

Prot. n. 10580/G. n. 10 del 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](mailto:mois011007@istruzione.it)

---

**CLASSE 5° BPA**

**Anno Scolastico 2025/26**

**Documento del Consiglio di Classe 5° BPA**

**15 maggio 2026**

**INDIRIZZO**

**"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"  
declinazione Pasticceria ed Accoglienza Turistica  
(Classe Articolata)**

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 4
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag. 5
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 6
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 9
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 9
4. USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE	pag. 13
5. PROGETTI	pag. 13
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
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. 15
ALLEGATO 2 - SIMULAZIONI  - Simulazione I prova - Simulazione II prova  Simulazione colloquio (date dello svolgimento)	pag. 104
ALLEGATO 3 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE - GRIGLIA COMPORTAMENTO - GRIGLIA I PROVA - GRIGLIA II PROVA	pag. 132

- Griglia Colloquio orale	
ALLEGATO 4 - Percorsi Formazione Scuola Lavoro/EX Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento	pag. 140
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

## 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

**COORDINATORE: PROF.SSA FEDERICO GIOVANNA**

### 1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
FEDERICO GIOVANNA	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)</b>	Solo Art. Pasticceria	SI	SI
MEDIANI MARIA SILVANA	ITALIANO E STORIA	NO	NO	SI
MANFREDI MILENA	MATEMATICA	Solo Art. Pasticceria	SI	SI
DI MARTINO ILARIA	INGLESE	SI	SI	SI
VIVARELLI MARIA PIA	FRANCESE	NO	NO	SI
MARCHI EMMANUELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO	NO	SI
BOTTONE ANTONIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA	SI	SI	SI
SOLA FABRIZIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA BAR	/	NO	SI
GIULIVO ROBERTA	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA	NO	NO	SI
ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE	Solo Art. Pasticceria	SI	SI
PICCININI LAURA	ARTE E TERRITORIO	NO	NO	SI
GUIDA SAMIRA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE (fino al 12/02/26)	/	SI	SI
MONTANARI VALENTINA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE (dal 13/02/26)	/	NO	SI
PERBONI FRANCESCO	IRC	SI	SI	SI
AMBROSIO MICHELE	ALTERNATIVA	NO	NO	SI

LUPPINO MARIA EUFEMIA	SOSTEGNO	SI	SI	SI
FERRARI CECILIA	SOSTEGNO	SI	SI	SI
PANCIROLI PAOLA	SOSTEGNO	NO	SI	SI
PORTIOLI EMANUELE	SOSTEGNO	/	/	SI

## 1.2 PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe è formato da 26 studenti di cui 21 ragazze (una non frequentante) e 5 ragazzi. Nella classe ci sono cinque (quattro se si esclude l'alunna non frequentante) alunni con certificazione ex L. 104/92, di cui due che svolgono programmazione diversificata in funzione di obiettivi didattici e formativi non riconducibili ai programmi ministeriali (O.M. 90/2001 art. 15) e due alunni con obiettivi minimi, 5 alunni con DSA e quattro alunne con BES di cui tre per svantaggio linguistico; non vi sono alunni ripetenti.

Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta generalmente educata, rispettosa delle regole ed abbastanza partecipativa ed attenta. Gli alunni stranieri sono tutti ben integrati nel gruppo classe e non si sono verificati atteggiamenti discriminatori. Esistono "gruppetti" di studenti che si isolano rispetto al resto della classe ma, tendenzialmente, ciò avviene per loro scelta piuttosto che per esclusione da parte dei compagni. Unica nota negativa sono le numerose assenze di un cospicuo gruppo di studenti, le assenze strategiche, i ritardi e la scarsa partecipazione di alcuni alunni.

Nel complesso, nell'ambito prettamente didattico, la classe è complessivamente propensa al dialogo educativo, interessata e partecipe, non presenta particolari problemi o situazioni difficili e si dimostra incline allo svolgimento delle attività proposte. La maggior parte dei discenti partecipano alla vita del gruppo e sono motivati ad apprendere. Tra i discenti permangono alcuni elementi con fragilità ma le pregresse lacune sono state generalmente colmate salvo qualche eccezione che non ha inficiato il raggiungimento di livelli di profitto accettabili. Qualche alunno deve essere sollecitato a mantenere l'attenzione o stimolato a partecipare attivamente ma la maggior parte dei discenti sono motivati ad apprendere ed alcuni alunni si sono distinti ed hanno raggiunto livelli di competenze buone e, talvolta, ottime. La frequenza,

come già indicato, risulta mediamente abbastanza regolare ma vi sono alcuni alunni con numerose assenze. Si precisa che vi sono 4 alunni che non hanno inteso avvalersi dell’Insegnamento della religione cattolica e per i quali sono state attivate lezioni di Alternativa a partire dal mese di Novembre. In vista dell’Esame di Maturità, il Consiglio di Classe ha espresso una certa preoccupazione per le alunne con BES Linguistico e per alcuni alunni particolarmente emotivi e/o che rischiano di avere un blocco ma i commissari d’Esame cercheranno di concordare con il Presidente eventuali misure idonee a circoscrivere tale eventualità.

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

**Codice Ateco Declinazione Pasticceria C-10 (Produzione di prodotti alimentari)**

**Codice Ateco Declinazione Accoglienza turistica I-55 (Servizi di alloggio)**

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore dei servizi per

l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera consegue i risultati di apprendimento e le competenze esplicitate nel PTOF. In particolare, nell'articolazione dei servizi dell'accoglienza turistica, il Diplomato è in grado:

- di intervenire nella valorizzazione e presentazione dei servizi dell'accoglienza turistica;
- di operare nel sistema dei servizi dell'ospitalità alberghiera promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze dei servizi dell'accoglienza turistica.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere; attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

#### QUADRO ORARIO DECLINAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

<b>QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</b> <b>Accoglienza turistica promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e del territorio</b> <b>Codice Ateco I-55</b>					
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
<b>AREA GENERALE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2

Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	2	2	2
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	-	-	-
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	-	-
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	7	5	5
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	4	4	4
Arte e Territorio	-	-	2	2	2
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	2	2
<b>TOT</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

#### QUADRO ORARIO DECLINAZIONE PASTICCERIA

<b>QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</b> Attività dei Servizi di Ristorazione (Pasticceria) Codice Ateco I-56					
	1^	2^	3^	4^	5^
<b>AREA GENERALE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	5	4	4

Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	7	5	5
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	2	2
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
TOT	32	32	32	32	32

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

<b>3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI</b>
--

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi di Educazione Civica riportati nella tabella sottostante con i seguenti obiettivi: ciascun percorso è stato proposto tenendo conto delle finalità che si propone la disciplina in generale e ciascuna area in particolare, ai sensi della Legge 92/2019, nonché della normativa quadro concernente i criteri complessivi di valutazione del profitto e quindi, tra gli altri, il grado di autonomia e di responsabilità dimostrato dagli studenti nell'esecuzione del compito e i progressi registrati in itinere.

Ai fini della valutazione dell'eventuale prodotto e/o verifica i docenti hanno tenuto conto della rispondenza del prodotto in termini di funzionalità allo scopo e ai destinatari; correttezza ed efficacia comunicativa; correttezza, completezza e pertinenza della documentazione prodotta; correttezza nella realizzazione delle consegne; pertinenza e appropriatezza nell'utilizzo di lessico tecnico riferito alle specifiche discipline. Tutti i

criteri innanzi indicati sono stati calibrati nel caso di alunni con DSA/BES e H in rapporto con gli specifici Piani approvati in sede di Consiglio e alla luce di quanto in essi previsto. le presentazioni/gli elaborati in termini di chiarezza, comprensibilità, pertinenza, attendibilità, creatività: il prodotto finale deve rispondere alle richieste del docente, la grafica e i contenuti devono essere chiari e ben definiti;  
 l'autovalutazione degli studenti e il processo di cooperative learning;

TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI	ATTIVITA' ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA
<p>Gli obiettivi di sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030: Obiettivo 3 salute e benessere. Organizzazione e partecipazione attiva all'evento "Passi di prevenzione", progetto su prevenzione e promozione di sani stili di vita, in collaborazione con l'AUSL ed il Comune di Castelfranco Emilia (18 e 25 ottobre 2025).</p>	<p>Gli alunni, suddivisi in piccoli gruppi ed in modalità Peer Education, hanno affiancato tutti gli Enti presenti all'evento fornendo informazioni ed indicazioni specifiche della singola postazione ai passanti.</p>
<p>UDA SALUTE: Cibo e salute - la dieta mediterranea come stile di vita per la promozione della salute, della società e della sostenibilità (Med Diet 4.0)</p>	<p>Modelli alimentari e impatto sulla salute e sull'ambiente: la Dieta Mediterranea - Verifica scritta.</p>
<p>UDA SALUTE: Prevenzione e Donazione</p>	<p>L'alimentazione come strumento di prevenzione.</p>
<p>UDA Salute: "Vorrei conoscermi meglio" : il sistema muscolare (musc. volontari e involontari, fasci muscolari, fibre muscolari, miofibrille e contrazione muscolare)</p>	<p>Verifica scritta sul sistema muscolare</p>
<p>Progetto "Il Maradona delle Carceri"</p>	<p>Partecipazione all'incontro con Fabrizio Maiello e confronto in classe sulle tematiche emerse.</p>
<p>Progetto di Cittadinanza attiva a Roma: "Un Giorno in Senato" per una delegazione di studenti.</p>	<p>Gli Alunni Biba, Fiandri, Giovannini, Panini, Petrone, Schifano e Xhakollari</p>

Progetto #Generazione Pari in Collaborazione con Ordine degli Avvocati di Modena	Giornata di sensibilizzazione in occasione della Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne; dibattito in Aula Magna e, a proseguire, in classe (Uda: verso la parità di genere).
Visione del Film Will Hunting	Riflessioni e dibattito sulle tematiche proposte nel film
10 DICEMBRE 2025 CELEBRAZIONE GIORNATA MONDIALE DEI DIRITTI UMANI	Realizzazione di una “CACCIA AI DIRITTI UMANI” per studenti della secondaria di primo grado e del biennio della secondaria di secondo grado in collaborazione con Mediterranea, Cantiere Pace, Emergency, ANPI, Comune di Castelfranco Emilia e ASP Delia Repetto.
Visione del film "Tutto quello che resta di te", sulla questione palestinese a partire dagli anni '80 ai giorni nostri (18 dicembre 2025)	Approfondimento e sensibilizzazione sulla Questione Palestinese ed il conflitto con Israele. Valutazione: relazione sul Film
Visione del film "Paura dell'alba", che racconta delle vicende della Repubblica di Montefiorino in cui furono coinvolti anche alcuni cittadini castelfranchesi ed incontro con il Regista Enrico Masi (13 gennaio 2026)	Visione del film e dialogo con il regista. Relazione sul film, confronto in classe e riflessioni personali
Giornata della Memoria: visione del Film Concorrenza Sleale	Relazione sul film e riflessioni personali
SAFER INTERNET DAY: Partecipazione all'incontro in streaming riservato alle scuole "Insieme per capire - L'intelligenza artificiale tra i banchi	Giornata mondiale per la sicurezza in rete, istituita e promossa dalla Commissione Europea per far riflettere i ragazzi sull'uso consapevole della rete e sul ruolo attivo e responsabile di ciascuno: "together for a better Internet"
SAFER INTERNET DAY: Life online & Safer Internet day (LIE methodology)	Riflessioni e produzione di una vignetta creativa sui temi trattati
PROGETTO AVIS Partecipazione all'incontro organizzato per gli studenti delle classi quinte con i volontari dell'Avis per	Obiettivo specifico di Apprendimento: comprendere l'importanza del volontariato in

sensibilizzare gli studenti alla donazione di sangue.	generale e, in particolare, del valore della donazione di sangue per contribuire a salvare vite umane.
Progetto Hera “Un Pozzo di Scienza” (30 marzo 2026)	Visione spettacolo Teatrale "Stardust: Polvere di Stelle" sui temi della crisi climatica, dell'impatto dell'uomo sul Pianeta e di un futuro possibile attraverso parole, immagini evocative, musica ed emozioni.
PROGETTO DI Educazione stradale “L’ABC DEL BRENNERO” Progetto per la sicurezza stradale in collaborazione con Provincia di Modena, Comune di Castelfranco Emilia e Autobrennero SpA presso il Teatro Dadá	Progetto Interregionale di Educazione Stradale: incontro con gli studenti e simulazioni (16 aprile 2026).
Incontro con Unibo-Distal Fermentazioni in campo Agroalimentare - Tutela della biodiversità (17 aprile 2026)	Riflessioni, confronto e dibattito sulla Tutela della Biodiversità
Progetto Hera “Un Pozzo di Scienza”	Visione spettacolo Teatrale "Stardust: Polvere di Stelle" sui temi della crisi climatica, dell'impatto dell'uomo sul Pianeta e di un futuro possibile attraverso parole, immagini evocative, musica ed emozioni (30 Marzo 2026).
<b>22 APRILE 2026 GIORNATA MONDIALE DELLA TERRA</b>	Approfondimento su Slow Tourism e Slow Food per la realizzazione di itinerari sostenibili e green nell’UDA “Il Cliente al Centro”.
<b>PROGETTO ETICA FISCALE</b>	Dibattito in classe e brainstorming su possibili provvedimenti per arginare il problema dell’Evasione fiscale.

<b>4. USCITE DIDATTICHE / VIAGGI DI ISTRUZIONE</b>	
<b>DATA E LUOGO</b>	<b>ATTIVITÀ' SVOLTA</b>
19 settembre 2026 Modena	Partecipazione al Festival della Filosofia
15 novembre 2025 Biblioteca Lea Garofalo Castelfranco Emilia (MO)	Partecipazione al Festival delle Opportunità Europe
19 novembre 2025 Roma	Visita del Senato della Repubblica da parte di una delegazione di studenti
26 Novembre 2026 Bomporto (MO)	Progetto LAPAM "Manifatture Aperte": visita pasticceria artigianale Cometa di Ravarino di Bomporto
11 dicembre 2025 Bologna	Progetto Orientamento: laboratorio di Biologia Molecolare presso Opificio Golinelli di Bologna
22 gennaio 2026 Bologna	Visita Pinacoteca di Bologna (Art. Accoglienza Turistica)
29 gennaio 2026 Modena	Visita guidata ed interattiva al Museo Civico ed alla Galleria Estense di Modena con laboratorio didattico (Art. Accoglienza Turistica)
18 febbraio 2026 Parma	Partecipazione al Salone dell'Orientamento di Parma
5 marzo 2026 Anzola dell'Emilia (BO)	Visita Carpigiani e Gelato Museum con laboratorio didattico (preparazione sorbetto e gelato)
Dal 25 al 28 febbraio 2026 Vienna (Austria)	Viaggio d'istruzione a Vienna per le classi quinte (9 studenti partecipanti)
Dal 21 al 27 Marzo 2026 Europa Centrale	Viaggio attraverso l'Europa, progetto d'Istituto e Percorso di Ed. Civica (15 studenti partecipanti)
12 maggio 2026 San Lazzaro di Savena (BO)	Uscita didattica di scienze motorie all'Hyper Space (Gruppo di alunni)

<b>5. PROGETTI</b>	
<b>Titolo del progetto</b>	<b>Attività svolta</b>

Progetto AUSL (Articolazione Pasticceria)	Progetto di Peer Tutoring con il personale dell'AUSL di Modena: supporto degli alunni di pasticceria per la realizzazione di ricette salutari (snacks e merende)
Project Work "Pranzo Letterario"	Ideazione, progettazione e realizzazione di un evento sulla base delle letture proposte dagli alunni: Literary Lunch "Il gusto della Narrazione"
Potenziamento linguistico di Inglese (1 UL)	Potenziamento delle competenze linguistiche di reading e listening e preparazione alle prove INVALSI
Potenziamento linguistico di Francese (1 UL)	Potenziamento delle competenze linguistiche di lettura e conversazione in francese; partecipazione al project work.
Potenziamento di italiano (1 UL)	Recupero delle competenze di base in relazione alla produzione scritta
Potenziamento di matematica (1 UL)	Potenziamento delle competenze matematiche e di problem solving e preparazione alle prove INVALSI
Partecipazione AEHT International Annual Competition (Alunna F. E.)	Un'alunna della declinazione Pasticceria ha partecipato ad una competizione internazionale di Pasticceria in Svezia nell'ambito dell'AEHT Annual Conference and Competition
Progetto di orientamento con ITS Tech & Food	Laboratorio di Biologia Molecolare presso la Fondazione Golinelli ed incontri con esperti in aula
Potenziamento linguistico tramite lezioni di DTA/Educazione Civica con metodologia CLIL	Approfondimenti su Sustainable Tourism and Slow FOOD; Citizenship Activity on European Union, Erasmus+ and Volunteering/Job Opportunities in Europe and Abroad in general.
Gemellaggio con Istituto "E. Hellensteiner" di Bressanone -BZ- (Alunna F. E.)	Un'alunna della declinazione Pasticceria ha partecipato, unitamente ad altri alunni dello Spallanzani, ad un gemellaggio con l'Istituto Enogastronomico di Bressanone "E. Hellensteiner" della durata di una settimana in loco ed una settimana presso li Spallanzani

# **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: Prof.ssa Mediani Maria Silvana

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha partecipato alle attività con interesse via via crescente, ma non aveva consolidato metodi, abilità e competenze proprie della disciplina. L'analisi del testo, la produzione scritta, in riferimento alle Tipologie d'esame, l'argomentazione come competenza, sono state avviate in corso d'anno con risultati estremamente eterogenei e raramente raggiunti. La frequenza non è stata mai regolare e talvolta le assenze sono state strategiche.

Particolari difficoltà sono emerse nella preparazione alla Prima Prova scritta: i livelli raggiunti non sono completamente sufficienti per buona parte della classe. La valutazione finale ha inteso premiare l'impegno e lo sforzo profuso..

La relazione didattico-formativa è stata positiva.

**NOTA BENE:** le studentesse con BES linguistico hanno lavorato con impegno e serietà ma riscontrano ancora difficoltà nella comprensione delle tracce ministeriali e nella produzione scritta che, se in L1 era ricca nei contenuti e personale nelle riflessioni, in L2 risulta più elementare. Secondo le indicazioni del PDP, è necessario in sede d'esame fornire la traduzione delle tracce (privilegiando la Tipologia C), per consentire alle studentesse il tempo necessario per la produzione in italiano.

Nell'ottica di una didattica per competenze, ciascuno studente ha preparato una cartella contenente alcuni **prodotti interdisciplinari** relativi agli autori.

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

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

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

<p><b>PROGRAMMA DETTAGLIATO SVOLTO</b></p> <p><b><u>PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA D'ESAME</u> : TIPOLOGIA A, B e C</b> Esercitazioni guidate e autonome.</p> <p><b>ORIENTAMENTO:</b> Partecipazione al Festival della Filosofia</p>
---

## MODULO 1) G. Verga e la svolta verista

G. Verga, Vita e produzione fino al 1880 circa, la conversione al Verismo; i romanzi preveristi mondani (lettura personale o conoscenza della trama); le novelle di Vita dei campi: Nedda e Rosso Malpelo, I Malavoglia; il narratore popolare e la scelta dell'impersonalità; il legame con L'Assommoir di Zola

Lettura e comprensione di un brano antologico tratto da Delitto e Castigo, di Fëdor Dostoevskij

Lettura e comprensione di un brano antologico de L'Assommoir di Emile Zola - presentazione generale della trama.

PRODOTTI CREATIVI (nella cartella digitale dell'alunno): immagine simbolica e descrittiva, creata con l'AI, delle novelle Rosso Malpelo e Nedda

### Obiettivi minimi:

-conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento (Seconda Rivoluzione Industriale - Belle Epoque - Grande Depressione)

-conoscere le concezioni di base del Verismo, del Naturalismo e del realismo psicologico di Dostoevskij

-saper analizzare sul piano tematico e stilistico una novella o un testo in prosa

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

ORIENTAMENTO: Il Maradona delle carceri - incontro con Fabrizio Maiello

ORIENTAMENTO: Partecipazione al Festival delle Opportunità Europe

## MODULO 2) Giovanni Pascoli e la poesia delle cose umili

La vita e la produzione (Myricae)

Il nido familiare e l'assassinio del padre, Ruggero Pascoli.

Il simbolismo pascoliano

Onomatopee e parole onomatopoeiche; metafora e similitudine, fonosimbolismo.

