** Verifica dei documenti di trasporto (DDT) per le carni e controllo del marchio DOP sui salumi.
2. **Stoccaggio:** Posizionamento dei quarti di bue e dei capponi in cella carni; i salumi vengono appesi in cella dedicata a temperatura controllata.
3. **Produzione Giardiniera:** Mondatura, taglio e sbollentatura delle verdure in soluzione acida. Invasamento del prodotto.
4. **Etichettatura:** Apposizione sui vasi di giardiniera di un'etichetta riportante "Giardiniera Artigianale - 08/05/2026".
5. **Preparazione Anolini:** Realizzazione dello stracotto, macinatura e chiusura della pasta fresca.
6. **Cottura e Servizio:** Bollitura delle carni e servizio espresso.

Tra le precedenti fasi operative è possibile individuare 2 errori procedurali che rischiano di compromettere la salubrità e/o la tracciabilità delle preparazioni.

Individuati gli errori, si utilizzi il modello fornito dalla **scheda n°2**, per procedere al trattamento delle non conformità.

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.

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

SCHEDA 1 - Scheda prodotto

| Voce | Compilazione del candidato |
|--|-----------------------------------|
| Preparazione scelta | |
| Territorio di riferimento / eventuale marchio di qualità | |
| Lista degli ingredienti | |
| Caratteristiche organolettiche del prodotto | |
| Caratteristiche nutrizionali del prodotto | |
| Allergeni presenti e modalità di comunicazione al cliente | |
| Piatto utilizzato | |
| Attrezzature necessarie | |
| Modalità di conservazione (se necessario) | |

| Voce | Compilazione del candidato |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| Temperatura di servizio del prodotto | |
| Modalità di servizio | |

SCHEDA 2 - Modulo per la gestione delle non conformità

| | |
|---|--|
| Fornitore | |
| Prodotto non conforme | |
| Tipo di non conformità rilevata | |
| Pericolo associato | |
| Trattamento della non conformità | |
| Azioni correttive adottate | |
| Firma / data | |

SCHEDA 2 - Modulo per la gestione delle non conformità

| | |
|------------------|--|
| Fornitore | |
|------------------|--|

| | |
|---|--|
| Prodotto non conforme | |
| Tipo di non conformità rilevata | |
| Pericolo associato | |
| Trattamento della non conformità | |
| Azioni correttive adottate | |
| Firma / data | |

ALLEGATO n. 3

Griglie di valutazione

Griglia condotta

Griglia I prova scritta

Griglia II prova scritta

Griglia colloquio orale

Griglia Comportamento

| 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 Prima prova

| GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA | | | |
|--|---|---|--|
| PARTE GENERALE (max 60 punti) | | | |
| | | PUNTEGGIO | |
| 1 | Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | <ul style="list-style-type: none"> ● incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-5) ● capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (6-7) ● 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) ● perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (10) | |
| | Coesione e coerenza testuale | <ol style="list-style-type: none"> 4. testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-5) 5. testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (6-7) 6. testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (8-9) 7. testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna fra le sue parti (10) | |
| 2 | Ricchezza e padronanza lessicale | <ol style="list-style-type: none"> 1. nulla o scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-5) 2. padronanza lessicale adeguata; scelte lessicali tendenzialmente corrette (6-7) 3. buona padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (8-9) 4. ottima padronanza lessicale; scelte lessicali precise e lessico molto ricco (10) | |
| | Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | <ul style="list-style-type: none"> - numerosi errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo scorretto (0-5) - presenza di errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo tendenzialmente corretto (6-7) - buona padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (8-9) | |

| | | | |
|---|--|--|--|
| | | - ottima padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (10) | |
| 3 | Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | <ol style="list-style-type: none"> 1. conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-5) 2. conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (6-7) 3. buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (8-9) 4. ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei riferimenti culturali (10) | |
| | Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | <ul style="list-style-type: none"> ● 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) ● lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (6-7) ● lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (8-9) ● lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (10) | |
| | | | |