Myricae: il titolo, i temi principali, l'ambientazione ed i simboli, il colloquio con i morti

Lavandare: lettura, comprensione ed analisi del testo. Riconoscimento delle principali figure retoriche, struttura circolare.

X agosto: lettura, comprensione ed analisi del testo. Riconoscimento delle principali figure retoriche, il parallelismo tra la rondine ed il padre, il nido ed il "cielo" lontano.

L'assiuolo: lettura, comprensione ed analisi del testo. Riconoscimento delle principali figure retoriche (climax, anafora, allitterazione), il dialogo con i morti.

Il lampo - Il tuono - Il temporale: lettura e comprensione autonoma a piccoli gruppi.

La cavallina storna: ascolto e riflessione guidata

## Il fanciullino di Pascoli ed il Superuomo di D'Annunzio a confronto

PRODOTTI CREATIVI E INTERDISCIPLINARI (nella cartella digitale dell'alunno): utilizzo dell'AI per realizzare un'immagine interpretativa e descrittiva de Il lampo, Il tuono, Il temporale.

### Obiettivi minimi:

- conoscere la biografia del poeta
- conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica e del pensiero di Giovanni Pascoli
- comprendere ed analizzare in modo sufficientemente autonomo le poesie
- riconoscere e comprendere il simbolismo pascoliano
- conoscere i luoghi fondamentali della vita del poeta

### MODULO 3) Gabriele D'Annunzio, i suoi "amori" (UDA Verso la parità di genere)

La vita, il dandy, i luoghi, la ricerca del successo, gli amori, la produzione, il panismo, le difficoltà economiche, l'impresa di Fiume, la comunicazione come strumento di propaganda, il rapporto con il Fascismo.

Il Piacere: trama, lettura personale di alcuni brani e capitoli, Andrea Sperelli - alter ego di G. D'Annunzio

La sera fiesolana: lettura, comprensione ed analisi del testo. Il rapporto con la Lauda antica ed Il Cantico delle creature. Musicalità e fonosimbolismo. Le principali figure retoriche: similitudine, metafora, la personificazione, l'enjambement.

La pioggia nel pineto: lettura, comprensione ed analisi del testo. Le sfere sensoriali coinvolte dal poeta. Il panismo. La forma metrica nuova. Le principali figure retoriche: similitudine, metafora, la personificazione, l'enjambement.

PRODOTTI INTERDISCIPLINARI E CREATIVI (nella cartella digitale dell'alunno) : Ricerca e approfondimento personale su una delle figure femminili della vita del poeta - Maria Hardouin, Maria Gravina, Eleonora Duse, Alessandra Carlotta di Rudinì, Barbara Leoni (UDA: Verso la parità di genere). Possibile ricerca anche sui Discorsi di Quarto, Genova, Roma o sull'impresa di Fiume.

### Obiettivi minimi:

- conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento
- conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica e del pensiero di D'Annunzio ed il suo legame con la vita politica (estetismo, panismo)
- esporre e argomentare in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista.

ORIENTAMENTO: Tavola Rotonda con Manpower

MODULO 4) Giuseppe Ungaretti, il diario poetico di un soldato di trincea.

Direttamente dai testi poetici si affrontano queste tematiche: partecipazione alla Grande Guerra, la condizione in trincea, la fusione con l'ambiente circostante (Carso), i versicoli de L'allegria, la rivoluzione poetica, la riflessione sulla precarietà della vita. L'Allegria: un diario poetico di guerra, la ricerca dell'essenziale nel verso libero.

Veglia: lettura, comprensione ed analisi del testo

Sono una creatura: lettura, comprensione ed analisi del testo

I fiumi: lettura, comprensione ed analisi del testo, condizione del soldato in trincea

San Martino del Carso: lettura, comprensione ed analisi del testo, condizione del soldato in trincea

Fratelli: lettura, comprensione ed analisi del testo, condizione del soldato in trincea

Obiettivi minimi:

- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica ed il legame con la Prima Guerra Mondiale
- comprendere ed analizzare in modo sufficientemente autonomo le poesie
- riconoscere e comprendere l'ermetismo nelle liriche
- conoscere i luoghi fondamentali della vita del poeta

(in parte dopo il 15 maggio 2026)

MODULO 5) Pirandello, la frammentazione dell'io (Modernismo).

Biografia: dalla nascita al 1926, le tappe fondamentali ed il Premio Nobel. Le prime opere nel solco del Verismo (l'Esclusa); il primo grande successo (Il fu Mattia Pascal); l'ultimo romanzo (dopo il 15 Maggio) Uno, nessuno e Centomila; cenni alla produzione drammaturgica (Sei personaggi in cerca d'autore)

Lettura e comprensione di brani antologici; confronto aperto, dibattito, comprensione delle novità introdotte da Pirandello, soprattutto del protagonista come inetto.

Lettura integrale delle opere (facoltativa)

Obiettivi minimi:

- conoscere la biografia del poeta
- conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
- conoscere le tematiche fondamentali della sua produzione
- comprendere ed analizzare in modo sufficientemente autonomo i brani

ORIENTAMENTO: Viaggio attraverso l'Europa: Dachau, Norimberga, Linea Maginot.

Lecture integrali consigliate

GEORGE ORWELL: La Fattoria degli animali.

Emilio Lussu: Un anno sull'Altipiano

Giovanni Verga: Eva, Tigre reale, Eros, Una peccatrice, Storia di una capinera

Stephen King: Un ragazzo sveglia, da Stagioni diverse.

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

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, presentazione di slides di approfondimento e supporto al libro di testo, confronto sui contenuti degli argomenti assegnati, utilizzo della flipped classroom a partire da file in pdf e audiovisivi caricati su classroom. Altre metodologie:

- Apprendimento cooperativo
- Brainstorming
- Powerpoint forniti anticipatamente
- Lezione frontale breve
- Esercitazioni
- Lettura e ascolto
- Utilizzo dell'AI
- Lavori di gruppo

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

Libro di testo: "L'onesta brigata" - vol. 3, Loescher editore.

- Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite Google Classroom (Schemi, mappe, video, videolezioni, ...).
- Ricerche realizzate e condivise tra compagni.
- Appunti di lezioni dialogate alla lavagna.

**6 .TEMPI :** 4 Unità lezione (50 minuti) settimanali in presenza.

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

Griglia di valutazione del PTOF

Griglie di valutazione per studenti con BES

Progressi in itinere

Impegno, partecipazione e resilienza

Situazione di partenza

Verifiche scritte

Interrogazioni ed esposizioni

Domande flash

Prodotti individuali e di gruppo

- Griglia di valutazione di materia
- Griglia di valutazione della prima prova (simulazione)
- Criteri specificati nei PdP degli alunni con D.S.A. e B.E.S.
- Progressi in itinere

La valutazione finale ha tenuto conto della collaborazione alle attività, dello sforzo profuso in relazione ai prerequisiti, della disponibilità a correggersi e migliorarsi, degli approfondimenti personali a contributo del percorso di crescita personale e del

gruppo classe, delle competenze realizzate.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
*Maria Silvana Mediani*

**MATERIA: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

DOCENTE: Prof.ssa Mediani Maria Silvana

**1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe ha partecipato costantemente alle attività dimostrando interesse costante. I risultati sono stati discreti nel complesso, molto buoni per alcuni.

La frequenza non è stata regolare, mentre la relazione didattico-formativa è stata positiva.

Per gli alunni BES è stato proposto un percorso individualizzato attraverso la creazione di mappe che gli alunni, non tutti, hanno sottoposto all'attenzione del docente, si è anche tenuto conto dell'esperienza lavorativa di diversi studenti concedendo un'organizzazione del lavoro flessibile.

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

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
COMUNICAZIONE EFFICACE	Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione)	Padroneggiare il lessico tecnico settoriale per esprimere contenuti specifici in ambito storico, geografico, sociale, secondo le esigenze comunicative, anche per descrivere la realtà e la sua complessità. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito e l'intervista.
	Competenza alfabetica funzionale	
	Competenza multilinguistica	
STEAM	Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Acquisire competenza in storia dell'arte e analisi delle fonti iconografiche. Imparare a creare contenuti utilizzando la tecnologia in modo autonomo.
	Competenza digitale	
VISIONE SISTEMICA	Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Potenziare l'educazione civica. e le competenze di team working. Attraverso i testi, imparare a parlare di sé, delle proprie passioni e delle proprie aspirazioni lavorative. Usare il testo informativo/espositivo e regolativo, le fonti, i miti e le biografie per capire sé e il mondo. Acquisire la capacità di gestire consapevolmente i tempi a
	Competenza in materia di cittadinanza	
	Competenza imprenditoriale	
	Consapevolezza professionale e sociale	
	Imprenditorialità come impatto sulla società	

Macroaree d'Istituto	Competenze europee 2018 e d'Istituto	Contributo della disciplina
	Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità	disposizione e valutare le esperienze di PCTO Migliorare la capacità di autovalutarsi e utilizzare strategie di problem solving in ambito personale.
	Problem solving	Sfruttare come strategie di connessione storica le fonti, i miti e le biografie. Cogliere gli aspetti storici del paesaggio agrario, 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.
<b>RISORSE PERSONALI</b>	Competenza personale, capacità di imparare ad imparare	Attraverso strategie di lettura, analisi e produzione, utilizzando talvolta l'intervista, sviluppare la percezione di sé e degli altri e potenziare il proprio bagaglio lessicale in modo creativo.
	Creatività e pensiero divergente	Acquisire strumenti per partecipare a dibattiti a tema, role playing per l'autovalutazione e la metacognizione.
	Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito e l'intervista."
	Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri	Valorizzare la diversità
	Capacità di affrontare successi e insuccessi, consapevolezza ed espressione culturale (legame con la storia).	

## CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA ALLE COMPETENZE DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

### MODULO 1) IL RISORGIMENTO

Il 1848 in Italia ed in Europa

Le guerre d'indipendenza

L'unità d'Italia

### MODULO 2) Dal 1870 al 1914

Seconda rivoluzione industriale

Belle époque

Triplice intesa e Triplice alleanza  
Potenze emergenti all'inizio del XX secolo  
Imperialismo

### MODULO 3) LA PRIMA GUERRA MONDIALE

MODULO 4) L'ETA' DEI TOTALITARISMI  
Rivoluzione bolscevica, Stalinismo  
Fascismo  
Nazismo

### MODULO 5) LA SECONDA GUERRA MONDIALE

La guerra  
La Shoah (dopo il 15 maggio)  
La Resistenza (dopo il 15 maggio)

### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, presentazione di slides di approfondimento e supporto al libro di testo, confronto sui contenuti degli argomenti assegnati; abbiamo utilizzato anche video e documentari. I contenuti sono stati sempre anticipati e collegati dalla docente, e analizzati criticamente insieme.

### MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo: "La storia in 100 lezioni" - vol. 5° anno, Brancati - Pagliarani, Rizzoli Education.
- Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Schemi, mappe, video, videolezioni, ...).
- Ricerche realizzate e condivise tra compagni.

### TEMPI

Ore settimanali: 2

L'attività didattica sta giungendo a compimento in modo coerente con quanto inizialmente programmato.

Dopo il 15 maggio saranno affrontati argomenti relativi alla Resistenza e alla Shoah.

### CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

L'acquisizione dei contenuti è stata verificata sia durante che al termine della trattazione dei nuclei tematici, procedendo con verifiche formative in itinere tramite domande flash o consegne di compiti svolti a casa. Le modalità di verifica sono state principalmente di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per la valutazione 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 approfittato degli strumenti consentiti.

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.
- Partecipazione attiva e costruttiva all'attività didattica
- Impegno e progressi in itinere

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2025

Il Docente  
*Maria Silvana Mediani*

**MATERIA: Matematica**

DOCENTE: Prof.ssa Manfredi Milena

**PROFILO DELLA CLASSE**

Ho questa classe dalla terza per l'articolazione di pasticceria e dalla quarta per l'articolazione di accoglienza e, fin da subito, non ho avuto problemi ad instaurare un rapporto di reciproco rispetto con gli alunni essendo tutti molto accoglienti e aperti al dialogo educativo e formativo. Quasi tutti hanno dimostrato disponibilità all'apprendimento della materia, ma solo una parte ha lavorato con serietà, continuità e determinazione per affrontare le difficoltà insite in essa. Questi alunni hanno migliorato, indipendente dal profitto finale raggiunto, la loro capacità di osservazione, analitica e critica nei confronti di un problema e la ricerca della strategia ottimale per la sua risoluzione. Fra questi annovero anche coloro che pur avendo gravi lacune pregresse dovute a difficoltà personali, le hanno compensate con impegno e caparbietà cercando di raggiungere esiti sufficienti. Un'altra parte della classe, pur potendo garantire un buon profitto avendone le capacità, ha lavorato in modo discontinuo ottenendo, così, esiti altalenanti. Una terza parte della classe ha, invece, perseverato nella mancanza di impegno, salvo sporadiche occasioni, precludendo la possibilità di un profitto positivo avendo, comunque, manifestato gravi lacune pregresse per difficoltà personali e scarso lavoro negli anni precedenti.

Per la programmazione dell'anno corrente si è privilegiato il raggiungimento dello studio completo di funzione fino al calcolo dei massimi e minimi verticalizzando lo stesso su funzioni algebriche prevalentemente razionali fratte piuttosto che estendere lo studio

ad altre tipologie di funzioni per le quali ci sarebbero state limitazioni di base non dipendenti dalle capacità dell'alunno. Sono riuscita ad introdurre l'argomento derivata di funzione, ma il suo inserimento nello studio di funzione verrà solo accennato nelle ultime lezioni per cui potrebbe non esserci il tempo per verificarlo. Si è lavorato molto sulla lettura di grafico per presentare loro graficamente situazioni che non si sarebbero ottenute con lo studio di funzione affrontato. Aggiungo che durante i tre anni scolastici i progetti, gli eventi e le uscite dell'intera classe o ad adesione volontaria ha provocato una didattica "a singhiozzo" facendo, così, mancare quella continuità che la materia richiede per essere assimilata e dare sufficienti garanzie di buona riuscita agli alunni. Questo ha portato ad un rallentamento in classe terza e quarta nella programmazione e la richiesta di spostamento di molte verifiche da parte degli alunni.

### 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	Risolvere i problemi che si trovano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare strategie e opportunità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

### PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

#### Obiettivi minimi:

Conoscenze	Abilità
Intervalli in $\mathbb{R}$ . Definizione di funzione e dominio Classificazione di funzioni.	Determinare e rappresentare graficamente il dominio e il codominio di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere.
Intersezioni con gli assi di una funzione.	Determinare e rappresentare le intersezioni con gli assi di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere

<p>Segno di un binomio di 1° grado</p> <p>Segno di un trinomio di 2° grado.</p> <p>Segno di una frazione</p>	<p>Individuare gli intervalli di positività e negatività per via analitica e dai grafici, per funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere</p>
<p>Definizione intuitiva di limiti e asintoti verticali, orizzontali</p>	<p>Calcolo, per semplici funzioni razionali fratte, di limiti con le forme di indeterminazione infinito-infinito per funzioni razionali intere e infinito/infinito per funzioni razionali fratte</p> <p>Asintoti verticali e orizzontali.</p> <p>Rappresentare graficamente e individuare analiticamente l'andamento di una generica funzione agli estremi del dominio e in corrispondenza di eventuali "buchi" o punti di discontinuità.</p>
<p>Definizione di derivata</p> <p>Regole di derivazione di funzioni algebriche</p>	<p>Calcolo di derivata di funzioni algebriche razionali</p> <p>Calcolo equazione retta tangente</p>
<p>Studio di funzione</p>	<p>Studiare fino agli asintoti e rappresentare il grafico di semplici funzioni algebriche razionali</p>

### Argomenti svolti:

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

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

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

- Lettura da grafico dei punti di intersezione

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

### **SEGNO DELLA FUNZIONE**

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

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

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

### **DERIVATA DI FUNZIONE**

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

### **STUDIO DI FUNZIONE .**

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

- Studio di funzione fino agli asintoti e rappresentazione grafica per funzioni algebriche razionali fratte.
- Studio di funzione completo fino ai massimi e minimi e rappresentazione grafica per alcune funzioni algebriche razionali fratte.

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

La metodologia didattica adottata ha mantenuto le seguenti fasi:

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

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

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

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

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

Si è lavorato su appunti ed esercizi forniti dall'insegnante su classroom e su libro di testo adottato "Lineamenti di matematica vol. unico per il secondo biennio e la quinta" dello Zanichelli.

### **TEMPI**

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

1 UL alla settimana di potenziamento

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

La valutazione è avvenuta attraverso verifiche scritte per accertare sia la conoscenza degli argomenti trattati sia l'abilità nel saperli applicare per la risoluzione dei problemi proposti ed interrogazioni formative orali individuali per renderli abili ad esprimere anche a parole le loro conoscenze e sollecitarli all'analisi del problema. Le prove scritte

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

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

Recupero in itinere.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
(Milena Manfredi)

**MATERIA: Scienze motorie**

DOCENTE: Prof.ssa Abbati Angela

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 BPA è composta da 26 alunni, 5 ragazzi , 21 ragazze.

Una parte dimostra interesse e impegno costante, atteggiamento serio e responsabile.

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

Il livello di competenze, conoscenze e abilità conseguite, risulta mediamente molto buono per alcuni studenti e studentesse, buono e abbastanza buono per il resto della classe.

Un piccolo gruppo di studenti e studentesse, ha partecipato ad appuntamenti agonistici scolastici interni: torneo di Calcetto, torneo di Pallavolo, torneo di Basket e Torneo di Badminton. Alcuni studenti e studentesse, hanno partecipato con grande interesse all'attività di teatro Innolab che la scuola attiva ogni anno per le classi terze e quarte. Questi studenti, sono stati inseriti per via di grandi capacità dimostrate negli anni scorsi e a supporto del gruppo di questo anno.

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

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

La frequenza durante l'anno scolastico è stata abbastanza regolare per quasi tutta la classe, escluso due studenti che non hanno frequentato, ma uno in particolare, ha svolto attività teorica con l'insegnante di sostegno, svolgendo anche le verifiche scritte.

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

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
1. Comunicazione nella madrelingua	Gli alunni e alunne sono in grado di spiegare le eventuali tattiche utilizzate nelle attività motorie
2. Comunicazione nelle lingue straniere	Gli alunni e alunne riescono ad utilizzare termini tecnici in lingua straniera nei principali sport
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	Gli alunni e alunne sanno avvalersi di un lessico adeguato nello studio del funzionamento dei vari apparati del corpo umano
4. Competenza digitale	Gli alunni e alunne sono in grado di fare ricerche sul web sui vari argomenti trattati ed utilizzare app per le presentazioni.
5. Imparare a imparare	La maggior parte di essi è consapevole di come gestirsi nel lavoro motorio. spesso ha imparato dai propri errori. Durante l'anno sono state svolte attività di metacognizione (autovalutazione, conoscenza del proprio stile di apprendimento motorio).

6. Competenze sociali e civiche	C'è condivisione sulle responsabilità del gruppo riguardo gli esiti finali delle attività svolte. sanno adottare le regole del fair play
7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità	E' stata premiata l'originalità e la creatività dei ragazzi nel risolvere situazioni critiche durante le attività proposte.
8. Consapevolezza ed espressione culturale	La maggior parte di essi è consapevole dell'importanza del movimento come fonte di benessere, ha coscienza della propria corporeità e riesce ad esprimere le proprie emozioni con il linguaggio del corpo.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

#### **-CAPACITA' CONDIZIONALI**

Condizionamento organico

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

Corsa aerobica e di resistenza:

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

Potenziamento muscolare

- Corsa anaerobica: es. specifici per migliorare la reattività.
- Esercizi per la tonificazione muscolare a carico naturale e con piccoli sovraccarichi.

.Mobilità articolare

- Esercizi di mobilità articolare
- Esercizi in decubito prono e supino

Obiettivi minimi: organizzare una semplice attività motoria a tema.

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

Consolidamento degli schemi motori di base:

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

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

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

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

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

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

## **-TEORIA:**

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

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

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

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

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

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

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

È stato utilizzato tutto il materiale presente nella palestra dove si svolgeva l'attività motoria. Sono state svolte attività in ambiente naturale, all' impianto Sportivo "Ferrarini" di Atletica di Castelfranco Emilia dove c'è la pista di atletica, il campo da calcio con erba sintetica, e la buca per il salto in lungo.

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

## **6.TEMPI**

Due ore settimanali, in una palestra ampia e luminosa, vicina alla scuola, durante le quali sono state svolte le unità didattiche programmate. Il primo periodo scolastico è stato dedicato al condizionamento organico e al potenziamento fisiologico.

Le altre unità didattiche di apprendimento sono state svolte, con tempi diversi, durante tutto l'anno scolastico, approfittando del clima mite, anche in ambiente naturale presso l'impianto di atletica "Ferrarini" di Castelfranco Emilia.

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

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

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

Sono state fatte domande orali durante lo svolgimento della lezione pratica e l'elaborazione di tesine e presentazioni sugli argomenti teorici.

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente

Prof.ssa Angela Abbati

**MATERIA: INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE: Prof. Perboni Francesco

### **Presentazione della classe**

La classe 5BPA è composta da 26 alunni, di cui 22 si avvalgono dell'I.R.C. Gli alunni, in continuità con gli anni precedenti, hanno manifestato, un vivo interesse nei confronti della disciplina e una positiva disponibilità al dialogo educativo. Il loro atteggiamento responsabile e collaborativo ha favorito la realizzazione di un'azione didattica efficace e significativa, consentendo il raggiungimento di risultati complessivamente ottimi.

La maggior parte degli studenti si è dimostrata aperta al confronto e al dialogo dialettico. Il docente ha orientato il proprio intervento educativo in una prospettiva costruttiva, finalizzata non solo 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 può essere considerato più che buono. Sotto il profilo disciplinare, tutti gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto e rispettoso per l'intero corso dell'anno.

Per quanto concerne lo svolgimento dell'attività didattica, le unità di apprendimento sono state affrontate prevalentemente mediante una metodologia dialogica, volta a favorire la partecipazione attiva degli studenti e a svilupparne le capacità critiche, riflessive e di collegamento interdisciplinare. Numerosi sono stati, inoltre, i punti di raccordo con la disciplina Alternativa.

Le mete educative previste nel piano di lavoro sono state complessivamente raggiunte.

Osservazioni:

Numero di ore totali annuali svolte	25	
Profilo medio della classe	Comportamento	Collaborativo e corretto
	Interesse, partecipazione, motivazione	Regolare, attiva e impegnata
	Livello di preparazione conseguita	Complessivamente buono, per alcuni ottima e approfondita
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 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

- Dibattito: la ricerca della felicità.

- Analisi e commenti del film “Will Huntig” in cooperazione con materia Religione.
- Integrazione e Dialogo interreligioso con l’Islam.
- Il potere, l'occulto e la corruzione.
- BeDigital; incontro interreligioso.
- La Bibbia grande codice culturale .
- Progetto Horeca.
- Orientamento in uscita
- Il Perdono sentimentale.
- Escatologie diverse e la guerra.
- La “Cena Pasquale Ebraica” e le tradizioni, usi e costumi della Pasqua.
- Messianismo politico, il potere e la fede, il mito di Gige
  - Il femminismo e le questioni connesse.
- Agenda 2030

#### 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  
Prof. Francesco Perboni

## MATERIA ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE

DOCENTE: MICHELE AMBROSIO

### Presentazione della classe

La classe V BPA è composta da 26 alunni, di cui 4 non si avvalgono dell'I.R.C.. un'alunna non è stata mai presente. Gli alunni, provenienti da un ambiente socio-culturale eterogeneo, sin dai primi incontri, iniziati nel mese di Novembre, hanno mostrato un buon interesse verso la materia e una buona apertura al dialogo educativo. La consapevolezza da parte dei ragazzi di un numero di alunni numericamente esiguo e un atteggiamento responsabile e collaborativo, ha permesso un'azione didattica efficace e significativa, facendo pervenire ottimi risultati. La maggior parte è aperta al dialogo e al confronto dialettico e solo qualcuno non è ancora capace di gestire un'eccessiva enfasi nell'esposizione delle proprie opinioni. Il docente, da parte sua, ha cercato di lavorare in maniera costruttiva, finalizzata non solo all'arricchimento culturale, ma soprattutto alla crescita morale ed umana dei discenti.

Alla fine dell'anno scolastico la preparazione acquisita dalla classe si può considerare più che buona. Dal punto di vista disciplinare tutti i ragazzi hanno tenuto un comportamento sempre corretto.

Svolgimento dell'attività didattica: le unità di apprendimento sono state affrontate in modo dialogico, favorendo la partecipazione e lo sviluppo delle capacità critiche, di riflessione e di collegamento degli studenti. Numerosi sono stati i punti di incontro con la materia Religione.

Le mete educative previste nel piano di lavoro sono state complessivamente raggiunte.

#### Osservazioni:

Numero di ore totali annuali svolte	25	
Profilo medio della classe	Comportamento	Collaborativo e corretto
	Interesse, partecipazione, motivazione	Regolare, attiva e impegnata
	Livello di preparazione conseguita	Complessivamente

		buono, per alcuni ottima e approfondita
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 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

- Dibattito: la ricerca della felicità.
- Analisi e commenti del film “Will Huntig” in cooperazione con materia Religione.
- Integrazione e Dialogo interreligioso con l'Islam.
- Il potere, l'occulto e la corruzione.
- BeDigital; incontro interreligioso.
- La Bibbia grande codice culturale .
- Progetto Horeca.
- Orientamento in uscita
- Il Perdono sentimentale.
- Escatologie diverse e la guerra.
- La “Cena Pasquale Ebraica” e le tradizioni, usi e costumi della Pasqua.
- Messianismo politico, il potere e la fede, il mito di Gige

- Il femminismo e le questioni connesse.
- Agenda 2030

## 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

Criteri 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  
Prof. Michele Ambrosio

# AREA DI INDIRIZZO

## - PASTICCERIA -

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

**DOCENTE: Prof.ssa Giovanna Federico**

### 1. PROFILO DELLA CLASSE

Conosco il gruppo classe, articolazione Pasticceria, dalla terza per intero ed 11 studenti su 18 (provenienti dalla 2°CAC e 2°DAC) sin dalla seconda. Tale circostanza ha contribuito all'instaurarsi di una buona relazione educativa e di conoscere le peculiarità di ciascuno studente. La classe ha mostrato sin da subito un discreto impegno ed interesse verso la materia ed una più che buona partecipazione attiva degli alunni, salvo qualche eccezione. Nel corso del triennio si sono avviate diverse attività di didattica laboratoriale adottando metodologie alternative rispetto alle lezioni frontali, utilizzando il laboratorio di informatica e/o l'uso dei PC in classe sia per lo svolgimento di attività individuali che di gruppo, per promuovere il learning by doing, la didattica laboratoriale e potenziare le competenze digitali dei discenti. Tale approccio, all'inizio, ha creato alcune difficoltà tra gli alunni, per la diversa tipologia di organizzazione necessaria e modalità di lavoro, ma i risultati ottenuti sono stati più che soddisfacenti nella maggior parte dei casi. Purtroppo non tutti hanno profuso un impegno costante e, pertanto, non sono riusciti, in modo omogeneo, a raggiungere gli obiettivi finali con lo stesso risultato ma le valutazioni sono comunque positive. Si distinguono, comunque, diversi allievi che hanno raggiunto una ottima maturità con dei risultati talvolta eccellenti o comunque più che buoni. Negli anni molti studenti hanno partecipato anche a progetti ed attività extra aula, sia disciplinari che di educazione civica, rafforzando la collaborazione ed i legami tra pari e con la docente.

### 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	<p>Attraverso le UDA sul Piano di Marketing e sul Business Plan si è contribuito a stimolare lo spirito di iniziativa ed a fornire gli strumenti per un eventuale percorso di autoimprenditorialità. La comprensione e l'analisi dei trend del mercato turistico hanno favorito l'individuazione delle prospettive di lavoro nel settore ristorativo e dell'arte bianca in un mercato sempre più globale e competitivo.</p> <p>Il mini modulo su UE, Erasmus + e Corpo Europeo di Solidarietà favorisce l'orientamento in uscita contribuendo a far sviluppare le competenze di cittadinanza globale.</p>
Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Tutti i moduli, ed in particolare i percorsi di Educazione Civica, hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, sapersi confrontare democraticamente e rispettosamente con gli altri, saper comprendere le diverse culture, i diversi background e le problematiche che affliggono l'umanità per cercare di comprendere meglio alcuni fenomeni senza dare giudizi affrettati.
Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità.	Lo studio delle strategie di Marketing (Modulo 2), della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ristorative (Modulo 3) e le ore di project work hanno contribuito a sviluppare tali competenze.
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.	Il Modulo 3 sulla programmazione ed il controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative ha contribuito a sviluppare tali competenze.
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.	Nel corso dell'intero quinquennio si contribuisce a far acquisire la capacità di individuare le fonti normative ed il loro campo di applicazione analizzando, di volta in volta, la normativa di specifico interesse, con particolare riferimento al settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera, della certificazione di qualità e della sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

<p>Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;</p>	<p>Lo studio di diritto e tecniche amministrative avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line (consultando fonti ufficiali ed attendibili quali l'ISTAT e l'OMT), predisporre presentazioni in Power Point o Canva, utilizzare excel per analisi statistiche ed individuare possibili mercati non saturi per sviluppare idee imprenditoriali.</p>
<p>Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;</p>	<p>Il raggiungimento di tali competenze è agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo 1), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2).</p>
<p>Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di Marketing e web marketing (Modulo 2), delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5), ed alla realizzazione di un video di promozione delle località turistiche italiane</p>
<p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio ed analisi del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2).</p>
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: delle strategie di Marketing (Modulo 2); della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3); delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5).</p>
<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: delle strategie di Marketing (Modulo 2); della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3); delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5).</p>

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio del Marketing (Modulo 2) e della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo3).
---	--

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

### **RIPASSO FINANZIAMENTI E BILANCIO D'ESERCIZIO**

(Programma di IV funzionale al programma di V)

Il fabbisogno finanziario e le fonti di finanziamento. Il Bilancio d'esercizio: funzione, composizione, struttura e criteri di redazione.

### **IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

**Caratteristiche, dinamiche e trends del mercato turistico nazionale e internazionale.**

Organismi di promozione del mercato turistico: gli enti che si occupano di turismo e della promozione del turismo in Italia.

### **IL MARKETING**

**Aspetti generali del marketing. Il marketing strategico e il marketing operativo. Le tecnologie digitali e il Web marketing.**

**Il marketing plan e il marketing mix, con focus sul mercato ristorativo.**

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

Il processo di pianificazione e gli obiettivi strategici generali: la mission e la vision.

### **L'analisi SWOT, IL BUDGET, IL BUSINESS PLAN**

Cenni sul controllo di gestione, le fasi del processo di controllo della gestione aziendale ed il **budget aziendale di un'impresa ristorativa.**

**Sviluppo di competenze digitali ed imprenditoriali: redazione di un Business Plan di un'impresa ideale e/o di una delle imprese presso le quali sono state svolte le esperienze di PCTO/FSL che sia in linea con le proprie aspirazioni professionali e che rispecchi gli attuali trends economici in generale (e-commerce, smart working, web marketing ...) e del settore ristorativo in particolare, cercando di sfruttare le competenze acquisite nel corso del triennio sia in aula che durante le esperienze di PCTO/FSL.**

### **LA NORMATIVA DEL SETTORE RISTORATIVO**

**I contratti delle imprese ristorative con focus sui contratti del settore ristorativo, tra cui catering e banqueting, rispetto della normativa HACCP e lo studio di casi.**

Durante il quarto anno erano già stati trattati i temi del Mercato del Lavoro, i contratti di lavoro, il cv, il reclutamento del personale e la reputazione digitale.

## L'ECONOMIA DEL TERRITORIO, I MARCHI DI QUALITÀ E LA PROMOZIONE DEL TURISMO IN ITALIA

L'economia del territorio e la sua promozione attraverso itinerari turistici enogastronomici e "green", che evidenzino i marchi di qualità alimentare, i prodotti BIO e a chilometro zero, per valorizzare la filiera corta, la promozione della Dieta Mediterranea (dichiarata patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO) ed i recenti trends del mercato ricettivo e ristorativo (agriturismi, eco-hotels, glamping, turismo esperienziale e sostenibile...).

### **PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA**

- **Agenda 2030** e gli obiettivi di sviluppo sostenibile: **Obiettivo 3** salute e benessere. Organizzazione e partecipazione attiva all'evento "Passi di prevenzione", progetto su prevenzione e promozione di sani stili di vita, in collaborazione con l'AUSL ed il Comune di Castelfranco Emilia (18 e 25 ottobre 2025).

- Progetto "**Un giorno in Senato**": uscita didattica a Roma con una delegazione di studenti delle classi quinte, tra cui 6 studenti di 5° BPA, per conoscere da vicino le Istituzioni democratiche ed il fondamentale ruolo del Parlamento (19 novembre 2025).

- Attività preparatorie ed introduttive al progetto Generazione Pari in collaborazione con l'Ordine degli Avvocati di Modena in occasione della **Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne** (25 novembre 2025) per comprendere quanto è stato fatto e quanto c'è ancora da fare per il raggiungimento del GOAL 5.

- **Giornata Mondiale dei Diritti Umani** (10 dicembre 2025): Ideazione, organizzazione e realizzazione di una "CACCIA AI DIRITTI UMANI" per studenti della secondaria di primo grado e del biennio della secondaria di secondo grado in collaborazione con Mediterranea, Cantiere Pace, Emergency, ANPI, Comune di Castelfranco Emilia e ASP Delia Repetto.

- Visione del film "**Tutto quello che resta di te**", sulla questione palestinese a partire dagli anni '80 ai giorni nostri (18 dicembre 2025).

- Visione del docufilm "**Paura dell'Alba**" che racconta le vicende della Repubblica di Montefiorino in cui furono coinvolti anche alcuni cittadini castelfranchesi ed incontro con il Regista Enrico Masi (13 gennaio 2026).

- Ideazione, pianificazione e partecipazione al "**Viaggio della Memoria e Attraverso**

**l'Europa"** (dal 21 al 27 marzo 2026) con il progetto "Peace Seekers".

- **Earth Day** (22 aprile 2026): Agenda 2030 e Obiettivo 12, consumo critico ed eco-turismo. Approfondimento su Slow Tourism e Slow Food per la realizzazione di itinerari sostenibili e green nell'UDA "Il Cliente al Centro".

I percorsi proposti ed affrontati quest'anno sono stati scelti per sollecitare i ragazzi alla riflessione e sensibilizzazione su tematiche collegate alla sostenibilità ed al problema dell'ambiente, della salute, della cittadinanza attiva, e dello spirito di imprenditorialità così come meglio indicato nella tabella relativa ai percorsi di Educazione Civica, cui si rimanda, finalizzati al conseguimento delle competenze di cittadinanza globale. In particolare è stata proposta una UDA, "Il Cliente al Centro" sul turismo sostenibile e responsabile.

## **DOPO IL 15 MAGGIO**

Dopo il 15 maggio si prevede di ultimare i percorsi di Educazione civica con un approfondimento sull'Etica Fiscale ed un modulo CLIL su Unione europea e le opportunità per i giovani: Erasmus +, Corpo Europeo di Solidarietà e Garanzia Giovani per fornire links, informazioni utili e opportunità concrete sia con finalità orientative che per sensibilizzare i ragazzi sul tema della Cittadinanza europea e la cittadinanza attiva.

**OBIETTIVI MINIMI:** Per quanto riguarda la programmazione per obiettivi minimi si fa riferimento agli argomenti del programma svolto evidenziati in grassetto.

## **4. METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata/euristica, Cooperative learning e peer education, Studio di casi e scoperta guidata, Brainstorming, Schemi, mappe e presentazioni in Powerpoint, Esercitazioni e learning by doing, produzione di elaborati multimediali (utilizzando PowerPoint, Canva, Book Creator ed altri strumenti digitali per realizzare e-books e video).

I principali strumenti utilizzati sono il learning by doing e la "lezione dialogata", svolta attraverso un dialogo interattivo con gli studenti per sollecitare ipotesi, possibili risposte ed esempi concreti facendo riferimenti a casi applicativi reali collegati con l'argomento esposto, supportata da schemi e mappe riepilogative alla lavagna o attraverso la smart board per la riproduzione di video e le presentazioni in Powerpoint.

Nel corso di tutto l'anno sono state utilizzate particolarmente le metodologie del cooperative learning e del learning by doing attraverso la produzione guidata di elaborati multimediali da parte degli alunni (utilizzando PowerPoint, Canva, Book Creator per realizzare e-books e video) per realizzare Marketing Plans, Business Plans, itinerari enogastronomici e corrispondenti pacchetti turistici.

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

Libro di testo: S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive UP Vol. 3 - Enogastronomia - Sala e Vendita - Tramontana Ed.2020.

Oltre al libro di testo sono stati utilizzati il Codice Civile ed altre fonti giuridiche, presentazioni in Power-point, mappe concettuali e schemi di sintesi, (autoprodotte e/o fornite dal docente), articoli di quotidiani o riviste relative a fatti di cronaca e/o argomenti di attualità collegati con gli argomenti trattati e sussidi didattici multimediali.

## **6. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 4 UL più 2 UL di Project Work (Classe intera).

## **7. CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Gli strumenti di verifica e valutazione sono stati, costantemente, le domande rapide dal posto, la verifica dell'elaborazione ed organizzazione di appunti sia durante le lezioni che a casa, la verifica dello svolgimento costante del lavoro domestico, quando assegnato.

La verifica sommativa degli apprendimenti è stata effettuata principalmente attraverso verifiche scritte ed esposizione orale degli elaborati prodotti (individuali o di gruppo se frutto di attività di Cooperative learning) allo scopo di valutare le conoscenze, le abilità e le capacità acquisite.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
Prof.ssa Giovanna Federico

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: Prof.ssa Marchi Emmanuela

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

I 18 alunni della declinazione Pasticceria (16 femmine e 2 maschi) sono un insieme abbastanza eterogeneo dal punto di vista dell'interesse e della partecipazione: accanto a un buon gruppo di studenti partecipi, attivi, curiosi e caratterizzati da un background personale interessante, ci sono stati altri che si sono mantenuti defilati per tutto l'anno scolastico e che a fatica si sono lasciati coinvolgere nell'attività didattica, che è stata sempre molto attiva e dialogata. Anche dal punto di vista delle relazioni interpersonali, sempre improntate all'educazione e al rispetto reciproco, si sono mantenuti alcuni piccoli gruppi parzialmente separati all'interno della classe. Ciononostante, il clima in aula è sempre stato positivo e costruttivo, anche se non sono mancate occasioni di protesta e lieve polemica, sempre risolti in modo efficace.

Dal punto di vista didattico, lo studio non è stato sempre costante, e spesso finalizzato al superamento delle verifiche, ma in generale tutti gli studenti hanno consolidato e ampliato il proprio bagaglio, potendo contare su basi solide, grazie all'ottimo lavoro svolto negli anni precedenti dalle colleghe di materia.

Alcuni alunni più in difficoltà con DSA o BES, hanno affrontato le prove di verifica utilizzando in modo efficace e responsabile gli strumenti compensativi, con rare eccezioni.

Ritengo fondamentale mettere in evidenza che ci sono due studentesse che fanno moltissima fatica con la lingua italiana, che hanno buoni risultati nelle prove strutturate, ma per le quali è risultato necessario tradurre le tracce delle simulazioni in lingua cinese e inglese, in modo che potessero comprendere le consegne.

Si ritiene necessario che anche per lo svolgimento effettivo della seconda prova, la traccia sia tradotta nella lingua opportuna.

## 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
<b>COMUNICAZIONE EFFICACE</b>	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	
<b>STEAM</b>	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	
<b>VISIONE SISTEMICA</b>	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	
<b>RISORSE PERSONALI</b>	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.
	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
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	<p>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 normativa HACCP, della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>La consapevolezza del valore simbolico degli alimenti nei principali contesti religiosi favorisce il rispetto delle istanze etiche della clientela.</p> <p>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.</p> <p>La realizzazione di prodotti multimediali utilizzando risorse digitali consente agli studenti di approfondire e acquisire dimestichezza con alcuni strumenti della comunicazione 4.0</p>
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	
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	
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>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</i>	
<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>	
<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>	
<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

#### QUALITÀ degli ALIMENTI

- Qualità degli alimenti: 6S
- Qualità certificata: DOP, IGP, STG, PAT, BIO, Produzione Integrata, certificazioni ISO ...
- Focus sui prodotti a marchio di Qualità della regione Emilia Romagna
- Etichette, frodi alimentari
- Imballaggi
- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera

## **IGIENE E SICUREZZA - PIANO DI AUTOCONTROLLO E HACCP**

- 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*, *Yersinia enterocolitica*, *Vibrio cholerae*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Escherichia coli*, *Cronobacter sakazakii*, *Shigella spp*, *Brucella spp*, *Bacillus cereus*)
    - virus: Virus dell'epatite, *Rotavirus*, *Norovirus*
    - 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).  
Microrganismi specifici: *Salmonella*, *Botulino*, *Muffe*, *Stafilococco*, *Listeria*.