| 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) | <ul style="list-style-type: none"> 1. lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) 2. lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) 3. lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) 4. 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 | <ul style="list-style-type: none"> 1. errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) 2. comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi nel complesso adeguata (6-7) 3. buona capacità di comprendere il testo e i suoi snodi principali (8-9) 4. ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10) | |
| 3 | Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) | <ul style="list-style-type: none"> 3. capacità di analisi assente o limitata (0-5) 4. capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) 5. lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) 6. lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10) | |
| 4 | Interpretazione corretta e articolata del testo | <ul style="list-style-type: none"> 4. capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5/2-10) 5. capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7/11-14) 6. buona capacità di interpretazione del testo (8-9/15-18) 7. 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 | <ul style="list-style-type: none"> 6. lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5) 7. lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7) 8. lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9) 9. lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10) | |
| 2 | Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti | <ul style="list-style-type: none"> 5. lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10) 6. lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14) 7. lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18) 8. 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. | <ul style="list-style-type: none"> 1. riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5) 2. riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7) 3. riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9) | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | 4. 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 | 7. testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5) 8. testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7) 9. testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9) 10. testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10) | |
| 2 | Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | 4. testo disordinato e non lineare (0-10) 5. testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) 6. testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18) 7. 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 | 4. mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5) 5. conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7) 6. conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9) 7. conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10) | |
| | | | TOTALE (100) |
| | | | |
| | | | TOTALE (20) |
| | | | TOTALE 15 |

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Griglia II Prova

| 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 SCRITTA con 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 COLLOQUIO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
|---|---------|---|-------------|-----------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio | 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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi. | 4 - 4.50 | |
| | V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi. | 5 | |
| Capacità di utilizzare e riacordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera) | I | Non è in grado di utilizzare e riacordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato. | 0.50 - 1 | |
| | II | È in grado di utilizzare e riacordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato. | 1.50 - 2.50 | |
| | III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 3 - 3.50 | |
| | IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite riacordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso. | 4 - 4.50 | |
| | V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite riacordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore. | 5 | |
| Capacità di argomentare in modo critico e personale | 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/o solo in relazione a specifici argomenti. | 1.50 - 2.50 | |
| | III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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 | |
| Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio | I | Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto. | 0.50 - 1 | |
| | II | Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità. | 1.50 - 2.50 | |
| | III | Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali. | 3 - 3.50 | |
| | IV | Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire. | 4 - 4.50 | |
| | V | Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri. | 5 | |
| Punteggio totale della prova | | | | |

ALLEGATO n. 4

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

Il gruppo classe ha svolto regolarmente le attività di PCTO proposte dall'Istituto, prodigandosi in eventi enogastronomici interni all'ambiente scolastico ed extrascolastico. Nelle tre annualità i discenti hanno sostenuto e partecipato a diverse proposte, come Erasmus, visite d'istruzione e stage aziendali.

3° ANNO - Attività svolte 2023/2024

| Attività / Evento | Ore per Alunno | Note |
|------------------------------------|-----------------------|---|
| Sagra del Tortellino | 5 - 24 ore | Variabile in base ai turni (es. 5, 12 o 24 ore) |
| Piacere Modena (Varie date) | 5 ore | Sessioni singole di supporto |
| Tour Americani | 3 ore | Accoglienza e servizio |
| Open Day d'Istituto | 7 ore | Supporto all'orientamento |
| Open Day Vignola | 5 ore | Supporto all'orientamento |
| Orientamento Guinizzelli | 6 ore | Promozione scolastica |
| Gusto in Musica | 6 ore | Servizio per evento specifico |
| Erasmus Francia | 14 ore | Completamento mobilità |

| | | |
|-------------------------------|---------|--|
| Stage / PCTO Standard | 160 ore | Esperienza principale in azienda |
| PCTO Francescana Group | 410 ore | Progetti estesi o esperienze particolari |