## **IL CLIENTE AL CENTRO: 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, western/nordic diet, diete iperproteiche, dieta macrobiotica, altri modelli alimentari.

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

## **IL CLIENTE AL CENTRO: 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.

## **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

- Nuovi prodotti alimentari: arricchiti, salutistici, alleggeriti, funzionali, innovativi
- Alimenti di nuova gamma
- Cibo e religioni (cenni): il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Food Trends 2026
  - Obiettivi minimi: Aspetti fondamentali delle tradizioni religiose legate al cibo. Principali tendenze alimentari del 2026.

## **PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA**

- Sostenibilità delle filiere agroalimentari (filiera corta, BIO, Km0)
- La MedDiet 4.0
- Donne STEAM
- Salute e benessere: Uso e Abuso di alcol
- Salute e benessere: L'alimentazione come strumento di prevenzione

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

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, utilizzando schemi, mappe, video, assegnazione di ricerche e approfondimenti. Per favorire una preparazione più consapevole per l'Esame di Stato, ogni argomento trattato è stato messo in relazione ai nuclei fondanti di riferimento.

Sono state utilizzate risorse digitali per il lancio, lo svolgimento e il monitoraggio delle attività (mentimeter, documenti condivisi in G-suite, Kahoot, Google-Moduli, Canva, video ...).

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

- Libro di testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" - vol. 5° anno; Luca La Fauci - Markes
- Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Slides, Schemi, mappe, video, ...).

#### **6. TEMPI**

Ore settimanali: 4, di cui 2 sono state svolte sulla classe intera, comprendendo anche gli studenti dell'articolazione Accoglienza Turistica e 1 delle 2 dedicate al gruppo di pasticceria è stata svolta in compresenza con il docente di Pasticceria.

Lo svolgimento del programma si è dipanato secondo 2 binari: nelle 2 ore dedicate esclusivamente al gruppo Pasticceria sono stati affrontati argomenti più specifici legati alla manipolazione degli alimenti (IGIENE E SICUREZZA) e all'attenzione al cliente nelle fasi di approvvigionamento/produzione/somministrazione; nelle ore a classe intera sono stati svolti argomenti di interesse comune.

Nonostante diversi rinvii di alcune attività a causa delle assenze o di altre iniziative di istituto, l'attività didattica sta giungendo a compimento in modo coerente con quanto inizialmente programmato.

Dopo il 15 maggio ci si potrà dedicare ad attività di ripasso e di preparazione per l'Esame di Maturità.

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

L'acquisizione dei contenuti è stata verificata al termine della trattazione dei nuclei tematici, procedendo con verifiche formative in itinere tramite domande flash o quiz. Le modalità di verifica sono state sia di tipo semistrutturato (domande a risposta chiusa, vero/falso, completamento, collegamento, risposte brevi), sia di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per le prove strutturate si è attribuito un punteggio ad ogni quesito, successivamente rapportato in decimi, con soglia di sufficienza al 55-60% del punteggio massimo. 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. ha sempre avuto la possibilità di utilizzare supporti scritti durante le verifiche, ma non tutti hanno approfittato 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
- Griglia di valutazione della seconda prova (simulazione)
- 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  
Prof.ssa Emmanuela Marchi

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

DOCENTE: Prof.ssa Di Martino Ilaria

## **1.PROFILO DELLA CLASSE**

Lavoro con la classe sia nell'articolazione di pasticceria sia in quella di accoglienza turistica sin dalla classe terza, motivo per cui sono in grado di delineare il percorso di crescita di ciascuno studente.

Nonostante alcune fragilità evidenti, il clima positivo del gruppo ha favorito la collaborazione, la partecipazione e l'aiuto reciproco. La classe ha sempre accolto con entusiasmo e serietà le iniziative, le proposte didattiche e le attività extracurricolari.

Pur in presenza di una frequenza non sempre regolare da parte di alcuni studenti e dei numerosi impegni che hanno conseguentemente ridotto il numero delle ore di lezione, gli argomenti affrontati sono stati adeguatamente approfonditi, potendo contare su un livello di autonomia e maturità generalmente medio-alto.

Non è stato possibile dedicare molte lezioni specifiche alle singole articolazioni, poiché la classe ha sempre svolto le attività insieme; si è quindi cercato di individuare punti di incontro e tematiche trasversali che potessero risultare significative e interessanti per tutti gli studenti.

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

Competenza	Contributo della disciplina
<p>Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione) Competenza multilinguistica</p>	<p>Esprimere opinioni su argomenti di carattere personale e professionale, utilizzando la lingua straniera. Saper utilizzare la lingua straniera per la comunicazione, di sé stessi e delle proprie attività.</p>
<p>Consapevolezza professionale e sociale</p>	<p>Individuare strategie per la comunicazione pubblicitaria e la valorizzazione. 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 turistica e dei prodotti Gli studenti sviluppano competenze comunicative utili per interagire in contesti lavorativi nazionali e internazionali, migliorando la capacità di relazionarsi con clienti, colleghi e fornitori in modo efficace, professionale e rispettoso delle diverse culture. La lingua inglese favorisce inoltre l'apertura verso il mercato del lavoro europeo e internazionale, promuovendo atteggiamenti di collaborazione, inclusione e responsabilità professionale.</p>
<p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<p>Attraverso l'analisi di testi, menù, tradizioni culinarie e aspetti legati al turismo e all'accoglienza, gli studenti sviluppano la capacità di comprendere e apprezzare la diversità culturale, rafforzando la propria identità professionale e culturale. La disciplina stimola inoltre la capacità di esprimersi in modo adeguato e consapevole in contesti interculturali.</p>

Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	Attraverso attività pratiche, simulazioni professionali e lavori collaborativi, gli alunni acquisiscono maggiore sicurezza nell'utilizzo della lingua straniera, imparando a valorizzare i propri punti di forza e a individuare le aree da potenziare.
---	---

### 3.PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

#### Grammatica

Present perfect

Present perfect+ ever/never

Present perfect+ yet/already/since

#### Nuclei:

-Entertainment :special focus on Film and Theatre> photocopies from Oxford 360 pp. 527-529)ù  
How to talk about a film

-Internship report: 4th and 5th year comparison, with a special reflection on the pros and cons of each experience

-CV (no Europass): how to write a CV and how to prepare for an interview  
mock interview

-Agenda 2030: a brief definition

Goal 8 Decent work and economic growth

Goal 3 Good health and well-being; well-being at school; Quick debate "Schools must concentrate less on academic activities and more on helping young people achieve well-being"

-Enogastronomic tourism: Italian regions and lesson to 4BVE students

#### Ed.Civica

-Safer internet day 10\02:Life online (netiquette,toxic communication,privacy, fake news, trolls...)

-News: "How to film ICE"-newspaper article and discussion about contemporary events

#### INVALSI

Preparazione ai test Invalsi: miglioramento competenze di reading e listening

#### **ESP-PASTICCERIA**

Healthy eating, diets and nutrients; food allergies and special diets

the Mediterranean diet

New Food trends and unusual dining experiences (DOPO IL 15 MAGGIO)

### 4.METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Game Based Learning

Role play

Lezione frontale.

Discussione guidata.

Piccoli debate

Report

Brainstorming.

Compiti di realtà.

Lavori di gruppo/ a coppie

metodologia LIE: introduzione dell'argomento, con consegna di dispense su cui gli studenti lavorano autonomamente, con consegna finale dei vari elaborati ( livelli di difficoltà diversi)

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

Libri di testo:ENGAGE 1, Pearson

Daily Specials, LeMonnier Scuola

TRAINING FOR SUCCESSFUL INVALSI, Lang Edizioni

YOUR WORLD #BE THE CHANGE, Lang Edizioni

Dispense e altro materiale fornito su Classroom

Video

## **6.TEMPI**

3UL a settimana, di cui 1 UL dedicata alla preparazione INVALSI da settembre 2025 a marzo 2026

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

Griglia di valutazione del PTOF

Progressi in itinere

Impegno e partecipazione

Situazione di partenza

Verifiche scritte e orali

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
Ilaria Di Martino

### 1. PROFILO DELLA CLASSE:

Nel corso dell'anno scolastico ho assunto l'insegnamento della classe soltanto a partire dal quinto anno, non essendo stata docente del gruppo negli anni precedenti. Questo ha richiesto inizialmente una fase di conoscenza reciproca e di osservazione del livello di partenza degli studenti, sia dal punto di vista didattico sia relazionale.

Dal punto di vista degli apprendimenti, la classe presenta alcune lacune, in particolare nell'ambito grammaticale e nell'uso corretto della lingua in forma orale. Permangono infatti difficoltà nell'esposizione fluida e sicura dei contenuti, soprattutto durante le attività di speaking e nelle interazioni spontanee. Nonostante ciò, nel corso dell'anno gli studenti hanno mostrato disponibilità al lavoro e un atteggiamento generalmente collaborativo.

Il comportamento della classe si è sempre mantenuto positivo e corretto: gli alunni hanno dimostrato rispetto nei confronti dell'insegnante e delle attività proposte, contribuendo a creare un clima sereno e favorevole al dialogo educativo.

Particolarmente significativa è stata l'esperienza svolta nel secondo quadrimestre, durante il quale è stata dedicata una parte del lavoro alla lettura di un libro in lingua. Tale attività si è rivelata stimolante e coinvolgente, permettendo agli studenti di avvicinarsi anche ad alcuni aspetti letterari, pur non previsti in modo specifico nella programmazione iniziale. La lettura ha favorito momenti di confronto, riflessione e approfondimento culturale, contribuendo ad accrescere l'interesse e la partecipazione della classe.

### 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 multilinguistica	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

Competenza imprenditoriale	Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera.
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona
Competenza professionale e sociale	Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite Protocollo HACCP in lingua straniera

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE - ART. PASTICCERIA

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.

#### Grammatica:

- Participe passé;
- Passé composé;
- Pronoms réfléchis/pronoms toniques;
- Adjectifs possessifs;
- Verbes pronominaux;
- Imparfait;
- Gérondif;

#### 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;
- La carte des desserts;
- La demande d'emploi:

le CV

s'exprimer sur l'expérience de stage;

la lettre de motivation;

les offres d'emploi;

se préparer à un entretien d'embauche;

#### **Attività di educazione civica:**

- Visione film "Ratatouille"
- Violenza, discorso Minneapolis e analisi canzone di Bruce Springsteen;
- Importanza della gestione emotiva;
- Visione film "Jeux d'enfants".

#### **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. dibattito ;

3) Lettura guidata dei testi proposti e flipped classroom.

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

- Materiale fornito dalla 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 MODALITÀ 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

Il Docente  
Prof.ssa Maria Pia Vivarelli

<p><b>MATERIA: LAB. PASTICCERIA</b></p>
---

<p>DOCENTE: Prof. Bottone Antonio</p>
---------------------------------------

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

La classe 5<sup>a</sup> BAP (Articolazione Pasticceria) è composta da un gruppo di studenti che ha mostrato, nel corso dell'ultimo triennio, una significativa evoluzione sia sotto il profilo delle competenze tecnico-professionali che sul piano della maturazione personale.

Sotto il profilo della composizione, il gruppo si presenta con una prevalenza numerica femminile, contando la presenza di soli due alunni di sesso maschile. Si tratta di una compagine eterogenea, caratterizzata da un clima relazionale positivo e improntato al rispetto reciproco. All'interno della classe sono presenti studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e due alunni con programmazione personalizzata (ex Legge 104/92), per i quali sono stati adottati con successo i relativi Piani Didattici Personalizzati (PDP) e Piani Educativi Individualizzati (PEI), favorendo una piena inclusione e il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Dal punto di vista comportamentale, la classe si è distinta per essere educata, corretta e rispettosa delle regole d'istituto e dei docenti. La partecipazione al dialogo educativo è stata costante e propositiva: gli alunni hanno dimostrato curiosità intellettuale e un atteggiamento collaborativo, intervenendo attivamente durante le lezioni e contribuendo a creare un ambiente di lavoro sereno ed efficace, non sono mancati momenti di polemica, gestiti in modo efficace.

In merito all'interesse professionale, gli studenti hanno manifestato attitudine verso le discipline di indirizzo. Tale coinvolgimento è emerso con particolare evidenza durante le attività di laboratorio e nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), dove la classe ha saputo coniugare le conoscenze teoriche con le abilità pratiche, dimostrando serietà e puntualità nell'assolvimento dei compiti assegnati in contesti aziendali.

In sintesi, la 5<sup>a</sup> BAP si presenta all'Esame di Stato come un gruppo coeso e responsabile, capace di affrontare con maturità le sfide del percorso formativo e di interagire positivamente con la comunità scolastica e il mondo esterno.

## 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 LAB. PASTICCERIA

#### 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'hote
- 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;

#### **6. TEMPI**

- UL n° 1 in compresenza; Scienze degli alimenti;
- UL n° 5 dedicate alle attività didattiche di Lab. Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria

#### **7. CRITERI E MODALITA' 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  
Prof. Antonio Bottone

**MATERIA: LAB. SALA - BAR**

DOCENTE: Prof. Sola Fabrizio

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

## 1. Composizione e Dinamiche del Gruppo

La classe, afferente all'indirizzo Pasticceria, è composta da 18 studenti (16 femmine e 2 maschi). Il gruppo si presenta complessivamente eterogeneo per quanto riguarda l'interesse e la partecipazione.

All'interno della classe si distingue un solido nucleo di alunni curiosi, propositivi e caratterizzati da un bagaglio personale molto stimolante. A questo si contrappone un secondo gruppo di studenti che ha mantenuto un atteggiamento più defilato durante l'intero anno, mostrando una certa resistenza al coinvolgimento, nonostante la proposta di una didattica attiva e fortemente improntata al dialogo.

## 2. Relazioni Interpersonali e Clima d'Aula

Le relazioni tra gli studenti sono sempre state improntate al rispetto reciproco e all'educazione. Sebbene si sia osservata la tendenza a formare piccoli sottogruppi parzialmente chiusi, il clima generale in aula è rimasto positivo e orientato alla collaborazione. Le sporadiche occasioni di protesta o le lievi polemiche emerse sono state gestite e risolte con efficacia, senza compromettere l'equilibrio del gruppo.

## 3. Andamento Didattico e Risultati di Apprendimento

Dal punto di vista didattico, l'impegno nello studio non è sempre stato costante: in diversi casi l'approccio è apparso finalizzato esclusivamente al superamento delle singole prove. Tuttavia, la classe ha potuto beneficiare di basi tecniche molto solide, frutto dell'eccellente lavoro svolto negli anni precedenti dai docenti di indirizzo. Questo ha permesso a tutti gli studenti di consolidare e arricchire sensibilmente le proprie competenze professionali.

## 4. Inclusione e Bisogni Educativi Speciali (BES/DSA)

Gli studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) o Bisogni Educativi Speciali (BES) hanno affrontato il percorso con serietà. Salvo rare eccezioni, hanno utilizzato gli strumenti compensativi in modo autonomo, responsabile ed efficace, riuscendo a sostenere le verifiche con successo.

## 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.

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.
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.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI SALA BAR

#### **ENOLOGIA:**

La produzione del vino

La fermentazione alcolica

La vinificazione

Altre tecniche produttive: vini passiti, liquorosi e aromatizzati

Conservazione

Legislazione

Spumantizzazione: Metodo Charmat e Metodo Champenoise

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

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

Contrapposizione e concordanza

#### **COCKTAIL E MISCELAZIONE:**

Attrezzature

Ricettario IBA: storia, suddivisione, aggiornamenti.

#### **PROIBIZIONISMO E TIKI-ERA**

### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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.

## **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;

## **6. TEMPI**

UL n° 2 dedicate alle attività didattiche di Lab. Servizi Enogastronomici Settore Sala-bar e vendita

## **7. CRITERI E MODALITA' 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  
Prof. Fabrizio Sola

# AREA DI INDIRIZZO

## - ACCOGLIENZA TURISTICA-

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

**DOCENTE: Prof.ssa Giovanna Federico**

### 3. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5BPAA, declinazione Accoglienza Turistica, è costituita formalmente da 8 studenti, ma solo 6 hanno effettivamente seguito il percorso scolastico annuale (1 non frequentante e 1 con certificazione ai sensi della legge 104/92 con programmazione differenziata che non ha trascorso ore in aula durante le lezioni di DTA). Conosco il gruppo classe in parte dalla seconda (4 su 8), avendoli avuti come alunni di Diritto ed Economia in 2° CAC e 2° DAC, e, sebbene avessero un altro docente di DTA in terza, ho svolto con i 6 alunni frequentanti 2 UL di eventi professionalizzanti in terza, e poi, dalla quarta, sono stata anche la loro docente di Diritto e Tecniche Amministrative unitamente alla declinazione Pasticceria. Lo sdoppiamento delle ore di DTA è previsto solo in 5°. Tali circostanze hanno contribuito all'instaurarsi di una buona relazione educativa e di conoscere le peculiarità di ciascuno studente di accoglienza, anche in virtù del ridotto gruppo classe che, quest'anno, ha svolto le lezioni di DTA separatamente rispetto alla declinazione pasticceria (in quarta il gruppo classe era unito durante le lezioni di DTA). Gli alunni hanno mostrato sin da subito un buon interesse verso la materia ma un impegno altalenante. La partecipazione attiva è più che discreta ma fortemente pregiudicata dalle numerose assenze di diversi alunni. Sia in quarta che in quinta si sono avviate diverse attività di didattica laboratoriale adottando metodologie alternative rispetto alle lezioni frontali, utilizzando il laboratorio di informatica e/o l'uso dei PC in classe sia per lo svolgimento di attività individuali che di gruppo, per promuovere il learning by doing, la didattica laboratoriale e potenziare le competenze digitali dei discenti. Tale approccio, all'inizio, ha creato alcune difficoltà tra gli alunni, per la diversa tipologia di organizzazione necessaria e modalità di lavoro, ma i risultati ottenuti sono stati più che soddisfacenti nella maggior parte dei casi. Purtroppo non tutti hanno profuso un impegno costante e, pertanto, non sono riusciti, in modo omogeneo, a raggiungere gli obiettivi finali con lo stesso risultato ma le valutazioni sono comunque positive. Si distinguono, comunque, diversi allievi che hanno raggiunto una ottima maturità con dei risultati talvolta eccellenti o comunque più che

buoni. Negli anni molti studenti hanno partecipato anche a progetti ed attività extra aula, sia disciplinari che di educazione civica, rafforzando la collaborazione ed i legami tra pari e con la docente.

#### 4. 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	<p>Attraverso le UDA sul Piano di Marketing e sul Business Plan si è contribuito a stimolare lo spirito di iniziativa ed a fornire gli strumenti per un eventuale percorso di autoimprenditorialità. La comprensione e l'analisi dei trend del mercato turistico hanno favorito l'individuazione delle prospettive di lavoro in un mercato sempre più globale e competitivo.</p> <p>Il mini modulo su UE, Erasmus + e Servizio Volontario Europeo favorisce l'orientamento in uscita contribuendo a far sviluppare le competenze di cittadinanza globale.</p>
Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<p>Tutti i moduli, ed in particolare i percorsi di Educazione Civica, hanno contribuito a far acquisire agli alunni la capacità di sapersi valutare, sapersi confrontare democraticamente e rispettosamente con gli altri, saper comprendere le diverse culture, i diversi background e le problematiche che affliggono l'umanità per cercare di comprendere meglio alcuni fenomeni senza dare giudizi affrettati.</p>
Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di ristorazione e di ospitalità.	<p>Lo studio delle strategie di Marketing (Modulo 2), della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorativo (Modulo 3) e le ore di project work hanno contribuito a sviluppare tali competenze.</p>
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.	<p>Il Modulo 3 sulla programmazione ed il controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative ha contribuito a sviluppare tali competenze.</p>

<p>Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Nel corso dell'intero quinquennio si contribuisce a far acquisire la capacità di individuare le fonti normative ed il loro campo di applicazione analizzando, di volta in volta, la normativa di specifico interesse, con particolare riferimento al settore del turismo, dell'ospitalità alberghiera, della certificazione di qualità e della sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.</p>
<p>Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;</p>	<p>Lo studio di diritto e tecniche amministrative avviene attraverso l'utilizzo di supporti informatici per fare ricerche on line (consultando fonti ufficiali ed attendibili quali l'ISTAT e l'OMT), predisporre presentazioni in Power Point o Canva, utilizzare excel per analisi statistiche ed individuare possibili mercati non saturi per sviluppare idee imprenditoriali.</p>
<p>Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;</p>	<p>Il raggiungimento di tali competenze è agevolato dallo studio dei trend del mercato turistico e ristorativo (Modulo 1), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2).</p>
<p>Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di Marketing e web marketing (Modulo 2), delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5), ed alla realizzazione di un itinerario e pacchetto turistico per promuovere località italiane più o meno turistiche.</p>
<p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio ed analisi del mercato turistico (Modulo 1), delle strategie di marketing e di web marketing (Modulo 2).</p>
<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: delle strategie di Marketing (Modulo 2); della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3); delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5).</p>

<p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio: delle strategie di Marketing (Modulo 2); della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo 3); delle abitudini alimentari e dell'economia del territorio (Modulo 5).</p>
<p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.</p>	<p>Tali competenze sono raggiungibili anche grazie allo studio del Marketing (Modulo 2) e della pianificazione, programmazione e controllo di gestione delle imprese ricettive e ristorative (modulo3).</p>

## **PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - ART. ACCOGLIENZA TURISTICA**

### **RIPASSO FINANZIAMENTI E BILANCIO D'ESERCIZIO**

(Programma di IV funzionale al programma di V)

Il fabbisogno finanziario e le fonti di finanziamento. Il Bilancio d'esercizio: funzione, composizione, struttura e criteri di redazione.

### **IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE E INTERNAZIONALE**

**Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.**

**Organismi nazionali e internazionali di promozione del mercato turistico: gli enti che si occupano di turismo e le principali fonti normative.**

Il turismo internazionale e nazionale: trend - caratteristiche - dinamiche.

Il sistema turistico italiano e gli strumenti di analisi del turismo interno.

### **IL MARKETING**

**Aspetti generali del marketing. Il marketing strategico e il marketing operativo. Le tecnologie digitali e il Web marketing.**

**Il marketing turistico: macromarketing, micro marketing e marketing integrato.**

**Il marketing plan e il marketing mix, con focus sul mercato ricettivo.**

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

Il processo di pianificazione e gli obiettivi strategici generali: la mission e la vision.

### **L'analisi SWOT, IL BUDGET, IL BUSINESS PLAN**

Cenni sul controllo di gestione, le fasi del processo di controllo della gestione aziendale ed il **budget aziendale di un'impresa ricettiva o di una ADV.**

**Sviluppo di competenze digitali ed imprenditoriali: redazione di un Business Plan di un'impresa ideale e/o di una delle imprese presso le quali sono state svolte le esperienze di PCTO/FSL** che sia in linea con le proprie aspirazioni professionali e che rispecchi gli attuali trends economici in generale (e-commerce, smart working, web marketing ...) e del settore turistico in particolare, cercando di sfruttare le competenze acquisite nel corso del triennio sia in aula che durante le esperienze di PCTO/FSL.

### LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

**I contratti delle imprese ricettive e i contratti delle imprese di viaggio e del settore turistico** con focus sul codice del turismo, i diritti dei viaggiatori ed il diritto al risarcimento del danno da vacanza rovinata. Durante il quarto anno erano già stati trattati i temi del Mercato del Lavoro, i contratti di lavoro, il cv, il reclutamento del personale e la reputazione digitale.

### L'ECONOMIA DEL TERRITORIO, I MARCHI DI QUALITA' E LA PROMOZIONE DEL TURISMO IN ITALIA

L'economia del territorio e la sua promozione attraverso itinerari turistici **GREEN** enogastronomici e "green", che evidenzino i marchi di qualità alimentare, i prodotti **BIO** e a chilometro zero, per valorizzare la filiera corta, la promozione della **Dieta Mediterranea** (dichiarata patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO) ed i recenti trends del mercato ricettivo e ristorativo (agriturismi, eco-hotels, glamping, turismo esperienziale e sostenibile...).

### **PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA**

- **Agenda 2030** e gli obiettivi di sviluppo sostenibile: **Obiettivo 3** salute e benessere. Organizzazione e partecipazione attiva all'evento "Passi di prevenzione", progetto su prevenzione e promozione di sani stili di vita, in collaborazione con l'AUSL ed il Comune di Castelfranco Emilia (18 e 25 ottobre 2025).

- Progetto "**Un giorno in Senato**": uscita didattica a Roma con una delegazione di studenti delle classi quinte, tra cui 6 studenti di 5°BPA, per conoscere da vicino le Istituzioni democratiche ed il fondamentale ruolo del Parlamento (19 novembre 2025).

- Attività preparatorie ed introduttive al progetto **Generazione Pari** in collaborazione con l'Ordine degli Avvocati di Modena in occasione della **Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne** (25 novembre 2025) per comprendere quanto è stato fatto e quanto c'è ancora da fare per il raggiungimento del **GOAL 5**.

- **Giornata Mondiale dei Diritti Umani** (10 dicembre 2025): Ideazione, organizzazione e realizzazione di una "**CACCIA AI DIRITTI UMANI**" per studenti della secondaria di primo grado e del biennio della secondaria di secondo grado in collaborazione con

Mediterranea, Cantiere Pace, Emergency, ANPI, Comune di Castelfranco Emilia e ASP Delia Repetto.

- Visione del film **"Tutto quello che resta di te"**, sulla questione palestinese a partire dagli anni '80 ai giorni nostri (18 dicembre 2025).

- Visione del docufilm **"Paura dell'Alba"** che racconta le vicende della Repubblica di Montefiorino in cui furono coinvolti anche alcuni cittadini castelfranchesi ed incontro con il Regista Enrico Masi (13 gennaio 2026).

- Ideazione, pianificazione e partecipazione al **"Viaggio della Memoria e Attraverso l'Europa"** (dal 21 al 27 marzo 2026) con il progetto "Peace Seekers".

- **Earth Day** (22 aprile 2026): Agenda 2030 e Obiettivo 12, consumo critico ed eco-turismo. Approfondimento su Slow Tourism e Slow Food per la realizzazione di itinerari sostenibili e green nell'UDA "Il Cliente al Centro".

I percorsi proposti ed affrontati quest'anno sono stati scelti per sollecitare i ragazzi alla riflessione e sensibilizzazione su tematiche collegate alla sostenibilità ed al problema dell'ambiente, della salute, della cittadinanza attiva, e dello spirito di imprenditorialità così come meglio indicato nella tabella relativa ai percorsi di Educazione Civica, cui si rimanda, finalizzati al conseguimento delle competenze di cittadinanza globale. In particolare è stata proposta una UDA, "Il Cliente al Centro" sul turismo sostenibile e responsabile.

## **DOPO IL 15 MAGGIO**

Dopo il 15 maggio si prevede di ultimare i percorsi di Educazione civica con un approfondimento sull'Etica Fiscale ed un ripasso sull'Unione europea e le opportunità per i giovani: Erasmus +, Corpo Europeo di Solidarietà e Garanzia Giovani per fornire links, informazioni utili e opportunità concrete sia con finalità orientative che per sensibilizzare i ragazzi sul tema della Cittadinanza europea e la cittadinanza attiva.

**OBIETTIVI MINIMI:** Per quanto riguarda la programmazione per obiettivi minimi si fa riferimento agli argomenti del programma svolto evidenziati in grassetto.

## **4. METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione dialogata/euristica, Cooperative learning e peer education, Studio di casi e scoperta guidata, Brainstorming, Schemi, mappe e presentazioni in Powerpoint, Esercitazioni e learning by doing, produzione di elaborati multimediali (utilizzando PowerPoint, Canva, Book Creator ed altri strumenti digitali per realizzare e-books e video).

I principali strumenti utilizzati sono il learning by doing e la "lezione dialogata", svolta attraverso un dialogo interattivo con gli studenti per sollecitare ipotesi, possibili risposte

ed esempi concreti facendo riferimenti a casi applicativi reali collegati con l'argomento esposto, supportata da schemi e mappe riepilogative alla lavagna o attraverso la smart board per la riproduzione di video e le presentazioni in Powerpoint.

Nel corso di tutto l'anno sono state utilizzate particolarmente le metodologie del cooperative learning e del learning by doing attraverso la produzione guidata di elaborati multimediali da parte degli alunni (utilizzando PowerPoint, Canva, Book Creator per realizzare e-books e video) per realizzare Marketing Plans, Business Plans, itinerari enogastronomici e corrispondenti pacchetti turistici.

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

Libro di testo: S. Rascioni, F. Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive UP Vol. 3 - Accoglienza turistica - Tramontana Ed.2020.

Oltre al libro di testo sono stati utilizzati il Codice Civile ed altre fonti giuridiche, presentazioni in Power-point, mappe concettuali e schemi di sintesi, (autoprodotte e/o fornite dal docente), articoli di quotidiani o riviste relative a fatti di cronaca e/o argomenti di attualità collegati con gli argomenti trattati e sussidi didattici multimediali.

## **6. TEMPI**

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 4 UL più 2 UL di Project Work (Classe intera).

## **7. CONDIZIONI E TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE**

Gli strumenti di verifica e valutazione sono stati, costantemente, le domande rapide dal posto, la verifica dell'elaborazione ed organizzazione di appunti sia durante le lezioni che a casa, la verifica dello svolgimento costante del lavoro domestico, quando assegnato.

La verifica sommativa degli apprendimenti è stata effettuata principalmente attraverso verifiche scritte ed esposizione orale degli elaborati prodotti (individuali o di gruppo se frutto di attività di Cooperative learning) allo scopo di valutare le conoscenze, le abilità e le capacità acquisite.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
Prof.ssa Giovanna Federico

**MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: Prof.ssa Marchi Emanuela

**1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5BPAA, declinazione Accoglienza Turistica, è costituita formalmente da 8 studenti, ma solo 6 hanno effettivamente seguito il percorso scolastico annuale (1 non frequentante e 1 con certificazione ai sensi della legge 104/92 con programmazione differenziata non ha trascorso nessuna ora in aula durante le lezioni di Scienza e Cultura dell'Alimentazione). Gli studenti di questo gruppo sono coesi tra loro e ben integrati con il resto della classe. Sono arrivati al quinto anno con basi solide e buone competenze personali, perciò hanno potuto affrontare con buoni risultati il percorso didattico condiviso con il gruppo di Pasticceria. Dal punto di vista del comportamento, non sono mancati alcuni atteggiamenti polemici e a volte è stato difficile mantenere l'attenzione (anche a causa dell'orario settimanale non favorevole), ciononostante i rapporti sono sempre stati positivi e costruttivi e i ragazzi hanno sempre svolto con puntualità le attività assegnate. Un aspetto negativo è da individuare nelle numerose assenze, soprattutto da parte di alcuni studenti del gruppo, già di per sé molto ridotto. In generale l'andamento dell'anno scolastico è stato positivo e si è giunti a completare un percorso coerente con le competenze professionali da sviluppare.

**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	
	Problem solving	
RISORSE	Competenza personale, capacità di imparare	Gli studenti si impegnano ad

<b>PERSONALI</b>	ad imparare	organizzare lo studio e il lavoro per l'adempimento dei lavori assegnati nel rispetto dei tempi di consegna e delle scadenze di verifica. Gli alunni vengono sollecitati a crescere nell'autonomia gestionale e decisionale per quanto riguarda l'elaborazione dei materiali di studio, nonché nella realizzazione di presentazioni, ricerche, tenendo conto anche dell'originalità e creatività delle soluzioni ideate.
	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)	

<b>COMPETENZE PECUP E D'ASSE</b>	<b>CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA</b>
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	<p>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.</p> <p>La consapevolezza del valore simbolico degli alimenti nei principali contesti religiosi favorisce il rispetto delle istanze etiche della clientela.</p> <p>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.</p> <p>La realizzazione di prodotti multimediali utilizzando risorse digitali consente agli studenti di approfondire e acquisire dimestichezza con alcuni strumenti della comunicazione 4.0</p>
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	
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	
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>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>	
<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>	
<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 - ART. ACCOGLIENZA TURISTICA

## **QUALITÀ degli ALIMENTI**

- Qualità degli alimenti: 6S
- Qualità certificata: DOP, IGP, STG, PAT, BIO, Produzione Integrata, certificazioni ISO ...
- Focus sui prodotti a marchio di Qualità della regione Emilia Romagna
- Etichette, frodi alimentari
- Imballaggi
- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera

## **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

- Nuovi prodotti alimentari: arricchiti, salutistici, alleggeriti, funzionali, innovativi
- Alimenti di nuova gamma
- Cibo e religioni (cenni): il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; consuetudini alimentari nelle grandi religioni
- Food Trends 2026

Obiettivi minimi: Aspetti fondamentali delle tradizioni religiose legate al cibo.  
Principali tendenze alimentari del 2026.

## **IL CLIENTE AL CENTRO: 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 (CRA), Linee guida per una sana alimentazione italiana, rappresentazioni grafiche (piramide alimentare, piatto alimentare).
- Modelli alimentari di riferimento: Dieta mediterranea, diete vegetariane, western/nordic diet, diete iperproteiche, dieta macrobiotica, altri modelli alimentari.
- La corretta alimentazione nelle diverse età: consigli e LARN (lattante, bambino, adolescente, adulto, gestante, nutrice, donne in menopausa, terza età, sport)

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.

## **IL CLIENTE AL CENTRO: PRINCIPI DI DIETOTERAPIA**

- Reazione avverse al cibo
- Malattie del benessere
- Tumori
- Disturbi del comportamento alimentare
- Uso e abuso di alcol

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 (filiera corta, BIO, Km0)
- La MedDiet 4.0
- Donne STEAM
- Salute e benessere: Uso e Abuso di alcol
- Salute e benessere: L'alimentazione come strumento di prevenzione

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

L'attività didattica si è svolta tramite lezioni dialogate, utilizzando schemi, mappe, video, assegnazione di ricerche e approfondimenti.

Sono state utilizzate risorse digitali per il lancio, lo svolgimento e il monitoraggio delle attività (mentimeter, documenti condivisi in G-suite, Kahoot, Google-Moduli, Canva, video ...).

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

- Materiali forniti dalla docente e condivisi tramite google Classroom (Slides, Schemi, mappe, video, ...).

#### **6. TEMPI**

Ore settimanali: 2, insieme all'articolazione di Pasticceria.

In virtù della contemporanea presenza degli studenti di entrambe le declinazioni, sono stati trattati argomenti di interesse comune, cercando di dare una curvatura focalizzata sulla centralità delle esigenze della clientela, sulle certificazioni di qualità e sui prodotti a marchio, al fine di promuovere le eccellenze del territorio e avere consapevolezza delle nuove tendenze nel settore Ho.Re.Ca.

Nonostante diversi rinvii di alcune attività a causa delle assenze o di altre iniziative di istituto, l'attività didattica sta giungendo a compimento in modo coerente con quanto inizialmente programmato.

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

L'acquisizione dei contenuti è stata verificata al termine della trattazione dei nuclei tematici, procedendo con verifiche formative in itinere tramite domande flash o quiz. Le modalità di verifica sono state sia di tipo semistrutturato (domande a risposta chiusa, vero/falso, completamento, collegamento, risposte brevi), sia di tipo non strutturato (elaborati scritti ed esposizioni orali). Per le prove strutturate si è attribuito un punteggio ad ogni quesito, successivamente rapportato in decimi, con soglia di sufficienza al 55-60% del punteggio massimo. 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. ha sempre avuto la possibilità di utilizzare supporti scritti durante le verifiche, ma non tutti hanno approfittato 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  
Prof.ssa Emmanuela Marchi

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

DOCENTE: Prof.ssa Di Martino Ilaria

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

Lavoro con la classe sia nell'articolazione di pasticceria sia in quella di accoglienza turistica sin dalla classe terza, motivo per cui sono in grado di delineare il percorso di crescita di ciascuno studente.

Nonostante alcune fragilità evidenti, il clima positivo del gruppo ha favorito la collaborazione, la partecipazione e l'aiuto reciproco. La classe ha sempre accolto con entusiasmo e serietà le iniziative, le proposte didattiche e le attività extracurricolari.

Pur in presenza di una frequenza non sempre regolare da parte di alcuni studenti e dei numerosi impegni che hanno conseguentemente ridotto il numero delle ore di lezione, gli argomenti affrontati sono stati adeguatamente approfonditi, potendo contare su un livello di autonomia e maturità generalmente medio-alto.

Non è stato possibile dedicare molte lezioni specifiche alle singole articolazioni, poiché la classe ha sempre svolto le attività insieme; si è quindi cercato di individuare punti di incontro e tematiche trasversali che potessero risultare significative e interessanti per tutti gli studenti.

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

Competenza	Contributo della disciplina
<p>Storytelling, capacità comunicativa emotiva (narrazione) Competenza multilinguistica</p>	<p>Esprimere opinioni su argomenti di carattere personale e professionale, utilizzando la lingua straniera. Saper utilizzare la lingua straniera per la comunicazione, di sé stessi e delle proprie attività.</p>
<p>Consapevolezza professionale e sociale</p>	<p>Individuare strategie per la comunicazione pubblicitaria e la valorizzazione. 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 turistica e dei prodotti Gli studenti sviluppano competenze comunicative utili per interagire in contesti lavorativi nazionali e internazionali, migliorando la capacità di relazionarsi con clienti, colleghi e fornitori in modo efficace, professionale e rispettoso delle diverse culture. La lingua inglese favorisce inoltre l'apertura verso il mercato del lavoro europeo e internazionale, promuovendo atteggiamenti di collaborazione, inclusione e responsabilità professionale.</p>

Consapevolezza ed espressione culturale	Attraverso l'analisi di testi, menù, tradizioni culinarie e aspetti legati al turismo e all'accoglienza, gli studenti sviluppano la capacità di comprendere e apprezzare la diversità culturale, rafforzando la propria identità professionale e culturale. La disciplina stimola inoltre la capacità di esprimersi in modo adeguato e consapevole in contesti interculturali.
Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza	Attraverso attività pratiche, simulazioni professionali e lavori collaborativi, gli alunni acquisiscono maggiore sicurezza nell'utilizzo della lingua straniera, imparando a valorizzare i propri punti di forza e a individuare le aree da potenziare.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

#### Grammatica

Present perfect

Present perfect+ ever/never

Present perfect+ yet/already/since

#### Nuclei:

-Entertainment :special focus on Film and Theatre> photocopies from Oxford 360 pp. 527-529)ù  
How to talk about a film

-Internship report: 4th and 5th year comparison, with a special reflection on the pros and cons of each experience

-CV (no Europass): how to write a CV and how to prepare for an interview  
mock interview

-Agenda 2030: a brief definition

Goal 8 Decent work and economic growth

Goal 3 Good health and well-being; well-being at school; Quick debate "Schools must concentrate less on academic activities and more on helping young people achieve well-being"

-Enogastronomic tourism: Italian regions and lesson to 4BVE students

#### Ed.Civica

-Safer internet day 10\02:Life online (netiquette,toxic communication,privacy, fake news, trolls...)

-News: "How to film ICE"-newspaper article and discussion about contemporary events

#### INVALSI

Preparazione ai test Invalsi: miglioramento competenze di reading e listening

#### ESP-ACCOGLIENZA

Agenda 2030 and some goals related to tourism

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

Game Based Learning  
Role play  
Lezione frontale.

Discussione guidata.

Piccoli debate

Report

Brainstorming.

Compiti di realtà.