4° ANNO - Attività svolte 2024/2025

| Attività / Evento | Ore per Alunno | Note |
|--|-----------------------|--------------------------------------|
| Cuochi per un Giorno | 8 - 20 ore | Variabile a seconda dell'impegno |
| Cena Antoniano | 8 ore | Servizio solidale |
| Gustiamo | 7 ore | Evento gastronomico |
| Assemblea Parmigiano Reggiano | 5 - 6 ore | Servizio professionale |
| Space Food (3 sessioni) | 1 - 2 ore | Workshop per sessione |
| Accademia Militare (Varie date) | 8 ore | Servizio di alta rappresentanza |
| Cena Lions | 8 ore | Evento di gala |
| Progetto Cipro / Erasmus | 8 ore | Moduli di internazionalizzazione |
| UDA Matrimonio | 16 ore | Progetto didattico interdisciplinare |

| | | |
|--|-------------|---|
| Progetto Vienna / Scuola in Barca | 40 - 48 ore | Viaggi d'istruzione professionalizzanti |
| Stage Curricolare | 160 ore | Periodo standard in azienda |

5° ANNO -Attività svolte 2025/2026

| Attività / Evento | Ore per Alunno | Note |
|--|-----------------------|---|
| Stage in Azienda | 80 ore | Fase finale di alternanza |
| Progetto AUSL | 4 ore | Formazione sanitaria/prevenzione |
| Cucina Consapevole (Moduli 1-2-3) | 6 ore | 6 ore per ogni singolo modulo (Tot. 18) |
| Salone Orientamento Parma | 12 ore | Orientamento in uscita |
| Piacere Modena (1 & 2) | 6 ore | Supporto eventi (per sessione) |
| Accademia Militare / Spilamberto | 8 ore | Servizi esterni |
| Viaggio della Memoria | 40 ore | Progetto storico-culturale |
| Festival Filosofia | 32 ore | Supporto logistico ed eventi |

| | | |
|---------------------------|--------|---------------------------------|
| Chef per un Giorno | 8 ore | Laboratorio attivo |
| Open Day | 18 ore | Attività di orientamento finale |

Riepilogo FSL (formazione scuola lavoro, ex PCTO)

| # | Alunno | Ore 3° Anno | Ore 4° Anno | Ore 5° Anno | TOTALE TRIENNIO |
|---|--------|----------------|----------------|----------------|--------------------|
| 1 | ***** | 422 | 176 | 84 | 682 |
| 2 | ***** | 175 | 194 | 84 | 453 |
| 3 | ***** | 172 | 191 | 224 | 587 |
| 4 | ***** | 166 | 184 | 146 | 496 |
| 5 | ***** | 190 | 205 | 118 | 513 |
| 6 | ***** | 193 | 303 | 130 | 626 |

| | | | | | |
|----|-------|-----|-----|-----|------------|
| 7 | ***** | 169 | 179 | 122 | 470 |
| 8 | ***** | 163 | 172 | 124 | 459 |
| 9 | ***** | 168 | 197 | 124 | 489 |
| 10 | ***** | 163 | 166 | 130 | 459 |
| 11 | ***** | 410 | 176 | 90 | 676 |
| 12 | ***** | 170 | 172 | 126 | 468 |
| 13 | ***** | 181 | 172 | 218 | 571 |
| 14 | ***** | 165 | 179 | 98 | 442 |
| 15 | ***** | 175 | 180 | 126 | 481 |
| 16 | ***** | 173 | 192 | 92 | 442 |

| | | | | | |
|----|-------|-----|-----|-----|------------|
| 17 | ***** | 173 | 203 | 84 | 460 |
| 18 | ***** | 176 | 228 | 538 | 942 |
| 19 | ***** | 187 | 194 | 98 | 479 |
| 20 | ***** | 163 | 214 | 130 | 507 |
| 21 | ***** | 170 | 166 | 122 | 458 |
| 22 | ***** | 165 | 171 | 98 | 434 |
| 23 | ***** | 171 | 176 | 124 | 471 |
| 24 | ***** | 163 | 171 | 90 | 424 |