Lavori di gruppo/ a coppie  
metodologia LIE: introduzione dell'argomento, con consegna di dispense su cui gli studenti lavorano autonomamente, con consegna finale dei vari elaborati ( livelli di difficoltà diversi)

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

Libri di testo:ENGAGE 1, Pearson

BOOK NOW!, Rizzoli Languages

YOUR WORLD #BE THE CHANGE, Lang Edizioni

Dispense e altro materiale fornito su Classroom

Video

#### **6.TEMPI**

3UL a settimana, di cui 1 UL dedicata alla preparazione INVALSI da settembre 2025 a marzo 2026

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

Griglia di valutazione del PTOF

Progressi in itinere

Impegno e partecipazione

Situazione di partenza

Verifiche scritte e orali

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
Prof.ssa Ilaria Di Martino

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa Vivarelli Maria Pia

## 1. PROFILO DELLA CLASSE:

Nel corso dell'anno scolastico ho assunto l'insegnamento della classe soltanto a partire dal quinto anno, non essendo stata docente del gruppo negli anni precedenti. Questo ha richiesto inizialmente una fase di conoscenza reciproca e di osservazione del livello di partenza degli studenti, sia dal punto di vista didattico sia relazionale.

Dal punto di vista degli apprendimenti, la classe presenta alcune lacune, in particolare nell'ambito grammaticale e nell'uso corretto della lingua in forma orale. Permangono infatti difficoltà nell'esposizione fluida e sicura dei contenuti, soprattutto durante le attività di speaking e nelle interazioni spontanee. Nonostante ciò, nel corso dell'anno gli studenti hanno mostrato disponibilità al lavoro e un atteggiamento generalmente collaborativo.

Il comportamento della classe si è sempre mantenuto positivo e corretto: gli alunni hanno dimostrato rispetto nei confronti dell'insegnante e delle attività proposte, contribuendo a creare un clima sereno e favorevole al dialogo educativo.

Particolarmente significativa è stata l'esperienza svolta nel secondo quadrimestre, durante il quale è stata dedicata una parte del lavoro alla lettura di un libro in lingua. Tale attività si è rivelata stimolante e coinvolgente, permettendo agli studenti di avvicinarsi anche ad alcuni aspetti letterari, pur non previsti in modo specifico nella programmazione iniziale. La lettura ha favorito momenti di confronto, riflessione e approfondimento culturale, contribuendo ad accrescere l'interesse e la partecipazione della classe.

## 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 multilinguistica	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
Competenza imprenditoriale	Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera.
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona
Competenza professionale e sociale	Attraverso attività legate al settore dell'accoglienza e del turismo, gli studenti sviluppano la capacità di comunicare in contesti interculturali, valorizzando la diversità culturale e rafforzando la propria identità professionale.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE - ART. ACCOGLIENZA TURISTICA

#### Grammatica:

- Participe passé;
- Passé composé;
- Pronoms réfléchis/pronoms toniques;
- Adjectifs possessifs;
- Verbes pronominaux;
- Imparfait;
- Gérondif

#### Moduli di microlingua settoriale:

- La France:
- découvrir et présenter une région;
- climat et situation géographique;

gastronomie;

manifestations culturelles;

attraits touristiques;

la France du point de vue administratif;

symboles françaises;

- Itinéraires touristiques:

le tourisme vert et durable;

surtourisme

- La communication touristique:

verbale, non verbale e paraverbale;

communication face a face;

communication par téléphone;

- La demande d'emploi:

le CV

s'exprimer sur l'expérience de stage;

la lettre de motivation;

les offres d'emploi;

se préparer à un entretien d'embauche;

-Agenda 2030;

-Marketing

**Attività di educazione civica:**

-Visione film "Ratatouille"

-Violenza, discorso Minneapolis e analisi canzone di Bruce Springsteen;

-Importanza della gestione emotiva;

-Visione film "Jeux d'enfants".

#### **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. dibattito ;

3) Lettura guidata dei testi proposti e flipped classroom.

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

-Materiale fornito dalla docente;

- Libro di testo in adozione

- Schemi semplificati

- Testo in adozione: C.Duvallier “ Sublime oenogastronomie “ ed. ELI

#### **9. TEMPI**

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

#### **10. CRITERI E MODALITÀ 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

Il Docente  
Prof.ssa Maria Pia Vivarelli

**MATERIA: LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA**

DOCENTE: Prof.ssa Giulivo Roberta

**1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe, articolazione Accoglienza Turistica, risulta formalmente composta da 8 studenti; tuttavia, soltanto 6 hanno effettivamente frequentato e seguito con continuità il percorso scolastico annuale, in quanto una studentessa non ha frequentato e una studentessa con certificazione ai sensi della Legge 104/92, con programmazione differenziata, non ha partecipato alle attività didattiche in aula nel corso dell'anno scolastico.

Il gruppo classe, che ho conosciuto quest'anno, si è dimostrato complessivamente coeso e collaborativo, evidenziando buone competenze relazionali e personali che hanno consentito agli studenti di affrontare con risultati generalmente positivi l'ultimo anno del percorso scolastico.

Dal punto di vista comportamentale, gli alunni hanno mantenuto un atteggiamento sostanzialmente corretto ed educato. Pur in presenza di alcuni momenti di confronto critico, il dialogo educativo si è sempre svolto in modo positivo e costruttivo. Non sempre, tuttavia, le attività assegnate sono state svolte con puntualità e continuità.

Un elemento di criticità è rappresentato dal numero elevato di assenze effettuate da alcuni studenti, aspetto che ha inciso maggiormente considerando l'esiguità del gruppo classe. Nel complesso, l'andamento dell'anno scolastico è stato comunque positivo e ha consentito il raggiungimento di un percorso coerente con lo sviluppo delle competenze professionali previste dall'indirizzo di studi.

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

<b>Competenza</b>	<b>Contributo</b>
<b>Comunicazione efficace:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Competenza alfabetica funzionale</li><li>● Competenza multilinguistica</li></ul>	Sviluppo della capacità comunicativa, sia nella produzione scritta sia nell'esposizione orale, utilizzando un linguaggio corretto, coerente e tecnicamente appropriato ai contesti professionali del settore turistico-alberghiero.

	Storytelling e comunicazione emotiva come strumenti di relazione con il cliente.
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Competenza matematica e competenze in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)</li> <li>● Competenza digitale</li> </ul>	Attività di ricerca, approfondimento e realizzazione di materiali digitali e multimediali, utilizzo strumenti informatici e linguaggi tecnici specifici del settore.
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>● Competenza imprenditoriale</li> <li>● Consapevolezza professionale e sociale</li> <li>● Capacità di selezionare le fonti e interpretare l'attualità</li> <li>● Problem solving</li> </ul>	Riflessione sui temi della sostenibilità, della valorizzazione del patrimonio culturale e della consapevolezza del ruolo dell'impresa turistica nel contesto sociale ed economico. Sviluppo di capacità critiche, interpretative e progettuali.
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Competenza personale e capacità di imparare a imparare</li> <li>● Creatività e pensiero divergente</li> <li>● Consapevolezza dei propri punti di forza e delle proprie fragilità</li> <li>● Empatia e capacità di collaborare con gli altri</li> <li>● Capacità di affrontare situazioni di successo e insuccesso</li> <li>● Consapevolezza ed espressione culturale</li> </ul>	<p>Sviluppo dell' autonomia nell'organizzazione dello studio e nella gestione dei lavori assegnati, nel rispetto delle scadenze e delle consegne.</p> <p>Crescita della capacità decisionale, della creatività e della consapevolezza delle proprie potenzialità e dei propri limiti.</p>

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA

## **Contenuti disciplinari svolti**

### **Area tecnico-operativa alberghiera**

- Esercitazioni sul ciclo cliente: dalla fase pre-stay al check-out.
- Comunicazione pre-stay.
- Procedure operative di check-in, live-in e check-out.
- Gestione clienti walk-in.
- Modulistica obbligatoria alberghiera.
- Simulazioni di casi pratici di vita d'albergo.
- Esercitazione "Lost and Found" e relative procedure operative.

### **Marketing turistico e gestione d'impresa**

- Marketing: bisogni primari e secondari, domanda di prodotti e servizi.
- Marketing turistico e dei servizi.
- Marketing plan.
- Analisi di mercato e tipologie di mercato.
- Marketing analitico e marketing strategico.
- Micro marketing, macro marketing e marketing integrato.
- Analisi SWOT applicata al settore turistico.
- Profilazione dei concorrenti diretti nel settore alberghiero.
- Targeting e posizionamento.
- Fair share e market share.
- Ciclo di vita del prodotto turistico.
- Revenue management.
- Canali di distribuzione diretti, indiretti brevi e lunghi.
- Metasearch e wholesaler.
- Elaborazione di pacchetti turistici in relazione al target di riferimento.
- Formulazione di preventivi turistici.

### **Qualità e immagine aziendale**

- Total Quality Management.
- Ciclo di Deming.
- Introduzione ai concetti di brand identity e brand image.
- Rapporto tra immagine e impresa.
- Web reputation e immagine della destinazione turistica.

### **Educazione civica**

- Il turismo sostenibile ed accessibile

- I siti turistici a rischio nel mondo, rilevazione dei problemi e probabili soluzioni
- Dibattito sull'impatto della guerra in Medio Oriente sul turismo mondiale
- Obiettivi Agenda 2030 legati al mondo del turismo e della ricettività

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

Le attività didattiche sono state sviluppate attraverso:

- lezioni frontali
- esercitazioni pratiche
- simulazioni professionali
- flipped classroom
- learning by doing
- cooperative learning
- analisi di casi aziendali
- lavori individuali e attività laboratoriali finalizzate all'acquisizione di competenze operative e organizzative nel settore turistico-alberghiero.

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

- Libro di testo: Nuovo Hotel Italia -Franco Giani, Flora D'Amico, Pier Paolo De Rinaldis - Le Monnier Scuola
- Materiale di approfondimento condiviso su classroom

#### **6. TEMPI**

6UL settimanali, di cui una in compresenza con Arte e territorio, e tre consecutive dedicate alle attività laboratoriali

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

Griglia di valutazione del PTOF

Progressi in itinere

Partecipazione e puntualità nelle consegne

Verifiche scritte, orali e pratiche

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
Prof.ssa Roberta Giulivo

## MATERIA: ARTE E TERRITORIO

DOCENTE: Prof.ssa Piccinini Laura

### 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta dai discenti afferenti all'articolazione Accoglienza Turistica, formata da 8 studenti, di cui una con certificazione ai sensi della L.104/92. Nel complesso alcuni di loro hanno dimostrato costante interesse e partecipazione, mentre altri hanno faticato a seguire il programma durante l'anno. Tuttavia, la classe ha saputo integrare, con spirito critico ed originalità, saperi pratici con quelli teorici, previsti dalla disciplina; oltre a manifestare ottime competenze nell'uso degli strumenti digitali, utilizzati correttamente per la ricerca e la creazione di materiale didattico. Tali abilità e competenze emergono soprattutto durante le attività pratiche, come organizzazione e realizzazione di visite guidate.

Personalmente seguo la classe soltanto da questo anno scolastico e ritengo che gli alunni abbiano maturato un bagaglio culturale di saperi pratici e teorici tale da poter trovare uno sbocco futuro sia in ambito universitario che lavorativo.

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

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ed imparare	Grazie al buon interesse e alla partecipazione attiva, gli studenti sono in grado di organizzare il proprio studio, ricercando informazioni su fonti digitali e bibliografiche per approfondire i contesti storico-artistici. Sfruttando le buone relazioni sociali presenti nel gruppo, gli alunni lavorano efficacemente in team, rispettando i punti di vista altrui e contribuendo costruttivamente alla realizzazione di compiti di realtà complessi, come l'organizzazione di eventi tematici.
Competenza alfabetica e funzionale	Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica della disciplina per descrivere stili, correnti artistiche e monumenti, integrandola con il lessico professionale dell'accoglienza. Saper reperire, comprendere e rielaborare

	informazioni provenienti da fonti testuali, iconografiche e digitali. Esporre oralmente i risultati di ricerche individuali o di gruppo, argomentando con coerenza il legame tra storia dell'arte, tradizioni locali e cultura enogastronomica. Saper interagire in modo costruttivo durante le spiegazioni e i dibattiti in classe, formulando domande pertinenti e rielaborando i contenuti appresi in modo personale.
Competenza di consapevolezza ed espressione culturale	Riconoscere il valore delle testimonianze artistiche e monumentali del territorio, non solo come oggetti estetici, ma come eredità storica che definisce l'identità culturale locale. Dimostrare la capacità di integrare la sensibilità estetica con le competenze professionali dell'indirizzo alberghiero, valorizzando il contesto storico-culturale di riferimento. Sviluppare un'apertura verso le diverse forme di espressione artistica e culturale, riconoscendo il legame tra le tradizioni locali e il più ampio contesto della storia dell'arte europea.
Competenza digitale	Utilizzare in modo creativo strumenti digitali e linguaggi multimediali per rielaborare e comunicare i contenuti storico-artistici appresi.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI ARTE E TERRITORIO

#### Il Cinquecento

- Ripasso dell'arte della Controriforma
- Attività sulla censura delle opere d'arte nel corso dei vari contesti storico-culturali

#### Il Seicento

- Classicismo e Naturalismo: Annibale Carracci e Caravaggio.
- Lettura e analisi delle opere di Carracci: *La Bottega del Macellaio*, *Ercole al Bivio*, *Gli Affreschi della Galleria Farnese di Roma*.
- Lettura e analisi delle opere di Caravaggio: *La Natura Morta*, *Vocazione di San Matteo*, *La Morte della Vergine*.

-L'arte barocca in Emilia: *La Strage degli Innocenti* di Guido Reni

-Lettura e analisi delle opere di Gian Lorenzo Bernini: *Apollo e Dafne*, *Estasi di Santa Teresa*, Il Baldacchino della Chiesa di San Pietro, La Fontana Barcaccia di Roma, Il colonnato di Piazza San Pietro.

-Visita didattica alla Pinacoteca di Bologna per ammirare opere realizzate da importanti esponenti dell'arte barocca.

## **Il Settecento e Il primo Ottocento**

-Il Grand Tour: i primi itinerari culturali europei e gli scavi archeologici in Italia.

-Il Neoclassicismo: caratteristiche principali e la nascita del nuovo gusto estetico classico.

-Lettura e analisi delle opere di Antonio Canova: *Amore e Psiche*, *Paolina Borghese*.

-Lettura e analisi dell'opera di Jacques-Louis David: *Il Giuramento degli Orazi*.

-Il Romanticismo: caratteristiche principali. Presentazione degli esponenti europei più importanti (Turner, Constable, Friedrich, Delacroix).

-Lettura e analisi dell'opera di Francesco Hayez: *Il Bacio*.

## **L'arte di fine Ottocento**

-Il Realismo francese: caratteristiche principali.

-Lettura e analisi delle opere di Gustave Courbet: *Gli spaccapietre*, *Funerale a Ornans*.

-Lettura e analisi dell'opera di Jean-François Millet: *Le Spigolatrici*.

-I Macchiaioli: caratteristiche principali.

-Lettura e analisi dell'opera di Giovanni Fattori: *La Rotonda dei bagni Palmieri*.

-L'Impressionismo: caratteristiche principali. Presentazione degli interpreti più importanti (Monet, Renoir, Degas)

-Lettura e analisi dell'opera di Edouard Monet: *Impressione, levar del sole*.

-Post-Impressionismo: caratteristiche principali.

-Lettura e analisi delle opere di Vincent Van Gogh: *I Mangiatori di patate*, *Notte stellata*.

## **Il Novecento**

-Le Avanguardie storiche (Espressionismo, Cubismo, Futurismo, Astrattismo, Dadaismo): caratteristiche principali.

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

-Lezioni frontali con discussione guidata

-Metodologia del "learning by doing" attraverso la progettazione di itinerari turistico-artistici, che integrano la storia dell'arte con le discipline di indirizzo

-Utilizzo di Strumenti Digitali (TIC): di software per presentazioni multimediali

-Uscite Didattiche e Visite Guidate: la lezione si sposta sul territorio

#### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

-Slide

-Video

-Testi ed immagini digitali

#### 6. TEMPI

Le lezioni di Arte e territorio sono state di 2 UL a settimana.

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

Sia la valutazione che le verifiche hanno riguardato il processo ed il prodotto.

-La valutazione ha riguardato: conoscenza dei contenuti, competenza comunicativa, capacità di analisi e sintesi, partecipazione e impegno.

-Le verifiche sono state:

- Formative: colloqui brevi, osservazioni sistematiche durante i lavori in classe e monitoraggio delle attività individuali assegnate
- Sommative: colloqui strutturati per valutare la capacità di esposizione, l'uso del lessico specifico e la rielaborazione critica dei contenuti; prove scritte/pratiche con test a risposta aperta, analisi di opere d'arte e relazioni su visite didattiche.

La classe non ha avuto nessun testo in adozione per la disciplina.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente  
Prof.ssa Laura Piccinini

## MATERIA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa Montanari Valentina (e Prof.ssa Guida Samira fino al 12/02/2026)

### 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 8 studenti, tuttavia solo 6 hanno effettivamente seguito il percorso scolastico, in quanto una studentessa non è frequentante e un'altra, certificata ai sensi della legge 104/92 con programmazione differenziata, non ha mai preso parte alle attività in aula. Il numero contenuto degli alunni ha favorito lo svolgimento delle lezioni, consentendo un'interazione diretta e la realizzazione di attività partecipate.

I rapporti all'interno del gruppo classe si sono mantenuti costantemente positivi, gli studenti hanno dimostrato senso di responsabilità, svolgendo con puntualità le attività assegnate. Permane tuttavia una criticità legata alla frequenza discontinua, con numerose assenze da parte di alcuni studenti, che ha reso poco fluido e più complesso il percorso didattico rispetto a quanto programmato.

La principale criticità è stata l'impossibilità di svolgere integralmente il programma previsto dal piano di lavoro. Tale situazione è riconducibile anche al fatto che la docente è subentrata nel mese di febbraio, in una fase in cui la classe non risultava pienamente allineata con il piano di lavoro.

Nonostante ciò, gli argomenti trattati, con le relative competenze, sono stati complessivamente raggiunti in modo soddisfacente da tutti gli studenti.

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

Competenze europee	Contributo della disciplina
<i>Comunicazione efficace</i>	- Tecniche verbali e non verbali, gestione della relazione con il cliente e con i colleghi.
<i>Competenza alfabetico funzionale</i>	- Sviluppo di capacità comunicative scritte e orali nel contesto professionale.
<i>Competenza multilinguistica</i>	- Uso del linguaggio settoriale anche in lingua straniera.
<i>STEAM (Scienza, Tecnologia, Ingegneria, Arte e Matematica)</i>	- Realizzazione di ricerche, prodotti multimediali, utilizzo di strumenti digitali e software di settore.
<i>Competenza di cittadinanza</i>	- Promozione del territorio, dei suoi valori culturali ed enogastronomici.

<p><i>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare consumatori e mercati moderni, individuandone caratteristiche e motivazioni d'acquisto.</li> <li>- Segmentare correttamente i target di riferimento.</li> <li>- Applicare strategie e tattiche di marketing turistico (prodotto destinazione).</li> <li>- Progettare prodotti turistici coerenti con il mercato.</li> <li>- Sviluppo di spirito d'iniziativa, selezione delle fonti, pensiero critico e capacità decisionali.</li> </ul>
<p><i>Competenza personale, sociale e di imparare a imparare</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di comunicazione efficace, gestione del successo/insuccesso, consapevolezza dei propri limiti e potenzialità, empatia e lavoro di gruppo.</li> </ul>
<p><i>Consapevolezza ed espressione culturale</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere il concetto di destinazione turistica e di marketing territoriale.</li> <li>- Riconoscere il valore dell'immagine aziendale (marchio, identità, percezione pubblica).</li> <li>- Analizzare il ruolo della comunicazione nella costruzione dell'identità turistica.</li> <li>- Collegare risorse culturali, ambientali e offerta turistica nella valorizzazione del territorio.</li> <li>-Capacità di promuovere pacchetti turistici e valorizzare il territorio in relazione ai target di riferimento.</li> </ul>
<p><i>Competenza digitale</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare strumenti digitali per la comunicazione (presentazioni, contenuti web, video).</li> <li>- Analizzare i nuovi media nella promozione turistica.</li> <li>- Comprendere il ruolo del web e dei social nella comunicazione aziendale.</li> <li>- Progettare contenuti comunicativi digitali di base.</li> <li>- Uso consapevole delle tecnologie per comunicare, presentare, promuovere.</li> </ul>
<p><b>PECuP</b></p>	<p><b>Contributo della disciplina</b></p>
<p><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></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare e progettare messaggi pubblicitari (fasi, strumenti, diffusione).</li> <li>- Comprendere l'evoluzione della pubblicità e il ruolo dei media digitali.</li> <li>- Utilizzare strumenti comunicativi (presentazioni, video, contenuti web) in modo efficace.</li> <li>- Gestire le relazioni pubbliche e la comunicazione aziendale (interna ed esterna).</li> </ul>

<p><i>Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare gli elementi da valorizzare in relazione ai diversi target turistici.</li> <li>- Costruire prodotti turistici integrati (destinazione).</li> <li>- Integrare comunicazione, immagine e offerta turistica per lo sviluppo del territorio.</li> </ul>
---	--

### 3. PROGRAMMA SVOLTO TECNICHE DI COMUNICAZIONE

#### *Comunicazione*

- Il significato della comunicazione (approccio matematico cibernetico e l'approccio sistemico relazionale)
- La Comunicazione efficace.

#### *Il marketing e i consumatori*

- Introduzione al Marketing
- Il web Marketing.
- Evoluzione dei comportamenti di consumo;
- Il ruolo dell'empatia nel marketing;
- Il rapporto impresa-cliente;
- Le motivazioni all'acquisto;
- Il cliente e le modalità di interazione;
- Analisi dei mercati moderni;
- Metodologie di analisi dei consumatori;
- Segmentazione del mercato e individuazione del target.

#### *La pubblicità*

- Definizione e funzioni della comunicazione pubblicitaria;
- Tipologie di pubblicità e loro efficacia;
- Le fasi della campagna pubblicitaria;
- Strumenti e canali della comunicazione pubblicitaria;
- Evoluzione storica della pubblicità;
- Pubblicità e nuovi media (internet e comunicazione digitale);
- Struttura e costruzione del messaggio pubblicitario;
- Il ruolo delle immagini e dei testi nella pubblicità.

#### *L'immagine aziendale*

- Concetto di immagine d'impresa;
- Elementi costitutivi dell'identità aziendale (marchio, nome, colori);
- L'immaterialità dell'immagine;
- La percezione del pubblico e la reputazione aziendale;
- Comunicazione istituzionale e comunicazione interna;

- Relazioni pubbliche e gestione dell'immagine.

#### *La comunicazione dei prodotti turistici*

- Il concetto di destinazione turistica;
- Marketing della destinazione;
- Costruzione del prodotto destinazione;
- Individuazione degli elementi da valorizzare in relazione ai target;
- Strategie e tattiche di marketing turistico.

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

- Lezione frontale integrata da momenti di partecipazione attiva degli studenti.
- Utilizzo sistematico di domande stimolo diversificate (aperte, mirate, di riflessione e problematizzanti) per favorire il coinvolgimento e lo sviluppo del pensiero critico.
- Attività di brainstorming per l'attivazione delle conoscenze pregresse e la costruzione condivisa dei contenuti.
- Attività laboratoriali con utilizzo delle nuove tecnologie, finalizzate alla realizzazione di prodotti di marketing (presentazioni, contenuti digitali, elaborati multimediali).
- Approccio didattico orientato allo sviluppo di competenze, con particolare attenzione all'applicazione pratica dei contenuti in contesti realistici e professionali.
- Cooperative learning.
- Peer education;
- Learning by doing;
- Role-playing

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

Il testo adottato è stato: Porto I., Castoldi G., *Tecniche di comunicazione*, Hoepli Edizioni. (Nessuno degli studenti è in possesso del libro, ma le lezioni sono state strutturate seguendo).

- Slides e riassunti predisposti dalla docente.
- Materiali di diversa tipologia (testi, esempi pratici, casi di studio).
- Immagini e video a supporto della didattica.
- Esempi concreti di marketing e comunicazione pubblicitaria.

#### **6. TEMPI**

- 2 ore settimanali

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

Le verifiche sono state articolate in:

1° quadrimestre:

- Una prova scritta basata sulla presentazione “le parole che salvano”.
- Una prova scritta “l'empathy map”.
- Una prova ora “l'empatia nell'accoglienza Turistica”.

2° quadrimestre:

- Una prova orale basata sulla presentazione di un prodotto realizzato dagli studenti a partire da attività svolte in classe.
- Una prova sommativa scritta.

Interventi durante le lezioni.

La valutazione finale ha tenuto conto del livello di acquisizione delle conoscenze e delle competenze, della capacità di applicare i contenuti in contesti pratici, della partecipazione alle attività didattiche, dell'impegno mostrato nel corso dell'anno e dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza.

Testo in adozione: Nessuno

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

la Docente  
Prof.ssa Valentina Montanari

# UDA REALIZZATE

I quadrimestre	II quadrimestre
<p><b>Titolo UdA - LAW AND ORDER</b> (HACCP - L'ALBERGATORE E LE LEGGI)</p>	<p><b>Titolo UdA - IL CLIENTE AL CENTRO</b> (ELABORAZIONE DI PRODOTTI SULLA BASE DELLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA)</p>
<p>Gli studenti delle classi quinte, in prossimità dell'Esame di Stato e dell'ingresso nel mondo del lavoro, necessitano di consolidare le competenze normative e igienico-sanitarie relative alla ristorazione e all'accoglienza.</p> <p>Questa UdA intende rafforzare la consapevolezza professionale, collegando aspetti legislativi, organizzativi e culturali.</p> <p><u>Discipline coinvolte:</u> Sala, Cucina, Pasticceria, Accoglienza turistica, DTA, Inglese, Francese, Educazione civica, Scienze degli alimenti.</p>	<p>L'obiettivo dell'UDA è quello di saper sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze della clientela.</p> <p>L'UDA prevede la realizzazione di un Tour enogastronomico sostenibile e relativo Pacchetto turistico in una regione d'Italia.</p> <p><u>Discipline coinvolte:</u> Sc. e cultura dell'alimentazione, DTA (Economia) Sala, Cucina, Pasticceria, Accoglienza turistica, Arte e Territorio, Tecniche di Comunicazione, Italiano, Inglese, Francese, IRC/alternativa, Educazione civica.</p>

## **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
sabato 14 marzo 2026	Simulazione seconda prova (Entrambe le articolazioni)
lunedì 13 aprile 2026	Simulazione Prima Prova
venerdì 8 maggio 2026	Simulazione seconda prova (Entrambe le articolazioni)
martedì 19 maggio 2026	Simulazione Colloquio orale (Entrambe le articolazioni)

### TRACCE SIMULAZIONI

I E II

### PROVA SCRITTA

## TRACCE SIMULAZIONE I PROVA SCRITTA

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

#### ITALIANO

#### PROPOSTA A1

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

Come<sup>1</sup> scorrea la calda sabbia lieve  
per entro il cavo della mano in ozio  
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse  
per l'appressar dell'umido equinozio<sup>2</sup>  
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano  
era, clessidra il cor mio palpitante,  
l'ombra crescente d'ogni stelo vano<sup>3</sup>  
quasi ombra d'ago in tacito quadrante<sup>4</sup>.

#### Comprensione e analisi

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

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

4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

#### Interpretazione

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

<sup>1</sup>Come: mentre

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

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

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

#### PROPOSTA A2

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

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

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma

adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile. Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

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

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

<sup>1</sup> Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

### Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.

3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

### Interpretazione

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

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

### **PROPOSTA B1**

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale 'un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella

*civiltà delle macchine*? 3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra 'esercito' e 'paese'?

4. Quali fenomeni di 'adattamento' e 'disadattamento' vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

### **Produzione**

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

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

### **PROPOSTA B2**

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

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

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

### **Comprensione e analisi**

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

1. Riassumi il contenuto del brano.

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B3

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

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

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

adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...]»

### Comprensione e analisi

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

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

### Produzione

L'autore afferma che *'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 vecchiaia, 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.

## PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA ACCOGLIENZA TURISTICA

### *Declinazione Accoglienza Turistica*

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

##### NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

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.

n. 6 - Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

**Insegnamenti** - Diritto e tecniche amministrative - Laboratorio di accoglienza turistica

##### **Tipologia C**

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

#### **PROGETTARE UN ITINERARIO TURISTICO INTEGRATO: VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO, QUALITÀ TOTALE E INNOVAZIONE SOSTENIBILE**

Il turismo contemporaneo è sempre più orientato verso esperienze autentiche, sostenibili e legate alla scoperta dell’identità culturale ed enogastronomica dei territori. In questo contesto, il professionista dell’accoglienza turistica ha il compito di progettare itinerari capaci di unire qualità dei servizi, valorizzazione delle tipicità locali, attenzione all’ambiente e uso innovativo delle tecnologie.

Il candidato è chiamato a progettare un itinerario turistico integrato all’interno della sua regione, in un’area di particolare interesse storico, culturale o naturalistico. L’obiettivo dell’itinerario è quello di promuovere un turismo sostenibile e responsabile, che metta in rete diversi attori del territorio (aziende agricole, musei, guide locali, artigiani, strutture ricettive) e valorizzi le eccellenze certificate con marchi di qualità.

Per svolgere la prova, il candidato è invitato a sviluppare i seguenti punti in modo articolato, motivando le scelte e facendo riferimento alle competenze acquisite durante il percorso di studi e nelle esperienze dei PCTO/FSL.

#### **1. Pianificazione dell’itinerario turistico**

Il candidato scelga e descriva il tipo di itinerario che intende proporre: può trattarsi di un percorso enogastronomico, culturale, naturalistico, sportivo o esperienziale.

Successivamente scelga il tema dell’itinerario spiegando perché può risultare interessante per il turista.

Indichi le destinazioni e i punti di interesse che intende coinvolgere per valorizzare il patrimonio della zona e presenti una descrizione dettagliata di una destinazione, con possibili strutture ricettive e ristorative Partner. Racconti come questi luoghi possano dialogare tra loro e offrire un’esperienza integrata e coerente.

Definisca le possibili partnership con realtà locali: strutture ricettive, aziende agricole, cantine, frantoi, artigiani, ristoranti tipici o enti culturali. Spieghi in che modo queste collaborazioni possano arricchire l'esperienza turistica, creare sinergie con il territorio e sostenere l'economia locale.

Infine, identifichi il target di riferimento e descriva come intende promuovere e personalizzare l'offerta per rispondere alle esigenze specifiche di quel target.

L'itinerario deve includere anche elementi di accessibilità e inclusività.

## **2. Gestione amministrativa**

Il candidato è chiamato ad analizzare la parte organizzativa e amministrativa dell'itinerario.

Il candidato descriva quali saranno le procedure per la gestione delle prenotazioni, dei pagamenti e della comunicazione con i clienti. Può fare riferimento a piattaforme di booking, sistemi di pagamento digitali, software gestionali.

Per quanto riguarda le partnership spieghi in che modo si assicurerà che le attività proposte (visite, degustazioni, escursioni) siano svolte in collaborazione con fornitori affidabili e certificati, che rispettano standard di qualità e sicurezza. Il riferimento ai marchi di qualità dovrà essere ben motivato.

Il candidato preveda anche una strategia per gestire eventuali rischi o imprevisti come il meteo avverso, ritardi ecc., assicurando sempre l'assistenza e la tutela del turista.

## **3. Digitalizzazione e promozione dell'itinerario**

Il candidato descriva come intende promuovere e gestire l'itinerario, anche in ottica di marketing turistico, utilizzando strumenti digitali. Spieghi quali tecnologie adotterà per la prenotazione e per migliorare l'esperienza dei turisti durante il viaggio.

Analizzi le possibili strategie di marketing digitale: quali canali userà per far conoscere l'itinerario progettato, come racconterà il territorio attraverso lo storytelling e in che modo stimolerà l'interesse del target.

Sottolinei anche l'importanza delle recensioni online e della gestione della reputazione digitale. Spieghi come incoraggerà i clienti a lasciare un feedback e come questi dati potrebbero aiutarlo a migliorare l'offerta futura.

## **4. Elaborazione del budget**

Un aspetto fondamentale nella progettazione di un itinerario turistico integrato è la capacità di valutare i costi complessivi e di definire un prezzo di vendita sostenibile, sia per il cliente, sia per l'organizzazione. Al candidato viene richiesto di elaborare un budget economico per verificare la sostenibilità economica del progetto e la sua redditività.

## SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA ACCOGLIENZA TURISTICA

### *Declinazione Accoglienza Turistica*

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

#### NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO CORRELATI ALLE COMPETENZE

##### Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

n. 7 – Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

##### **Insegnamenti**

Diritto e tecniche amministrative

Laboratorio di accoglienza turistica

##### **Tipologia B**

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

#### CASO AZIENDALE:

#### EVENTO TERRITORIALE PER LA VALORIZZAZIONE TURISTICA E LA DESTAGIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA RICETTIVA

Il candidato ipotizzi di occuparsi dell'accoglienza e della promozione turistica presso una struttura ricettiva situata in una località d'arte, naturalistica, balneare o montana del proprio territorio. La direzione della struttura, in collaborazione con enti locali e associazioni culturali, ha deciso di realizzare un evento di promozione territoriale volto a valorizzare i prodotti tipici, la tradizione artigianale e il patrimonio culturale e naturalistico locale, con l'obiettivo di destagionalizzare i flussi turistici e attrarre viaggiatori anche nei periodi di bassa stagione. Il compito affidato al candidato è quello di progettare e presentare una proposta operativa per l'organizzazione dell'evento, tenendo conto dei seguenti aspetti:

##### **1. Analisi del contesto territoriale**

- individui le risorse turistiche, culturali e gastronomiche della località in cui si trova la struttura;
- evidenzi gli elementi di attrattività e le potenzialità ancora poco valorizzate, proponendo esperienze ed attività da svolgere nel territorio circostante.

##### **2. Progettazione dell'evento**

- proponga un'idea di evento tematico legato alla valorizzazione del territorio ed alle caratteristiche della propria struttura ricettiva;
- proponga qualche escursione, esperienza, attività o laboratori per gli ospiti della propria struttura individuando uno o più target;
- descriva obiettivi, contenuti, attività previste, partner da coinvolgere (aziende, enti, guide, chef, artigiani locali);
- specifichi in che modo l'evento risponde alla necessità di fidelizzare i clienti della struttura e intercettare nuovi target turistici.

### 3. Comunicazione e promozione

- elabori un piano di promozione dell'evento, attraverso canali digitali, social network, strumenti cartacei e collaborazioni con DMO (*Destination Management Organization*), specificando quali, agenzie viaggi, info-point;
- proponga almeno due strumenti digitali o multimediali che possano supportare la comunicazione prima, durante e dopo l'evento.

### 4. Valutazione e sviluppi futuri

- indichi i criteri di valutazione per monitorare l'efficacia dell'evento (partecipazione, soddisfazione degli ospiti, ricadute sul territorio ecc.);
- **suggerisca idee per replicare l'iniziativa in altre stagioni o integrarla in pacchetti turistici differenti per diverse tipologie di clientela.**

### 5. Budget

- elabori il budget dei costi per l'organizzazione dell'evento, suddividendo le voci di spesa per aree funzionali (logistica e allestimenti, attività e animazione, comunicazione e promozione, servizi di ospitalità e catering, costi generali), individua possibili sponsorizzazioni e proponi possibili prezzi di vendita per partecipare all'evento, ad eventuali escursioni, proponendo anche offerte promozionali e/o pacchetti turistici differenti per le diverse tipologie di clientela individuate come target.

## PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA PASTICCERIA

### *Declinazione Laboratorio Arte Bianca e Pasticceria*

#### 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](http://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.fozan.it/system/files/Anno\\_45\\_1\\_05.pdf](http://www.fozan.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, perchè 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 eco-compatibile 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 dolciarie 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:

- “Scheda tecnica” di due delle preparazioni per i laboratori organizzati (moduli in coda alla traccia)
- descrizione dei prodotti tipici utilizzati nel laboratorio (almeno due), dal punto di vista organolettico e nutrizionale.
- 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; scegli quale, il tipo di problema/pericolo e procedi 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).



## 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



## SECONDA SIMULAZIONE SECONDA PROVA PASTICCERIA

### *Declinazione Laboratorio Arte Bianca e Pasticceria*

#### 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. 853/2004 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 esaustivo**;
- individui, sulla base del diagramma di flusso sviluppato, i seguenti elementi:
  - le fasi che possono considerarsi CCP, motivandone la scelta
  - i limiti critici
  - i sistemi di monitoraggio
  - 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, da presentare in un buffet.

Menu:

- Emilia: Tortello dolce fritto con composta di Amarene Brusche di Modena IGP e scorza di limone.
- Sicilia: Mini cannolo in cialda croccante con mousse di ricotta di pecora e arancia candita.
- Campania: Mini Babà con bagna al rum e ciuffo di Chantilly all'italiana.

Fasi operative.

1. **Ricevimento Merci:** Verifica dei documenti di trasporto (DDT). Verifica del certificato di analisi del lotto per la ricotta di pecora.
2. **Stoccaggio:** Posizionamento delle materie prime in unità refrigerate distinte: latticini a +2°C, ovoprodotti e uova a +4°C, semilavorati di frutta a temperatura ambiente.
3. **Lavorazione degli Impasti:**
  - Preparazione pasta frolla per tortelli (metodo sabbaiato).
  - Impasto Babà: incordatura in planetaria, lievitazione controllata a 28°C
  - Formatura e frittura delle scorze dei cannoli a 180°C.
4. **Preparazione Farce e Creme:**
  - Pastorizzazione della base per la Chantilly: riscaldamento della miscela latte-tuorli a 85°C. Raffreddamento rapido in abbattitore fino al raggiungimento dei +10°C.
  - Preparazione della composta di Amarene Brusche di Modena IGP: lavaggio e denocciolatura delle Amarene; cottura in padella con zucchero per circa 1 ora. Invasamento del prodotto.
5. **Etichettatura:** Apposizione sui vasi di composta di un'etichetta riportante "Composta di Amarene Brusche di Modena IGP".
6. **Bonifica e Igiene Superfici**
7. **Assemblaggio Finale:** Montaggio manuale del cannolo e del babà. Siringatura dei babà, farcitura dei cannoli e decorazione con granelle e canditi.
8. **Conservazione e Distribuzione:** Abbattimento rapido dei prodotti finiti a +3°C e trasferimento in vetrina espositiva climatizzata.

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.

**SCHEDA 1 - Scheda prodotto**

<b>Voce</b>	<b>Compilazione del candidato</b>
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)	
Temperatura di servizio del prodotto	
Modalità di servizio	

**SCHEDA 2 - Modulo per la gestione delle non conformità**

<b>Fornitore</b>	
<b>Prodotto non conforme</b>	
<b>Tipo di non conformità rilevata</b>	
<b>Pericolo associato</b>	
<b>Trattamento della non conformità</b>	
<b>Azioni correttive adottate</b>	
<b>Firma / data</b>	

**SCHEDA 2 - Modulo per la gestione delle non conformità**

<b>Fornitore</b>	
<b>Prodotto non conforme</b>	
<b>Tipo di non conformità rilevata</b>	
<b>Pericolo associato</b>	
<b>Trattamento della non conformità</b>	
<b>Azioni correttive adottate</b>	
<b>Firma / data</b>	

Entrambe le simulazioni della seconda prova sono state svolte in forma equipollente (stesso contenuto, strutturazione di alcuni punti) per lo studente certificato ai sensi della legge 104/92 G.R.

Per l'alunna certificata ai sensi della legge 104 T.A. è stata elaborata una prova differenziata con richieste e quesiti analoghi alla prova del resto della classe.

Per le alunne con B.E.S. per svantaggio linguistico le prove sono state tradotte in inglese per A.J.M. e in cinese per Y.Q.

È stato accordato tempo aggiuntivo di 30 minuti per tutti gli alunni con B.E.S.