Dopo rendicontazione totale svoltasi nel maggio 2026 per riportare il processo delle attività di FSL (ex PCTO) svoltasi durante il triennio sono presenti alcune incongruenze, negli anni precedenti 2023/2024 e 2024/2025 non erano state riportate alcune attività, quali Erasmus in Francia, attività in Giappone ed eventi sporadici. Tali esperienze sono state rendicontate nell'anno 2025/2026. Gli alunni interessanti sono *****, ***** e *****.

| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO | | | | |
|--|------------------|---------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| Titolo del percorso | Periodo | Durata | Discipline coinvolte | Luogo di svolgimento |
| Orientamento con ITS Tech&Food | 1° ottobre 2025 | 2 ore | Quelle dei docenti in orario | Collegamento in streaming dall'aula |
| Orientamento con ITS Tech&Food | 6 ottobre 2025 | 3 ore | Quelle dei docenti accompagnatori | |
| Orientamento con ITS Tech&Food | 17 ottobre 2025 | 3 ore | Quelle dei docenti accompagnatori | |
| Orientamento” Lavoro in plù” | 12 novembre 2025 | 4 ore | Quelle dei docenti accompagnatori | BiblioLab di Istituto |
| Orientamento | 18 dicembre 2025 | 4 ore | Quelle dei docenti accompagnatori | Opificio Golinelli - Bologna |
| Orientamento “Tavola rotonda” | 27 febbraio 2026 | 3 ore | Quelle dei docenti accompagnatori | BiblioLab di Istituto |
| Orientamento per lavoro all'estero | 6 marzo 2026 | 1 ora | Quelle dei docenti in orario | Aula |
| Orientamento con Università di Bologna | 17 marzo 2026 | 2 ore | Scienze e cultura dell'Alimentazione | Aula |
| Orientamento con ALMA | 19 marzo 2026 | 4 ore | Cucina | BiblioLab di Istituto |

| Uscite didattiche/ Viaggi di istruzione A.S. 2025/2026 | |
|---|---|
| Data e luogo | Attività svolta |
| 20 novembre 2025 - Bologna | Uscita didattica con percorso dalla Stazione a Palazzo D'Accursio con l'Associazione dei parenti delle vittime della strage neofascista del 2 agosto 1980 |
| 25-28 febbraio 2026 | Viaggio d'Istruzione a Vienna |

| PROGETTI | |
|--|--|
| Titolo del progetto | Attività svolta |
| 30 agosto/16 settembre 2025 - Giappone (Hiroshima) | Un alunno: Scambio Erasmus+ con la Saijo Agricultural High School, gemellata con lo Spallanzani |
| 12 marzo 2026 - Progetto Salute | Collaborazione con l'AVIS territoriale per donazione sangue presso il centro prelievi di Castelfranco Emilia |

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 | LATTARULO ALESSANDRO | DTA, EDUCAZIONE CIVICA | |
| 2 | COLONNELLI FRANCESCO JUNIOR | ITALIANO, STORIA | |
| 3 | COMELLA MARCO | LINGUA INGLESE | |
| 4 | BERTOCCHI ALESSANDRA | LINGUA FRANCESE | |
| 5 | CICCONE MARIANNA | SCIENZA ALIM. | |
| 6 | PRADELLI VALERIA | MATEMATICA | |
| 7 | BOTTONE ANTONIO | LAB. CUCINA | |
| 8 | AMBROSIO MICHELE | LAB. SALA/BAR | |
| 9 | OPALLO GENEROSO | SCIENZE MOTORIE | |
| 10 | PERBONI FRANCESCO | IRC | |
| 11 | ESPOSITO ANNALISA | AIRC | |
| 12 | MANCINO COSIMO D. | SOSTEGNO | |

IL DIRIGENTE SCOLASTICO