# **ALLEGATO N° 3**

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

- **GRIGLIA COMPORTAMENTO**
- **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 curriculari ed extracurriculari comportamento responsabile anche in occasione delle uscite didattiche, dei viaggi d'istruzione, delle attività di alternanza scuola lavoro ed extracurriculari. 7. capacità di affrontare positivamente problemi e conflitti, ponendosi in modo adeguato e controllato 8. Partecipazione proattiva e consapevole al progetto di orientamento e adempimenti sulla piattaforma unica	Tutti i traguardi completamente conseguiti. Nessun richiamo, nota o sanzione disciplinare	<b>10</b>
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Assenza di richiami o sanzioni	<b>9</b>
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Presenza di richiami verbali ma non di sanzioni disciplinari (eccetto situazioni sporadiche poco significative, es. note di classe, note non rappresentativa dell'alunno)	<b>8</b>
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 pienamente conseguiti Traguardo 4 parzialmente conseguito. Richiami verbali frequenti, anche con comunicazione più o meno frequenti alla famiglia (fonogrammi), presenza di <b>al massimo 3 note disciplinari lievi individuali (le note di classe potrebbero non essere significative)</b>	<b>7</b>
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 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di più di <b>tre note lievi</b> o almeno una <b>grave</b> e/o sanzioni deliberate dal consiglio di classe	<b>6*</b>
		Traguardi non conseguiti. Sanzioni disciplinari reiterate e gravi o gravissime con allontanamento per <b>più di 15 gg consecutivi (se il cdc decide che la funzione educativa della sanzione non ha avuto effetti positivi)</b> o per meno giorni nel caso in cui non ci sia tempo utile ai fini della sospensione	<b>5</b>
per la definizione di note lievi, gravi e gravissime si veda il regolamento d'istituto	<a href="#">Infrazioni lievi, gravi e gravissime</a>	<b>N.B L'assenza di note disciplinari non garantisce l'attribuzione di voti alti (8, 9, 10), in quanto i traguardi sono prioritari rispetto alle note. Come per i voti disciplinari, anche il voto di comportamento attribuito a fine del primo periodo sanziona in maniera definitiva eventuali note disciplinari assegnate allo studente nel primo quadrimestre, che quindi non verranno tenute in considerazione per l'attribuzione del voto di comportamento del secondo quadrimestre.</b>	
<b>1. Sono infrazioni lievi:</b>	<b>2. Sono infrazioni gravi:</b>	<b>3. Sono infrazioni gravissime:</b>	
a) presentarsi alle lezioni in ritardo; b) presentarsi alle lezioni privi del materiale didattico; c) disturbare ripetutamente lo svolgimento delle lezioni impedendo il regolare svolgimento delle lezioni e il processo di apprendimento dei compagni; d) tenere comportamenti scorretti al cambio dell'ora e negli spostamenti interni. A titolo esemplificativo, rientrano in questa tipologia le seguenti condotte: spinte che non determinano infortuni, urla, schiamazzi, uscite dall'aula, inosservanza della fila, ecc.	a) utilizzare il telefono cellulare o altro dispositivo idoneo a registrare e diffondere suoni e/o immagini durante l'orario scolastico; b) fumare nei locali dell'istituto e in ogni altro luogo vietato dal presente regolamento; <b>c) presentarsi alle lezioni privi di protezione individuale</b> d) frequentare irregolarmente le lezioni: detta fattispecie si sostanzia, in periodi di DDI, nella frequenza irregolare e/o selettiva in connessione sulla piattaforma individuata dall'istituto, anche nel corso della medesima giornata. e) mancare di rispetto con atteggiamenti e/o parole ai soggetti indicati nell'art.2 del presente regolamento; d) imbrattare le pareti dei locali in qualsiasi modo; f) rovinare le suppellettili, gli arredi, le attrezzature di laboratorio o il materiale di proprietà della scuola per dolo, negligenza, disattenzione; g) reiterare una delle condotte di cui al comma 1 del presente articolo (infrazione contestata e sanzionata per tre volte); g) utilizzare un linguaggio violento, volgare o comunque offensivo nei confronti dei soggetti indicati nell'art.2, in h) presenza o nell'ambito di relazioni intrattenute attraverso strumenti informatici o telematici, anche fuori dai locali e delle pertinenze della scuola e nel tempo extrascolastico; i) pubblicare, in qualsiasi tempo e in qualsiasi luogo, all'interno di social network di qualsiasi natura, blog, forum di discussione, messaggistica immediata ecc., commenti denigratori, calunniosi, crudeli o offensivi nei confronti dei soggetti indicati nell'art.2. j) infrangere le disposizioni relative al contenimento del Covid-19.	a) l'utilizzo di forme di linguaggio inadeguato come richiamato al comma 2, lettera h), e la pubblicazione di messaggi come richiamato al comma 2, lettera l), quando in entrambi i casi, il comportamento sia rivolto a persone diversamente abili o comunque vulnerabili oppure quando la condotta persegua finalità discriminatorie o razziste; b) reiterare una delle condotte di cui al comma 2 del presente articolo (infrazione contestata e sanzionata per tre volte); c) inviare ai soggetti indicati nell'art.2.4 del presente Regolamento messaggi dai contenuti e/o richiami sessuali mediante strumenti informatici o telematici o dispositivi di telefonia mobile in qualsiasi tempo e in qualsiasi luogo; d) compiere e/o minacciare violenza fisica o molestare (in presenza o mediante l'utilizzo di strumenti informatici o telematici) i soggetti indicati nell'art.2 del presente regolamento, in qualsiasi tempo e in qualsiasi luogo, nonché nei confronti di qualunque terzo; e) sottrarre beni o materiali in danno dei soggetti indicati nell'art.2 del presente regolamento, nonché nei confronti di qualunque terzo; f) compiere atti di vandalismo su cose; g) inosservanza delle disposizioni interne relative alla salvaguardia della propria e altrui sicurezza, che possano compromettere l'incolumità delle persone (correre a velocità eccessiva in ogni ambiente/area dell'istituto, sporgersi dai davanzali, arrampicarsi sui cornicioni, manomettere gli estintori, spingersi per le scale, etc.); h) detenere, fare uso e/o spacciare sostanze stupefacenti all'interno dell'istituto o negli spazi adiacenti; i) raccogliere e/o diffondere testi, immagini, filmati, registrazioni vocali, senza rispettare i diritti e le libertà fondamentali delle persone fatte oggetto di ripresa/registrazione e/o dei soggetti indicati nell'art.2 del presente Regolamento; j) aggredire, molestare, ricattare, ingiuriare, diffamare, commettere furti d'identità, alterare, acquisire o trattare illecitamente dati personali in via telematica in danno di uno dei soggetti indicati nell'art.2 del presente regolamento; k) infrangere deliberatamente le disposizioni relative al contenimento del Covid-19.	
<b>* - voto di comportamento pari a sei decimi.</b> Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi al termine del quinto anno e per l'ammissione all'esame di stato, ai sensi della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza secondo quanto indicato nel vademecum (AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO) Vademecum docenti			

# GRIGLIA PRIMA PROVA

GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA			
PARTE GENERALE (max 60 punti)			
			PUNTEGGIO
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	11. incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-5) 12. capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (6-7) 13. 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) 14. perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (10)	
	Coesione e coerenza testuale	5. testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-5) 6. testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (6-7) 7. testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (8-9) 8. testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna fra le sue parti (10)	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	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	- 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	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"> <li>● 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)</li> <li>● lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (6-7)</li> <li>● lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (8-9)</li> <li>● lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale</li> </ul>	

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

		7. molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)	
<b>TIPOLOGIA C (Max 40 punti)</b>			
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<p>1. testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5)</p> <p>2. testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7)</p> <p>3. testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9)</p> <p>4. testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)</p>	
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<p>5. testo disordinato e non lineare (0-10)</p> <p>6. testo nel complesso ordinato e lineare (11-14)</p> <p>7. testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18)</p> <p>8. testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)</p>	
3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> <li>● mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5)</li> <li>● conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7)</li> <li>● conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9)</li> <li>● conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10)</li> </ul>	
			<b>TOTALE (100)</b>

# GRIGLIE II PROVA

COGNOME E NOME DEL CANDIDATO: \_\_\_\_\_ DATA : \_\_\_\_\_

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.	<b>Iniziale.</b> non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	<b>Parziale.</b> Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	<b>Base.</b> Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	<b>Intermedio.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	<b>Avanzato.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	<b>Iniziale.</b> non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	<b>Parziale.</b> Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	<b>Base.</b> Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	<b>Intermedio.</b> Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	<b>Avanzato.</b> Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	<b>Iniziale.</b> Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	<b>Parziale.</b> Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	4	
	<b>Base.</b> Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	<b>Intermedio.</b> Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	
	<b>Avanzato.</b> Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	<b>Iniziale.</b> Non è in grado di argomentare, organizzare e rielaborare le informazioni presenti nella traccia. Non utilizza un linguaggio settoriale adatto.	0,5	
	<b>Parziale.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera incompleta e non corretta utilizzando un linguaggio settoriale lacunoso.	1	
	<b>Base.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5	
	<b>Intermedio.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2	
	<b>Avanzato.</b> Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
<b>TOTALE</b>			

COGNOME E NOME DEL CANDIDATO: \_\_\_\_\_ DATA : \_\_\_\_\_

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

# GRIGLIA COLLOQUIO

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle 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 ricordare 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 ricordare 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 ricordare 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 ricordandole 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 ricordandole 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

# **ALLEGATO n. 4 A**

**FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL) - EX  
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E  
L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

**DECLINAZIONE PASTICCERIA**

## Relazione Generale Attività PCTO - Classe 5° BPA - PASTICCERIA

Il percorso triennale di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) oggi FSL per la classe 5BAP è stato strutturato per consolidare le competenze tecniche maturate nel settore della pasticceria e preparare gli studenti all'ingresso nel mondo del lavoro o al proseguimento degli studi accademici.

**Le attività si sono articolate in:**

### 1. Professionalizzazione e Stage

Il fulcro del percorso è stato lo stage in azienda, durante il quale gli studenti hanno operato direttamente in laboratori di pasticceria, gelaterie e strutture ristorative di alto profilo. Questa esperienza ha permesso di affinare le tecniche di produzione (dalla lavorazione delle paste di base alla decorazione finale) e di comprendere le dinamiche di gestione di un laboratorio professionale, inclusi il controllo qualità e il rispetto delle rigorose normative igienico-sanitarie.

### 2. Formazione Tecnica e Masterclass

Per innalzare il livello di specializzazione, la classe ha partecipato a momenti di alta formazione. Tra questi, spiccano i laboratori, masterclass, dove esperti del settore hanno trasmesso tecniche avanzate e tendenze contemporanee della pasticceria internazionale. Di rilievo anche l'approfondimento tecnologico e storico attraverso le visite sul territorio nazionale ed europeo, focalizzata all'indirizzo studi.

### Obiettivi Raggiunti

In sintesi, le attività del 5° anno hanno permesso alla classe 5BAP di integrare il sapere tecnico con una solida base di competenze trasversali (soft skills), quali la capacità di lavorare in team, la gestione del tempo e la responsabilità civica, completando così il profilo professionale in uscita previsto per l'indirizzo di studi.

### Riepilogo attività 3° BAP A.S. 2023/2024

Tipologia Attività	Dettaglio Attività	Ore

<b>Professionalizzazione</b>	<b>STAGE 3° ANNO (Giugno)</b>	<b>160</b>
<b>Laboratorio Speciale</b>	Panettoni e Colombe Pasquali	24
<b>Eventi Territoriali</b>	Sagra del Tortellino / Ciocco c'è	28
<b>Sicurezza</b>	Formazione Sicurezza Mondo Lavoro	12
<b>Formazione Tecnica</b>	Corso Gelateria	8
<b>Uscite Didattiche</b>	Gita Aziendale Loacker	16
<b>Orientamento</b>	Career Talk Castelvetro	6

#### **Riepilogo attività 4° BPA A.S. 2024/2025**

<b>Tipologia Attività</b>	<b>Dettaglio Attività</b>	<b>Ore</b>
<b>Professionalizzazione</b>	<b>STAGE 4° ANNO (o mobilità Erasmus)</b>	<b>160</b>
<b>Laboratori Avanzati</b>	Chef per un Giorno (Sessioni multiple)	16
<b>Masterclass</b>	Masterclass Consorzio Assogi	2
<b>Orientamento</b>	Job Orienta / Salone San Filippo Neri	10

<b>Progetti Speciali</b>	Progetto Cipro (per i partecipanti selezionati)	120
--------------------------	---	-----

### Riepilogo attività 5° BPA A.S. 2025/2026

<b>Tipologia Attività</b>	<b>Dettaglio Attività / Progetto</b>	<b>Ore Standard</b>
<b>Professionalizzazione</b>	<b>STAGE IN AZIENDA</b> (Periodo finale)	<b>80</b>
<b>Cittadinanza Attiva</b>	<b>VIAGGIO DELLA MEMORIA</b> (Campo di Dachau/Norimberga)	<b>32</b>
<b>Specializzazione</b>	<b>CHEF PER UN GIORNO</b> (Incontri laboratoriali)	<b>12</b>
<b>Salute e Prevenzione</b>	<b>PROGETTO AUSL</b> (Prevenzione e sicurezza)	<b>12</b>
<b>Orientamento</b>	<b>SALONE ORIENTAMENTO PARMA</b>	<b>6</b>
<b>Cultura e Settore</b>	<b>CARPIGIANI GELATO MUSEUM</b> (Visita tecnica)	<b>6</b>
<b>Internazionalizzazione</b>	<b>PROGETTO ERASMUS / AEHT</b> (Vilnius/Bressanone)*	<b>40</b>
<b>Alta Formazione</b>	<b>MASTERCLASS ALMA</b> (Scuola Int. di Cucina)	<b>8</b>

Rendiconto totale triennio 2023/2024; 2024/2025; 2025/2026

#	Alunno (Nominativo Originale)	Ore 3° Anno	Ore 4° Anno	Ore 5° Anno	TOTALE ORE
1	ALAGASI JOANNA MARIE	230	186	104	520
2	BIBA SABRINA	216	186	118	520
3	CAROLINO KATE	181	303	104	428
4	CAVEDONI ALICE	226	178	86	490
5	D'ISA SOFIA	250	199	120	569
6	DE GRANDIS REBECCA	246	194	86	526
7	FIANDRI ELISABETTA	246	319	226	791
8	GIARDIELLO RICCARDO	226	186	130	542
9	MELOTTI GRETA	246	183	128	557

10	<b>NEMOLATO ANNA</b>	238	186	152	576
11	<b>OLIVETTA SERENA</b>	249	189	114	552
12	<b>PETRONE GIACOMO</b>	264	196	86	546
13	<b>RONCAGLIA CHIARA</b>	364	311	92	767
14	<b>SALUDES JASMINE MANUEL</b>	234	191	80	505
15	<b>SIMONI ILARIA</b>	248	168	92	508
16	<b>TUNDO ANGELA</b>	218	176	140	534
17	<b>WELLINK ASTRID JOHANNA MARIA</b>	234	194	80	508
18	<b>YE QIAN</b>	218	191	104	513

# **ALLEGATO n. 4 B**

**FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL) - EX  
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E  
L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

**DECLINAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA**

## Relazione Generale Attività FSL EX PCTO - Classe 5° BPA - ACCOGLIENZA

Il percorso triennale di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) oggi FSL per la classe 5° BAP declinazione Accoglienza Turistica è stato strutturato per consolidare le competenze tecniche maturate nel settore del turismo, delle ADV e dell'ospitalità alberghiera e preparare gli studenti sia all'ingresso nel mondo del lavoro, in Italia o all'estero che all'eventuale proseguimento degli studi sia con percorsi ITS che universitari.

### Le attività si sono articolate in:

Il fulcro del percorso è stato lo stage presso imprese del settore turistico ed alberghiero sia in Italia che all'estero, grazie alle Mobilità Erasmus+ ed al PON "Move To Learn" durante il quale gli studenti hanno operato direttamente in hotel, ADV e/o strutture ristorative di alto profilo. Questa esperienza ha permesso di affinare le tecniche di comunicazione, le procedure relative al ciclo cliente e/o la creazione di pacchetti turistici e l'emissione di biglietti e di comprendere le dinamiche di gestione di imprese di viaggio o ricettive, inclusi il rispetto della normativa di settore e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Per potenziare le competenze linguistiche alcuni alunni hanno partecipato a mobilità Erasmus+ all'estero per poter svolgere lo stage presso imprese straniere. Di rilievo anche l'approfondimento tecnologico e storico attraverso la visite sul territorio nazionale ed europeo, focalizzata all'indirizzo studi.

### Obiettivi Raggiunti

In sintesi, le attività svolte durante il triennio hanno permesso agli studenti della classe 5° BPA Art. Accoglienza turistica di integrare il sapere tecnico con una solida base di competenze trasversali (soft skills), quali la capacità di lavorare in team, la gestione del tempo e la responsabilità civica, completando così il profilo professionale in uscita previsto per l'indirizzo di studi.

### Riepilogo attività 3° DAA A.S. 2023/2024

Tipologia Attività	Dettaglio Attività	Ore Standard
Professionalizzazione	STAGE 3° ANNO (o Mobilità Erasmus)	160

<b>Attività Professionalizzanti</b>	Tours Spallanzani con ospiti prevalentemente stranieri	20
<b>Attività Professionalizzanti</b>	Organizzazione e Partecipazione ad Eventi, UDA Montezuma e Gran Lazzarone come hostess e steward	20
<b>Sicurezza</b>	Formazione Sicurezza Mondo Lavoro	12

### Riepilogo attività 4° BPAa A.S. 2024/2025

<b>Tipologia Attività</b>	<b>Dettaglio Attività</b>	<b>Ore standard</b>
<b>Professionalizzazione</b>	<b>STAGE 4° ANNO</b> (o Mobilità Erasmus/PON Cipro)	<b>160</b>
<b>Attività di accoglienza</b>	Partecipazione open days e Salone dell'Orientamento	14
<b>Attività Professionalizzanti</b>	Tours Spallanzani con ospiti prevalentemente stranieri	20
<b>Attività Professionalizzanti</b>	Partecipazione ad eventi come hostess e steward	20
<b>Orientamento</b>	Progetto di Orientamento Tech & Food, Partecipazione a Job & Orienta a Verona	20

<b>Attività Professionalizzanti</b>	Progettazione ed organizzazione Viaggio della Memoria e Attraverso l'Europa ed evento di disseminazione	20
<b>Progetti Speciali</b>	Partecipazione ad AEHT Tourist Destination International Competition e Progetto PON Cipro "Move to Learn" (Per alunni selezionati)	40/120

### Riepilogo attività 5° BPAA A.S. 2025/2026

<b>Tipologia Attività</b>	<b>Dettaglio Attività / Progetto</b>	<b>Ore Standard</b>
<b>Professionalizzazione</b>	<b>STAGE IN AZIENDA</b> (Periodo finale)	<b>80</b>
<b>Attività di accoglienza</b>	Partecipazione open days e Salone dell'Orientamento	12
<b>Attività Professionalizzanti</b>	Partecipazione alla Caccia ai Tesori Arancioni; Ideazione, organizzazione e gestione Caccia ai Diritti Umani	20
<b>Specializzazione</b>	Visita Pinacoteca di Bologna, Museo Civico e Galleria Estense di Modena, Carpigiani Museum	12
<b>Orientamento</b>	Partecipazione al Festival della Filosofia, Partecipazione al Festival delle Opportunità Europee, Partecipazione al Progetto Manifatture Aperte, Progetto Orientamento in collaborazione con ITS Tech & Food, Partecipazione al Salone dell'Orientamento	30

Tipologia Attività	Dettaglio Attività / Progetto	Ore Standard
	di Parma, Partecipazione ad Open Days Università.	

**RENDICONTO TOTALE TRIENNIO 2023/24; 2024/25; 2025/26**

#	ALUNNO	ORE 3° ANNO	ORE 4° ANNO	ORE 5° ANNO	ORE TOTALI
1	Frimpong Joana Akowuah	212	220	100	532
2	Giovannini Chiara	194	134	100	428
3	Momicchioli Roberto	171	166	30	367
4	Panini Valentina	203	138	99	440
5	Schifano Giuseppe	166	155	110	431
6	Xhakollari Hersi	124	149	80	353

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	FEDERICO GIOVANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	
2	MEDIANI MARIA SILVANA	ITALIANO E STORIA	
3	MANFREDI MILENA	MATEMATICA	
4	DI MARTINO ILARIA	INGLESE	
5	VIVARELLI MARIA PIA	FRANCESE	
6	MARCHI EMMANUELA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
7	BOTTONE ANTONIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA	
8	SOLA FABRIZIO	LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI: SALA BAR	
9	GIULIVO ROBERTA	LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA	
10	ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE	
11	PICCININI LAURA	ARTE E TERRITORIO	
12	MONTANARI VALENTINA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE (dal 13/02/26)	
13	PERBONI FRANCESCO	IRC	
14	AMBROSIO MICHELE	ALTERNATIVA	
15	LUPPINO MARIA EUFEMIA	SOSTEGNO	
16	FERRARI CECILIA	SOSTEGNO	
17	PANCIROLI PAOLA	SOSTEGNO	
18	PORTIOLI EMANUELE	SOSTEGNO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO