

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO



Ufficio Scolastico Provinciale di Modena



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

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

Tel. 059 926022 – Fax.059 923914

C.F. 80010590364

E-mail: mois011007@istruzione.it

CLASSE 5CAS

Anno Scolastico 2025/26

Documento del Consiglio di Classe 5 CAS

15 maggio 2026

INDIRIZZO

**Indirizzo Enogastronomia
articolazione Sala Bar e Vendita**

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 4
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 4
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag. 5
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 6
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 7
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 7
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag.
ALLEGATO 1 - CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE con esplicitazione obiettivi specifici di apprendimento, contenuti, metodi, spazi e tempi del percorso formativo, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi raggiunti e i sussidi didattici utilizzati; uda realizzate	pag.9
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni - Simulazione I prova - Simulazione II prova Simulazione colloquio (data dello svolgimento)	pag.61
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione - Griglia Condotta - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale	pag. 86

ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 100
USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE	pag.104
PROGETTI	pag.104
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.105
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: Esposito Annalisa

1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<i>Annalisa Esposito</i>	Sala/Bar e Vendita		X	X
<i>Carillo Loredana</i>	Inglese	X	X	X
<i>Sicignano Liberata</i>	DTA - Ed. Civica			X
<i>Montorsi Silvia</i>	Francese	X	X	X
<i>Panini Enrico</i>	Italiano e Storia			X
<i>Smerilli Sabina</i>	Matematica		X	X
<i>Baccarani Giorgia</i>	Sc. Motorie	X	X	X
<i>Mangia Chiara Francesca</i>	Sc. Alimentare			X
<i>Fatigati Maria</i>	Cucina			X
<i>Perboni Francesco</i>	IRC	X	X	X
<i>Ferrari Cecilia</i>	Sostegno	X	X	X
<i>Panetta Concetta</i>	Sostegno		X	X
<i>Sellitto Rosa</i>	Sostegno		X	X
<i>Panciroli Paola</i>	Sostegno		X	X

1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5CAS è composta da n. 21 alunni, di cui n. 13 maschi e n. 8 femmine. In classe sono presenti n. 5 alunni con certificazione ai sensi della L. 104/1992 e s.m.i.; di questi, n. 1 segue una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art. 15), mentre n. 4 seguono una programmazione differenziata. Si segnala la presenza di n. 7 alunni con DSA. Il Consiglio di classe ha inoltre predisposto PDP per n. 2 alunni individuati come BES: uno non si avvale di misure compensative e dispensative, mentre l'altro usufruisce di strumenti di supporto personalizzati. N. 1 alunno si è iscritto per la prima volta in questo Istituto all'inizio dell'a.s. 2023/2024; nessun alunno è ripetente dallo scorso anno; nessun alunno è stato respinto nel corso degli anni scolastici precedenti. Dal punto di vista comportamentale, la classe si presenta nel complesso corretta ed equilibrata. Non si rilevano particolari criticità disciplinari o relazionali. Solo in un caso si segnalano lievi criticità comportamentali, a fronte però di un evidente percorso di crescita e maturazione nel corso del tempo. Nell'ambito prettamente didattico la classe presenta un profilo eterogeneo. Accanto ad alunni che evidenziano impegno costante, partecipazione e adeguata autonomia, ve ne sono altri che necessitano di tempi più distesi e di un accompagnamento più strutturato nel consolidamento delle competenze di base. Il numero significativo di alunni con DSA richiede un costante ricorso a strategie didattiche inclusive e personalizzate, anche mediante l'utilizzo di strumenti compensativi quali schemi, mappe e calcolatrice. Si segnala inoltre la presenza di un alunno che, dal corrente anno scolastico, segue la programmazione curricolare della classe. Pur evidenziando ancora difficoltà riconducibili a carenze pregresse accumulate negli anni precedenti, tali fragilità risultano strettamente connesse al fatto che fino allo scorso anno scolastico l'alunno seguiva una programmazione per obiettivi minimi ai sensi della L. 104/1992. Rispetto ai livelli di partenza, alle competenze di base e all'acquisizione dei contenuti disciplinari e dei linguaggi settoriali, la classe risulta sostanzialmente divisa in tre fasce di livello: un primo gruppo di alunni consegue risultati buoni grazie a impegno costante e partecipazione attiva; un secondo gruppo raggiunge gli obiettivi in modo sufficiente o discreto; un terzo gruppo presenta ancora fragilità, in particolare nelle discipline teoriche, nell'autonomia di studio e nella rielaborazione dei contenuti.

1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Codice Ateco

QUADRO ORARIO

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO Servizio di sala e vendita, promozione e valorizzazione dei prodotti agrifood Codice Ateco I-55					
	1[^]	2[^]	3[^]	4[^]	5[^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	5	4	4
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	-	2	2
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	7	5	5
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
TOT	32	32	32	32	32

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

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

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

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°

TITOLO PROGETTO / CONTENUTI PRINCIPALI	ATTIVITÀ ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA
Partecipazione alla presentazione del libro <i>Il Maradona delle carceri</i> nell'ambito delle iniziative per la "Settimana Mài"	Conferenza in BiblioLab con l'autore del Libro senza specifica valutazione
Progetto AVIS "Passi di prevenzione" nel centro di Castelfranco Emilia	Partecipazione attiva
Progetto #Generazione Pari in Collaborazione con Ordine degli Avvocati di Modena	Conferenza in BiblioLab senza specifica valutazione
Gli anni di piombo. Introduzione storica al periodo e successiva uscita didattica a Bologna con l'Associazione dei parenti delle vittime della strage neofascista del 2 agosto 1980 alla Stazione	Realizzazione di una presentazione scritta su un episodio degli anni di piombo, riflettendo sul contesto, sulle cause e sulle conseguenze sociali e politiche

Lettura guidata dei quotidiani per la Giornata internazionale contro l'eliminazione della violenza sulle donne	Lettura quotidiani
Incontro con il produttore del docufilm "Paura dell'alba"	Discussione e dibattito in classe.
Incontro in aula BiblioLab sul tema del diritto Internazionale in occasione della giornata della Memoria	Discussione e dibattito in classe.
Incontro con l'AVIS in Aula Magna	Successiva giornata di donazione del sangue per gli studenti iscritti.
"L'Autostrada del Brennero in città", progetto per la sicurezza stradale in collaborazione con Provincia di Modena, Comune di Castelfranco Emilia e Autobrennero S.p.A. c/o Teatro Dadà di Castelfranco Emilia	Test su situazioni stradali e di cittadinanza in cui la classe è risultata vincitrice tra tutte quelle partecipanti e varie sperimentazioni pratiche di soccorso, educazione stradale, aiuto ad automobilisti, passanti ecc., valutata dal docente presente con la classe.

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: Panini Enrico.

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5CAS si presenta, sotto il profilo disciplinare, complessivamente collaborativa e rispettosa delle regole scolastiche. Gli studenti hanno generalmente mantenuto un comportamento corretto durante le attività didattiche, mostrando disponibilità al dialogo educativo e un atteggiamento positivo nei confronti del lavoro proposto.

Dal punto di vista didattico, il gruppo classe risulta eterogeneo. Accanto a un nucleo di studenti che ha raggiunto discreti livelli di competenza, sia nella comprensione che nella produzione scritta e orale, si evidenziano diverse situazioni caratterizzate da difficoltà più o meno marcate. Tali difficoltà riguardano, in particolare, la rielaborazione critica dei contenuti, la padronanza linguistica e l'organizzazione del discorso, sia in forma scritta che orale.

Nel corso dell'anno scolastico sono stati adottati interventi mirati a favorire il recupero e il consolidamento delle competenze, attraverso attività di supporto, strategie didattiche diversificate e momenti di ripasso guidato. Per gli studenti con maggiori fragilità si è cercato di privilegiare un approccio graduale, volto a valorizzare i progressi individuali.

Nel complesso, la classe ha mostrato un livello di partecipazione variabile: alcuni studenti si sono distinti per impegno costante e interesse verso la disciplina, mentre altri hanno evidenziato una partecipazione più discontinua, pur registrando, in diversi casi, un miglioramento nel corso dell'anno.

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"> - il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. - le relazioni tecniche per documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. - elaborazione e argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni - conoscenza dei linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri;
Consapevolezza ed espressione culturale	<ul style="list-style-type: none"> -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. - Conoscenza del valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. - Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate e all'ottimizzazione della qualità del servizio	Uso del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti
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.</p> <p>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)

L'ETÀ POSTUNITARIA

Il Positivismo e le sue declinazioni letterarie. Caratteri del Naturalismo francese (E. Zola e il romanzo sperimentale) a confronto con il Verismo italiano: realismo e teoria dell'impersonalità. Lettura della prefazione del ciclo dei Rougon-Macquart, *Lo Scannatoio (Gervaise all'osteria)*.

Giovanni Verga: vita e poetica. L'eclisse del narratore e i principi verghiani di impersonalità e regressione . Le novelle di *Vita dei campi: Rosso Malpelo*, il concetto di straniamento e il sistema dei personaggi. Il Ciclo dei Vinti: lettura di brani tratti da *I Malavoglia (Un tempo i Malavoglia..., L'addio di 'Ntoni)*.

LA POESIA TRA OTTOCENTO E NOVECENTO.

Charles Baudelaire: La poesia simbolista. *I fiori del male: L'Albatro. Spleen di Parigi, Perdita d'aureola.*

Giovanni Pascoli: vita, opere, visione del mondo, poetica. Temi e soluzioni formali. *La teoria del "Fanciullino"*.

Myrica: *X Agosto; L'Assiuolo; Il Tuono*

Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno.

I Poemetti: Italy (Canto I, parte V)

Gabriele D'Annunzio: il vivere inimitabile, Le fasi dell'Estetismo e del Superomismo (Il caso Wagner). La produzione in prosa: il romanzo *Il piacere (Andrea Sperelli e il culto della bellezza, caratteristiche e lettura di brani tratti dall'antologia.* La produzione poetica: caratteri delle *Laudi* e lettura all'interno di *Alcyone de La pioggia nel pineto. Notturmo (Ho gli occhi bendati)*. D'annunzio uomo d'azione: L'impresa di Fiume e la carta del Carnaro.

GLI SCRITTORI DELLA GRANDE GUERRA

Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica. *L'allegria: Veglia, San Martino del Carso, Soldati, I Fiumi.*

Clemente Rebora: *Viatico.*

Emilio Lussu: Lettura ed analisi cap. XII di *Un anno sull'altipiano*

Il rapporto degli scrittori con la guerra e la trincea. Accenni e confronti con gli autori internazionali: Remarque “Niente di nuovo sul fronte occidentale”

LA PROSA E LA POESIA NEL NOVECENTO

Il romanzo del '900: tecniche narrative (il flusso di coscienza), aspetti rilevanti di trama e personaggi, il tempo interiore.

Italo Svevo: vita e retroterra culturale; i modelli letterari e l'influenza della psicoanalisi. La figura dell'inetto. Il nuovo impianto narrativo ed il trattamento del tempo; l'inattendibilità del narratore e il “romanzo aperto”, in opposizione a quello ottocentesco. *La coscienza di Zeno (prefazione, l'ultima sigaretta, Il funerale di Guido, un'esplosione enorme)*.

Luigi Pirandello: La poetica, il concetto d'umorismo, il doppio e la maschera, il teatro. Cenni relativi a *Il fu Mattia Pascal. Uno, nessuno e centomila (Mia moglie e il mio naso, La vita non conclude)*. *Novelle per un anno: La Patente (lettura e visione spezzone su Raiplay della Patente con Totò). Sei personaggi in cerca d'autore (Una commedia ancora da fare)*.

Le caratteristiche principali del testo poetico negli scrittori del novecento.

Umberto Saba:(dopo il 15 maggio): Opere e poetica. *Il canzoniere (Trieste, Ulisse)*

Gli anni '70 in Italia, Il nuovo clima culturale, le proteste di piazza e le rivolte studentesche. Gli anni '70, le stragi e la strategia della Tensione. Pasolini (*Il PCI ai giovani*). *Alba De Cespedes (Le ragazze di Maggio)*.

EDUCAZIONE CIVICA

giornata mondiale contro la violenza sulle donne. La storia di Franca Viola. Analisi e visione filmato su raiply

La figura di Hannah Arendt. Cenni sulla produzione scritta: *Le origini del totalitarismo*; *La banalità del male*

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

A) Lezione frontale e partecipata

Domande:

- Induttive/deduttive
- dirette
- generali
- controverse

B) Brainstorming

C) Lezioni dibattito

D) Lettura e analisi guidata dei testi proposti

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo
- Fotocopie fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali
- Materiale iconografico
- Documentari
- Film
- Materiale fornito su Classroom

6 .TEMPI : 4 ore settimanali (4Ul+1ul di potenziamento)

7.CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- Prove sommative scritte
- Simulazione scritto I prova esame
- interrogazioni orali lunghe e brevi

- esposizioni orali a tempo e/o argomento prefissati
- prove strutturate e semistrutturate.

La valutazione finale ha tenuto conto del percorso iniziale, dei progressi e dei miglioramenti che gli studenti hanno mostrato durante l'anno scolastico

Testo in adozione: S.Giusti, N. Tonelli "*La nuova Onesta brigata 3. Dall'Unità d'Italia ai giorni nostri*" Loescher Editore

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5CAS si presenta, sotto il profilo disciplinare, complessivamente collaborativa e rispettosa delle regole scolastiche. Gli studenti hanno generalmente mantenuto un comportamento corretto durante le attività didattiche, mostrando disponibilità al dialogo educativo e un atteggiamento positivo nei confronti del lavoro proposto.

Dal punto di vista didattico, il gruppo classe risulta eterogeneo. Accanto a un gruppo di studenti che ha conseguito discreti livelli di preparazione, con adeguate capacità di analisi dei processi storici e di rielaborazione critica, si evidenziano alcune situazioni caratterizzate da difficoltà più o meno significative. In particolare, emergono fragilità nella comprensione delle relazioni di causa-effetto, nella collocazione spazio-temporale degli eventi e nell'utilizzo del lessico specifico della disciplina.

Nel corso dell'anno scolastico è stato affrontato un percorso che ha coperto il periodo storico dall'Italia post-unitaria fino al secondo dopoguerra, con particolare attenzione ai principali processi di trasformazione politica, economica e sociale, sia in ambito nazionale sia internazionale.

Sono stati attuati interventi mirati al recupero e al consolidamento delle competenze, attraverso strategie didattiche diversificate, attività di sintesi e schematizzazione dei contenuti, nonché momenti di ripasso guidato. Per gli studenti con maggiori difficoltà si è adottato un approccio graduale, volto a favorire la comprensione dei nuclei fondamentali della disciplina e a valorizzare i progressi individuali.

Nel complesso, la partecipazione della classe è risultata variabile: alcuni studenti si sono distinti per impegno costante e interesse verso la disciplina, mentre altri hanno mostrato una partecipazione più discontinua.

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

Competenza	Contributo della disciplina
comunicazione efficace	Padroneggiare il lessico tecnico settoriale per esprimere contenuti specifici in ambito storico, geografico, sociale e religioso, secondo le esigenze comunicative, anche per descrivere la realtà e la sua complessità. Sviluppare capacità di argomentazione
Steam	Saper reperire informazioni base, a livello normativo e/o economico, sfruttando anche gli strumenti informatici. Saper analizzare, distinguere e confrontare beni, fonti e sistemi economici. Imparare a creare contenuti utilizzando la tecnologia in modo autonomo.
Visione sistemica	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
Risorse Personali	Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita. Sviluppare la capacità di selezionare le notizie e distinguere le fake news. Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente anche attraverso la lezione dibattito e l'intervista." Valorizzare la diversità

3. PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE.

L'ITALIA POSTUNITARIA

Destra e sinistra Storica, La difficile convivenza tra le parti del paese; il brigantaggio e la questione meridionale.

L'avventura coloniale e la spartizione del potere fra le potenze Europee

LA BELLE ÉPOQUE, L'ETÀ GIOLITTIANA.

Belle époque: la grande impresa e l'organizzazione scientifica del lavoro; la società di massa, i mutamenti politici e sociali; le nuove tendenze culturali e scientifiche. Politica interna ed estera dell'Italia, il progresso socio-economico.

LA PRIMA GUERRA MONDIALE.

Lo scenario pre-bellico (la “polveriera” dei Balcani e la fine della politica dell'equilibrio), le cause e le novità della guerra.

Il conflitto e la vita nelle trincee; i fronti principali. L'Italia tra neutralisti e interventisti. L'anno di svolta, l'esaurimento del fronte interno e la fine del conflitto; i trattati di pace e la situazione post-bellica; i 14 punti di Wilson: l'autodeterminazione dei popoli e la Società delle Nazioni.

LA RIVOLUZIONE RUSSA.

La situazione della Russia Zarista alla vigilia della Rivoluzione La Rivoluzione di febbraio, Lenin e le tesi di aprile; i Soviet; la Rivoluzione di ottobre. Guerra civile, comunismo di guerra, N.E.P. e nascita U.R.S.S.

I TOTALITARISMI.

Definizione ed aspetti comuni di tutti i totalitarismi

FASCISMO

Il dopoguerra in Italia, il biennio rosso, i nuovi partiti politici (socialisti e popolari); proletariato e borghesia; la “vittoria mutilata”.

L'avvento del fascismo: Mussolini conquista il ceto medio, il programma di San Sepolcro, la marcia su Roma e la nascita del regime.

Il delitto Matteotti: l'Italia diventa una dittatura; le leggi fascistissime, il governo per decreti, l'eliminazione della competizione politica. Visione di estratti del film "Il delitto Matteotti" di Florestano Vancini.

Costruzione del totalitarismo: il Gran Consiglio del Fascismo; la politica economica: le corporazioni e l'autarchia; la politica estera: il "posto al sole" e la guerra d'Etiopia, l'avvicinamento alla Germania nazista e l'asse Roma-Berlino. Le Leggi razziali e l'antisemitismo

NAZISMO

Nascita e crisi della Repubblica di Weimar;

il trattato di Versailles e la "pace punitiva": la crisi economica e il biennio rosso; dalla dissoluzione della repubblica a Hitler: la nascita del nazionalsocialismo. La presa del potere: il putsch di Monaco, le elezioni politiche del '28, del'30 e presidenziali del '32; l'incendio del Reichstag e la fondazione del Terzo Reich. Politica interna e propaganda, autarchia, politica estera (la Grande Germania); la polizia segreta GESTAPO e le SS; l'ideologia e l'antisemitismo.

STALINISMO

L'Unione Sovietica di Stalin, il terrore e il consolidamento del potere (le "purghe"); l'industrializzazione e i piani quinquennali; la propaganda.

LA SECONDA GUERRA MONDIALE.

I fascismi in Europa e accenno alla guerra civile spagnola;

La Forzatura nazista (Anschluss, la conferenza di Monaco e l'invasione del territorio dei Sudeti)

Lo scoppio della guerra: il patto Molotov - Ribbentrop e il casus belli. La guerra-lampo, l'invasione della Francia e la situazione nel 1941; le operazioni militari e i fronti di guerra;

Pearl Harbour e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti: la controffensiva alleata; lo sbarco in Normandia, l'atomica e la fine della guerra.

La caduta del fascismo: la nascita della Repubblica Sociale e la guerra civile

IL SECONDO NOVECENTO. (Dopo il 15 Maggio)

Il secondo dopoguerra, la nascita di blocchi contrapposti e il concetto di guerra fredda

Gli anni '70 in Italia, Il nuovo clima culturale, le proteste di piazza e le rivolte studentesche. Gli anni '70, le stragi e la strategia della Tensione. Pasolini (*Il PCI ai giovani*). Alba De Cespedes (*Le ragazze di Maggio*).

EDUCAZIONE CIVICA

Il conflitto Israelo-palestinese quadro storico del conflitto israelo-palestinese cronologia conflitto isrealo-palestinese. Visione del podcast "Vision" di Cecilia Sala.

La memoria storica Attività giornata della memoria webinar "visita in diretta da Auschwitz-Birkenau", discussione e confronto con la classe sulle foibe e gli eventi del confine orientale, Uscita sul territorio di Castelfranco sui luoghi della memoria e della resistenza

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

A) Lezione frontale e partecipata
Domande:

- Induttive/deduttive
- dirette
- generali
- controverse

B) Brainstorming

C) Lezioni dibattito

D) Lettura e analisi guidata dei testi proposti

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo
- Fotocopie fornite dal docente
- Schemi e mappe concettuali

- Materiale iconografico
- Documentari
- Film
- Materiale fornito su Classroom

6. TEMPI

2 ore settimanali (2 UL)

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- Prove sommative scritte
- interrogazioni orali lunghe e brevi
- esposizioni orali a tempo e/o argomento prefissati
- prove strutturate e semistrutturate.

La valutazione finale ha tenuto conto del percorso iniziale, dei progressi e dei miglioramenti che gli studenti hanno mostrato durante l'anno scolastico

Testo adottato: La Nuova Storia in 100 lezioni vol.3

Castelfranco Emilia, 15 maggio 202

Il Docente
(Nome e Cognome)

MATERIA: Matematica

DOCENTE: Smerilli Sabina

1. PROFILO DELLA CLASSE

Nel suo complesso, la classe è apparsa eterogenea sia per quanto riguarda i livelli di partenza, sia per la partecipazione alle attività. Per una parte degli alunni lo studio individuale è stato sostenuto da un impegno metodico, una solida motivazione e una partecipazione attiva, fattori che hanno permesso il conseguimento di conoscenze e competenze complessivamente buone. Al contrario, un altro gruppo ha manifestato un impegno più altalenante o limitato, condizionato da un interesse settoriale, lacune pregresse o assenze frequenti. Di conseguenza, a fronte di risultati soddisfacenti per alcuni, altri studenti manifestano tuttora difficoltà nella risoluzione degli esercizi, nella rielaborazione dei contenuti e nell'uso del linguaggio specifico.

Sotto il profilo disciplinare, gli alunni si sono dimostrati corretti e rispettosi delle regole, garantendo un clima di lavoro abbastanza costruttivo.

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	Risolvere i problemi che si trovano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare strategie e opportunità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.
Competenza alfabetica funzionale	Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico (terminologia, simboli, enunciati, proprietà). Utilizzare, integrandoli fra loro, i diversi linguaggi specifici (verbale, algebrico, grafico, simbolico) anche su diversi supporti (cartaceo, informatico, multimediale).
Competenza Matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria (STEAM)	Capacità di sviluppare ed applicare il pensiero e la comprensione logico-matematici individuando strategie appropriate per risolvere problemi in situazioni quotidiane; modellizzare con figure geometriche contesti reali.

	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Analizzare dati ed interpretarli, anche graficamente, con consapevolezza sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi.</p> <p>Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.</p>
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Sviluppare un pensiero critico e razionale.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

1. RIPASSO

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

2. INTRODUZIONE ALL'ANALISI

- definizione di funzione $y=f(x)$;
- classificazione delle funzioni reali in una variabile reale: algebriche razionali intere e fratte, algebriche irrazionali intere e fratte, trascendenti (solo cenni);
- definizione e determinazione del dominio di una funzione, con riferimento a quelle algebriche razionali intere e fratte, irrazionali intere, esponenziali e logaritmiche (solo cenni);

3. LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- il concetto intuitivo di limite ed interpretazione grafica del concetto di limite.
- quattro definizioni di limite di una funzione: limite finito o infinito per x che tende ad un valore finito o infinito;
- definizioni di limite destro e di limite sinistro;
- algebra dei limiti: limite della somma, del prodotto, del quoziente, della potenza (senza dimostrazione);

- forme indeterminate ($+\infty - \infty$, ∞/∞ , $0/0$) e loro risoluzione;
- limiti di funzioni polinomiali e di funzioni razionali fratte.

4. ASINTOTI DI FUNZIONI RAZIONALI FRATTE

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

5. STUDIO DI FUNZIONE

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

6. ESERCIZI DI REALTA'

- costruzione per punti di una funzione esponenziale decrescente per studiare l'andamento della temperatura T , in $^{\circ}\text{C}$, di un prodotto appena sfornato. Si enuncia la legge di raffreddamento di Newton e si applica il concetto di limite per verificare che la temperatura limite per t (tempo) tendente a più infinito è la temperatura ambiente;

7. POTENZIAMENTO BASE

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

10. MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Le attività didattiche sono generalmente introdotte tramite lezioni frontali partecipate, finalizzate a illustrare i contenuti in modo diretto, pur sollecitando costantemente il dialogo con gli studenti. Si è perseguito l'obiettivo di creare un ambiente di apprendimento attivo, incoraggiando la formulazione di ipotesi e il confronto critico per stimolare il ragionamento logico e l'efficacia dell'apprendimento. Parte delle lezioni è stata inoltre dedicata a esercitazioni e simulazioni, privilegiando il lavoro di gruppo come strumento di valorizzazione delle competenze collaborative."

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

- 1) Lezione frontale
- 2) Lezione partecipata e dialogata
- 3) Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

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

6. TEMPI

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

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

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

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

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

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

Modalità di recupero: in itinere.

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio

Il Docente
Sabina Smerilli

MATERIA: Scienze motorie

DOCENTE: Baccarani Giorgia

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe dimostra interesse e impegno costante. Dal punto di vista sportivo, la classe si presenta abbastanza eterogenea, nonostante questo tutti i membri hanno lavorato con partecipazione continua, elevato interesse ottenendo solo risultati più che sufficienti. Il livello di competenze, conoscenze e abilità conseguito, risulta sufficiente per la maggior parte degli studenti ed ottimo in una buona parte della classe.

Alcuni studenti hanno partecipato ad appuntamenti agonistici provinciali e di Istituto: ultimate frisbee mixed, tornei sportivi di Istituto. In generale l'atteggiamento è stato positivo, propositivo ed inclusivo.

Si è operato impostando un lavoro rivolto prevalentemente all'avviamento sportivo, alla valorizzazione dello spirito di squadra, sfruttando le qualità ludiche più gradite.

La frequenza durante l'anno scolastico è stata regolare.

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

Competenza	Contributo della disciplina
5. Imparare a imparare	<ul style="list-style-type: none">- Padroneggiare il linguaggio specifico di materia.- Utilizzo dei termini tecnici sportivi dei principali sport in lingua straniera
6. Competenze sociali e civiche	<ul style="list-style-type: none">- Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza.- Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri.- Capacità di affrontare successi e insuccessi

<p>8. Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Consapevolezza della gestione nel lavoro motorio. - Consapevolezza dell'importanza del movimento come fonte di benessere - Conoscenza della propria corporeità - Espressione delle proprie emozioni attraverso il linguaggio del corpo
---	---

3. PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

PROGRAMMA SVOLTO:

Potenziamento delle capacità condizionali :esercizi a carico naturale, esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi di controllo tonico. Esercizi con varietà di ampiezza e di ritmo, in condizioni spazio temporali diversificate.

Rielaborazione degli schemi motori di base: compiere azioni semplici o complesse nel più breve tempo possibile, avere disponibilità e controllo segmentario, realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali, attuare movimenti complessi in forma economica in situazioni variabili.

Gli sport: regolamento tecnico dei giochi di squadra affrontati (pallavolo, calcio a 5, frisbee,baseball,badminton,pesca, rugby) Attività di arbitraggio.

Approfondimento delle principali specialità dell'atletica leggera (100m, getto del peso, salto in lungo).

Eseguire i fondamentali dei giochi di squadra proposti e i gesti tecnici delle discipline affrontate.

Giochi della tradizione popolare.

Sviluppo della socializzazione e fair play

Tutela della salute(Educazione civica): in classe 4° è stato svolto un progetto “Mini Annie- sai salvare una vita?” in cui soccorritori “laici” del S.E.T. 118, hanno mostrato ai ragazzi come eseguire correttamente: la telefonata al numero di emergenza sanitaria (118), l’esecuzione del protocollo Basic Life Support tra cui le tecniche di rianimazione cardiopolmonare (RCP), le tecniche di disostruzione delle vie aeree da corpo estraneo e della “posizione laterale di sicurezza”. Ad ogni partecipante, seguito e supportato da un istruttore, viene messo a disposizione un manichino con cui esercitarsi. Al termine del corso viene rilasciato l’attestato di partecipazione e il materiale informativo.

Obiettivi minimi : svolgere una semplice sequenza motoria in modo fluido e armonioso, conoscere i gesti tecnici fondamentali dei principali sport di squadra e individuali svolti.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Ogni esercizio è stato spiegato prima oralmente, poi è stato dimostrato e ne sono stati illustrati le finalità per motivare gli alunni e per facilitare l'apprendimento. Si è tenuto conto della progressività dello sforzo e dell'incremento graduale del carico. Si è operato sul potenziamento delle capacità coordinative attraverso l'apprendimento dei gesti fondamentali dei giochi sportivi proposti. Quando possibile si è privilegiato l'apprendimento in forma ludica.

Sono stati utilizzate le seguenti metodologie didattiche:

- Metodo deduttivo - induttivo
- Presentazione del compito analitico-globale;
- Lezione frontale,
- Esercitazioni pratiche
- didattica laboratoriale
- Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Piccoli e grandi attrezzi, attrezzi strutturati e non strutturati.

Sono state svolte attività in ambiente naturale, è stata utilizzata la pista di Atletica "Ferrarini" e la palestra "Palareggiani" per svolgere le esercitazioni.

6. TEMPI

Due ore settimanali, durante le quali sono state svolte le unità didattiche programmate. Il primo periodo scolastico è stato dedicato al condizionamento organico e al potenziamento fisiologico.

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

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

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

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

Sono state fatte domande orali durante lo svolgimento della lezione pratica.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente Giorgia Baccarani

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Perboni Francesco

Presentazione della classe

La classe 5CAS è composta da 21 alunni, di cui 15 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, maturo 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 dialogo e al confronto 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 molto 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.

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

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

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

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

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

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

Lezione frontale.

Problem solving.

Discussione guidata.

Report.

Visione di film.

Dialogo guidato.

Strumenti multimediali (audiovisivi, video ecc.).

Brainstorming.

Cooperative learning.

Compiti di realtà.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Dispense, appunti, video.

TIPOLOGIA DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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. Francesco Perboni

AREA DI INDIRIZZO

MATERIA: Lab.servizi enogastronomici : settore Cucina

DOCENTE: Fatigati Maria

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è apparsa eterogenea sia per quanto riguarda i livelli di partenza, sia per la partecipazione alle attività. Per una parte degli alunni lo studio individuale è stato sostenuto da un impegno metodico, una solida motivazione e una partecipazione attiva, fattori che hanno permesso il conseguimento di conoscenze e competenze complessivamente buone. Al contrario, un altro gruppo ha manifestato un impegno più altalenante o limitato, condizionato da un interesse settoriale, lacune pregresse o assenze frequenti.

Sotto il profilo disciplinare, gli alunni si sono dimostrati corretti e rispettosi delle regole, garantendo un clima di lavoro abbastanza costruttivo.

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	La disciplina ha contribuito allo sviluppo della capacità di collaborare all'interno della brigata di sala, gestire il lavoro durante il servizio e relazionarsi in modo corretto con compagni e clienti. Gli studenti hanno mostrato partecipazione, senso di responsabilità e capacità di migliorare attraverso le attività svolte durante l'anno scolastico.
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.

3. PROGRAMMA SVOLTO

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società
- Il cibo e la società
- Ripetizione: Tradizioni gastronomiche e prodotti tipici, tradizionali e le certificazioni ufficiali e locali
- Il sistema HACCP e le regole di una buona prassi igienica :la legislazione alimentare,i rischi della lavorazione ,il sistema Haccp,le regole di una buona prassi igienica,le regole di una buona prassi di manipolazione di alimenti
- Le tipologie e le forme ristorative: aziende di catering e banqueting
- Il ruolo del menù nei format ristorativi, tecniche di composizione e redazione del menù
- L'organizzazione,la gestione e l'innovazione del reparto di produzione

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Le attività didattiche sono generalmente introdotte tramite lezioni frontali partecipate, finalizzate a illustrare i contenuti in modo diretto, pur sollecitando costantemente il dialogo con gli studenti. Si è perseguito l'obiettivo di creare un ambiente di apprendimento attivo, incoraggiando la formulazione di ipotesi e il confronto critico per stimolare il ragionamento logico e l'efficacia dell'apprendimento. Parte delle lezioni è stata inoltre dedicata a lavori di gruppo con presentazione, Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

- 1) Lezione frontale

2) Lezione partecipata e dialogata

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Dispense fornite dal docente e pubblicate su classroom

6. TEMPI

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario 2UL da 50 minuti ciascuna

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Verifiche sommative e formative, presentazioni multimediali, ed orali.

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Prof.ssa Maria Fatigati

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe presenta un panorama eterogeneo per quanto riguarda le competenze linguistiche di partenza e i livelli di motivazione.

Dal punto di vista relazionale, il gruppo classe si è dimostrato collaborativo e abbastanza corretto nei confronti della docente, sebbene sia emerso un atteggiamento talvolta passivo nello studio.

Sotto il profilo degli apprendimenti, la classe si attesta su una fascia che spazia dal più che buono al debole.

Un gruppo alquanto ristretto di studenti ha dimostrato una partecipazione costante e la capacità di rielaborare i contenuti in modo autonomo, raggiungendo una discreta padronanza delle strutture comunicative.

Una parte alquanto significativa invece, manifesta lacune pregresse nelle strutture morfosintattiche di base, il lavoro per questi studenti si è concentrato sul raggiungimento di obiettivi minimi e sulle capacità di comprensione e produzione essenziali.

Nonostante le criticità, la programmazione è stata svolta in linea con le indicazioni nazionali, privilegiando un approccio comunicativo atto a inserirsi nel contesto professionale di riferimento.

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

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	Conoscere le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo relativamente alla quotidianità ed al settore specifico	Produrre testi in forma orale e scritta, comprendere testi legati alle competenze specifiche del settore

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi	Conoscere il lessico necessario adeguatamente alle diverse finalità della comunicazione utilizzando registri lessicali vari in relazione al contesto	Esporre gli argomenti presentati in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato. Saper cogliere il senso di un testo relativamente alla quotidianità e al settore specifico. Saper effettuare opportuni collegamenti con argomenti proposti nelle diverse discipline.
---	--	---

Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario ed artistico		Saper descrivere in modo semplice un aspetto artistico e storico-letterario
Leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo	Conoscere gli elementi di base della lingua, necessari alla lettura ed interpretazione e comprensione di un testo di diverse tipologie testuali afferenti a contesti diversificati (articoli giornale, dialoghi civiltà testi del settore professionalizzante)	Essere in grado di utilizzare le competenze linguistiche acquisite, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche slegati dal contesto della lingua specifica settoriale

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua Inglese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di analisi del percorso relativo all'alternanza scuola-lavoro, e la ricerca di un lavoro in lingua straniera.
Consapevolezza ed espressione	Capacità di conoscere ed apprezzare

culturale	il patrimonio culturale, storico e la tipicità dei prodotti dei paesi di lingua Inglese.
Sicurezza e salute nei luoghi di lavoro	Protocollo HACCP in lingua straniera

3. PROGRAMMA SVOLTO

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

- My internship report
- Waiting duties staff (ripasso)
- The restaurant brigade (ripasso)

Types of Bar

- Bars and what they offer
- Table service in a bar
- How to make a success of a bar
- Trendy variants of coffee
- Latte Art
- The ideal Pub

Sommeliers and Bartenders

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

Healthy eating

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

HACCP

Stages of the HACCP

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata
Lezione frontale
Role Playing

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo: Daily Specials
Presentazioni Canva
Video

6. TEMPI

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario 2UL da 50 minuti ciascuna, alle quali si è aggiunta 1 UL di preparazione alle Prove Invalsi

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

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

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Prof.ssa Loredana Carillo

MATERIA: Sala/Bar e Vendita

DOCENTE: Esposito Annalisa

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5CAS è composta da 21 alunni, di cui 13 maschi e 8 femmine. Nel gruppo classe sono presenti studenti con BES, DSA e certificazioni ai sensi della L.104/1992, per i quali sono stati predisposti percorsi personalizzati e adeguate strategie inclusive.

Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta corretta, collaborativa e rispettosa delle regole scolastiche e laboratoriali. Nel corso dell'anno gli studenti hanno mostrato interesse e partecipazione alle attività didattiche, in particolare durante le esercitazioni pratiche di Sala-Bar e Beverage.

Sotto il profilo didattico e professionale, la classe ha evidenziato un buon livello di coinvolgimento nelle attività laboratoriali, sviluppando competenze operative adeguate nella preparazione e nel servizio di bevande, cocktail e prodotti di caffetteria. Gli studenti hanno dimostrato capacità di collaborazione, autonomia operativa e attenzione al rapporto con il cliente, raggiungendo nel complesso risultati positivi e coerenti con il percorso formativo dell'indirizzo.

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	Gli studenti hanno sviluppato la capacità di lavorare in gruppo, collaborare durante le attività laboratoriali e gestire situazioni operative tipiche del settore Sala-Bar. Attraverso esercitazioni pratiche, attività di cooperative learning e simulazioni professionali, la classe ha acquisito maggiore autonomia organizzativa, capacità di gestione dello stress e consapevolezza delle proprie competenze professionali.
Competenza imprenditoriale	La disciplina ha contribuito allo sviluppo della capacità di progettare e realizzare prodotti e servizi coerenti con le richieste del settore enogastronomico. Gli alunni hanno approfondito la creazione di cocktail, i nuovi trend del beverage e della caffetteria, sviluppando creatività, spirito d'iniziativa e capacità di valorizzazione del prodotto e del servizio.

Competenza digitale	Gli studenti hanno utilizzato strumenti digitali e piattaforme online per la ricerca di materiali, l'approfondimento degli argomenti, la reperimento di contenuti multimediali e la caricamento di elaborati didattici tramite Google Classroom. Sono stati inoltre impiegati supporti digitali, presentazioni PowerPoint e contenuti audiovisivi per consolidare le competenze tecnico-professionali del settore.
Competenza alfabetica e funzionale	La disciplina ha favorito l'acquisizione di un linguaggio tecnico specifico relativo al settore Sala-Bar e Beverage. Gli studenti hanno sviluppato capacità comunicative adeguate al contesto professionale, migliorando l'esposizione orale, la lessico settoriale e la capacità di descrivere prodotti, tecniche di preparazione e modalità di servizio
Competenza in materia di cittadinanza	Attraverso il rispetto delle regole laboratoriali, delle norme igienico-sanitarie e delle dinamiche collaborative, gli studenti hanno consolidato comportamenti responsabili e consapevoli, sviluppando atteggiamenti professionali adeguati al contesto lavorativo.
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale	Lo studio dei distillati, dei liquori e delle tradizioni del beverage ha permesso agli studenti di conoscere e valorizzare il patrimonio enogastronomico nazionale e internazionale, sviluppando sensibilità verso la cultura dell'accoglienza e del servizio.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI DI LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA

LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI

- I distillati
- Il ciclo di produzione dei distillati
- Classificazione dei distillati
- I distillati di vino
- I distillati di vinacce
- I distillati di cereali
- Le acqueviti di piante
- Le acqueviti di bacche e di frutta

I LIQUORI E LE CREME LIQUORE

- Produzione e classificazione dei liquori
- I liquori dolci
- I liquori amari
- Le creme liquore

REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE

- Le linee guida per la creazione di un cocktail
- Le tecniche di preparazione
- Le decorazioni
- La realizzazione autonoma di cocktail inediti
- Tipologie particolari di cocktail

NUOVI TREND DELLA CAFFETTERIA E DEL BEVERAGE

- Nuovi trend della caffetteria
- Nuovi trend del beverage

GLI SNACK

- Definizione e caratteristiche
- Ambienti e attrezzature
- Ingredienti fondamentali
- Tipologie di snack

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Didattica frontale dialogata
- Didattica orientativa
- Cooperative learning
- Debate
- Flipped classroom
- Peer tutoring
- Role playing
- Attività laboratoriali pratiche
- Simulazioni professionali di servizio Sala-Bar
- Project Work interdisciplinari

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Materiale fornito dal docente
- Libro di testo: *SALABAR SMART* - Oscar Galeazzi
- Presentazioni PowerPoint e documenti Google dedicati agli argomenti trattati
- Articoli divulgativi da fonti attendibili online

- Utilizzo della piattaforma YouTube per contenuti tecnico-pratici
- Google Classroom
- Laboratorio di Sala-Bar con attrezzature professionali e materiali specifici del settore beverage

6. TEMPI

- U.L. n. 1 in compresenza con Scienze degli Alimenti
- U.L. n. 5 dedicate alle attività didattiche di Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita
- n. 1 Project Work interdisciplinare
- Attività laboratoriali distribuite durante l'intero anno scolastico

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

La valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza, dell'impegno, della partecipazione, dei progressi compiuti e del raggiungimento degli obiettivi disciplinari e professionali.

Sono stati valutati in particolare:

- conoscenze teoriche degli argomenti trattati;
- competenze tecnico-pratiche nel servizio Sala-Bar;
- capacità operative nella preparazione di cocktail e bevande;
- utilizzo del linguaggio tecnico-professionale;
- autonomia operativa e capacità organizzativa;
- rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza;
- capacità di lavorare in gruppo e relazionarsi in contesti professionali.

Le verifiche sono state effettuate mediante:

- prove pratiche laboratoriali;
- verifiche orali;
- test strutturati e semi-strutturati;
- osservazioni sistematiche durante le attività operative;
- lavori individuali e di gruppo;
- elaborati multimediali e Project Work.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 202

Il Docente
Prof.ssa Annalisa Esposito

1. PROFILO DELLA CLASSE

Per quanto riguarda il comportamento, nel corso del triennio la classe 5CAS si è dimostrata una classe coesa e generalmente disciplinata, capace di interagire positivamente tra pari e con i docenti. L'atteggiamento verso lo studio è stato generalmente costruttivo e improntato alla collaborazione. Diversi studenti hanno mostrato un percorso di crescita e maturazione nel corso del triennio, visibile specialmente durante il quinto anno.

Dal punto di vista didattico, la classe si presenta invece più eterogenea. A un gruppo di studenti dal profitto solido e dalle buone capacità comunicative, si affiancano elementi con lacune pregresse o difficoltà nella rielaborazione autonoma dei temi trattati. L'azione didattica si è quindi concentrata sul consolidamento delle basi attraverso ripassi sistematici e un accompagnamento graduale per i casi più complessi. L'impegno non è stato uniforme per tutti, tuttavia si è registrata un'evoluzione positiva anche in quegli studenti che inizialmente apparivano meno costanti.

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

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

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

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

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

3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

GASTRONOMIE FRANÇAISE

- Les spécialités gastronomiques de la France métropolitaine
- Les fromages français
- Visite aux marchés de Noël français à Bologne avec activités guidées (décembre 2025)

LES VINS DE FRANCE (ripasso)

- Histoire du vin
- Les principales régions viticoles françaises
- Lexique essentiel de la viticulture
- Lire l'étiquette d'une bouteille de vin
- Les clarifications Cru, Premier Cru et Grand Cru (approche bordelaise et bourguignonne)
- Les cépages
- La vinification
- Les tanins
- Décrire, présenter et suggérer un vin au client
- Les accords mets-vins

LE CHAMPAGNE

- Histoire du champagne (Don Pérignon et la Veuve Cliquot)
- Vision du film biographique "*Madame Cliquot*" en intégralité

- La méthode champenoise
- Les trois cépages autorisés
- Sabrer et bien servir le champagne

LA MÉTHODE HACCP

- La méthode HACCP (acronyme, histoire, types de risques, lieux d'application, les 7 points à suivre)
- Les 5 M

BARS ET BOISSONS

Boissons froides et chaudes, avec et sans alcool:

- Le chocolat et son histoire
- Le thé (histoire, propriétés, classification et dégustation)
- La bière (histoire et classification)
- Le cidre
- Les spiritueux
- Cognac et Armagnac
- La Bénédicte
- L'apéritif traditionnel français
- Création d'un cocktail original inspiré à l'amitié franco-italienne

HISTOIRE CONTEMPORAINE

- La France dans la Première Guerre mondiale
- La France dans la Seconde Guerre mondiale
- La France divisée en deux: Résistance et Collaboration
- La Shoah en France
- Voyage dans l'histoire de France de l'après-guerre à nos jours en chansons (*dopo il 15 maggio*)

ARTS ET MÉDIA

- Visione integrale dei film "Rien de nouveau sur le Front Occidental" e "La Rafle" (rispettivamente ambientati durante la Prima e Seconda guerra mondiale)
- Cenni e lettura di estratti dall'opera teatrale "*Rhinocéros*" di Eugène Ionesco (Théâtre de l'Absurde) e confronto con opere di altre letterature europee.

EDUCATION CIVIQUE ET MORALE

- UdA Parité de genres : Suzanne Noël, la femme qui répareit les *gueules cassées*

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

Brainstorming

Lezione frontale

Lezione dialogata

Lezioni dibattito

Lettura guidata dei testi proposti

Lavori a piccolo gruppo

Lavori a coppia

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo in adozione (Sublime Service)
- Schemi semplificati
- Materiali forniti dal docente sulla piattaforma Google Classroom

TEMPI

Per la classe sono state effettuate 4 Unità Lezioni settimanali di lingua francese (3UL curriculari e 1UL di potenziamento linguistico).

CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Sono state svolte 2 prove sommative scritte e 1 orale nel primo quadrimestre, 1 prova sommativa orale e 1 scritta nel secondo quadrimestre.

Tra i criteri di valutazione finale sono stati presi in considerazione anche:

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

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

- correttezza grammaticale
- correttezza della pronuncia in lingua francese
- conoscenza dei contenuti
- uso del lessico adeguato e settoriale

La valutazione finale ha previsto pertanto, oltre che il raggiungimento degli obiettivi, anche altri fattori, di particolare rilevanza nella didattica a distanza: 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
- conoscenza dei contenuti minimi

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere.

Testo in adozione: C.Duvallier, « Sublime Service », ed. ELI

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Silvia Montorsi

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe, da un'attenta analisi, ha sempre mostrato una discreta partecipazione al dialogo educativo-comportamentale. La frequenza risulta regolare e non si evidenziano casi di alunni con particolari atteggiamenti di disinteresse abituale.

Gli alunni hanno mostrato un atteggiamento alquanto corretto il che ha permesso all'insegnante di instaurare un buon rapporto basato sul rispetto, il dialogo e la lealtà.

Sotto il profilo didattico la classe risulta eterogenea; infatti alcuni alunni, impegnati con costanza e continuità, hanno significato una buona capacità di apprendimento degli argomenti svolti con risultati soddisfacenti; per altri, al contrario, la preparazione è risultata saltuaria e frammentaria a causa dello scarso impegno pomeridiano, affiancato da palesi difficoltà nell'apprendimento. In un primo periodo è stato realizzato un attento lavoro di ripresa di alcuni argomenti del 4° anno, necessario sia per poter approntare i nuovi argomenti nonché l'esame di stato.

Gli obiettivi, definiti in sede di programmazione si ritengono nel complesso raggiunti, così come i risultati ottenuti sono sufficienti e per alcuni di loro direi più che discreti, riuscendo non solo a colmare le lacune pregresse ma a raggiungere dei risultati apprezzabili.

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

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

Comunicazione nelle lingue straniere	
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Tutte le unità didattiche
Consapevolezza ed espressione culturale	
<p>utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p>	<p>Marketing</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p>
<p>applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p>	La normativa del settore turistico ristorativo
<p>utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;</p>	Marketing

<p>comunicare in almeno due lingue straniere;</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>attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;</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>Marketing</p> <p>Marketing</p> <p>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <p>L'economia del territorio</p>
<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio allineandoci al	Il mercato turistico L'economia del territorio
--	---

perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030.	
---	--

3. PROGRAMMA SVOLTO DI D.T.A.

Le operazioni di gestione

- Finanziamento, investimento, trasformazione economica e disinvestimento
- Finanziamenti di capitale proprio: capitale sociale ed autofinanziamento.

Il bilancio di esercizio

- Documenti che compongono il bilancio ed obblighi differenti a seconda delle tipologie di società
- Analisi delle voci dello stato patrimoniale e del conto economico

Il mercato turistico

- I caratteri del turismo.
- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno: indicatori della domanda e dell'offerta turistica.
- Organismi nazionali e internazionali di promozione del mercato turistico.

Obiettivi minimi: Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico.

Il marketing

- Differenze tra marketing strategico ed operativo.
- Il marketing turistico: privato, pubblico ed integrato.

Obiettivi minimi: Il marketing: inquadramento generale.

Il marketing strategico -

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

Obiettivi minimi: Le fasi del marketing strategico: definizione, analisi interna, esterna, della concorrenza e della domanda.

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto.
- Le leve di marketing..
- Canali di distribuzione.
- Gli strumenti di web-marketing.
- Marketing-plan di un hotel.

Obiettivi minimi: Le leve di marketing. Analisi della domanda e della concorrenza. I canali di distribuzione.

La pianificazione e la programmazione

- Le scelte strategiche di una impresa.
- Le strategie di espansione, consolidamento e ridimensionamento.
- I fattori che influenzano la strategia.
- Differenze tra pianificazione, programmazione e controllo di gestione.
- Il vantaggio competitivo.

Obiettivi minimi: Le scelte strategiche. Differenze tra pianificazione, programmazione e controllo di gestione.

Il budget

- Le caratteristiche del budget.
- Differenze tra bilancio d'esercizio e budget.
- Le differenti articolazioni del budget.
- Redazione di budget aziendali: budget economico di una struttura

ristorativa, budget degli investimenti.

Obiettivi minimi: Le caratteristiche del budget. Il budget economico e degli investimenti.

Business plan -

- Cos'è il Business Plan e qual è il suo contenuto.

La normativa del settore turistico-ristorativo

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

Obiettivi minimi: Le norme sulla costituzione dell'impresa. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. Le norme di igiene alimentare. I contratti delle imprese ristorative.

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

- Le abitudini alimentari.
- I marchi di qualità alimentare.

Obiettivi minimi: Le abitudini alimentari. I marchi di qualità.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Per lo svolgimento del programma la metodologia utilizzata, oltre alla quotidiana lezione frontale, si è coinvolta attivamente la classe affinché mettesse in pratica le competenze acquisite, facendola così avvicinare nel concreto alla realtà economica attraverso la soluzione di problemi pratici inerenti il territorio ed il contesto socio-economico del territorio.

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Oltre all'uso del libro di testo, si è attivata la discussione in classe affrontando tematiche economiche della realtà attuale, favorendo il dialogo e lo scambio di idee all'interno della classe. Gli alunni, inoltre, sono stati dotati adeguatamente di schemi, mappe concettuali e riassunti.

6. TEMPI

Sono stati pressappoco rispettati i tempi previsti in sede di programmazione

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Le verifiche previste nella programmazione annuale sono state svolte regolarmente, rispettando i tempi relativi alla comprensione dei contenuti, ed articolandosi in prove scritte, interrogazioni orali, esercitazioni in classe. Per la valutazione finale si tiene in debito conto dei livelli di partenza e degli obiettivi raggiunti per ogni singolo alunno, considerando anche la partecipazione attiva, il comportamento tenuto nel corso dell'anno ed il rispetto delle consegne e delle regole.

MODALITA' DI RECUPERO

Il recupero è stato effettuato in itinere.

Testo in adozione: Gestire le imprese ricettive 3 - Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Tramontana

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2026

Il Docente
Liberata Sicignano

MATERIA: Ed. Civica

DOCENTE: Sicignano Liberata

Il Maradona delle carceri: incontro in Aula Magna.

Il conflitto Israele-Palestinese.

Giornata mondiale contro la violenza di genere.

I diritti umani: visione film “Il diritto di opporsi”.

La giornata della memoria: lettura della prefazione a cura di Liliana Segre “Il profumo di mio padre” di Emanuele Fiano.

La giornata della legalità: lettura di alcuni passi del libro “Il patto sporco” di Nino Di Matteo e Saverio Lodato. La figura di Rita Atria attraverso la lettura di alcuni passi del libro “Volevo nascere vento”

Le Fosse Ardeatine in ricordo delle vittime.

L’etica fiscale: “le belle tasse e il problema dell’evasione fiscale.

L’Agenda 2030-obiettivo 16: pace, giustizia, istituzioni forti.

MATERIA: Scienze degli alimenti

DOCENTE: Mangia Chiara Francesca

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5CAS è una classe eterogenea in cui sono presenti un elevato numero di studenti con BES per i quali ho osservato diversi tipi di fragilità. La relazione instaurata con gli studenti è stata positiva. Lo studio un po' altalenante e il livello di partecipazione alle attività proposte da parte di alcuni studenti non sempre adeguato.

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

Competenze chiave europee	Contributo della disciplina
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ed imparare	La disciplina ha contribuito alla riflessione degli studenti su se stessi, sulle loro azioni e sulla capacità di autoregolarsi. La disciplina ha inoltre implementato la capacità di gestire le informazioni, il tempo, di programmare, di strutturare lo studio e la propria carriera lavorativa.
Competenza imprenditoriale	La disciplina ha contribuito allo sviluppo di capacità creative nella risoluzione di problemi complessi utilizzando la riflessione critica, l'immaginazione e il pensiero strategico.
Competenza digitale	La disciplina ha contribuito utilizzando classroom e materiali scientifici reperibili sul web. Sono stati inoltre assegnati e corretti elaborati digitali.
Competenza alfabetica e funzionale	La disciplina ha contribuito stimolando gli studenti durante le lezioni partecipate e proponendo, sia nel primo che nel secondo quadrimestre, la metodologia didattica flipped-classroom in modo da accrescere il

	patrimonio espressivo e lessicale nella madrelingua e sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutazione della realtà.
Competenza di consapevolezza ed espressione	La disciplina ha contribuito a riconoscere e a valorizzare beni culturali come prodotti italiani con certificazione di qualità e beni considerati patrimonio immateriale dell'UNESCO come la dieta mediterranea
Competenza in maniera di cittadinanza	La disciplina ha contribuito alla crescita di cittadini che possono apportare benefici alla società facendosi promotori di sani e corretti stili di vita.

3. PROGRAMMA SVOLTO:

Il metodo delle 5S (la tecnica di organizzazione giapponese del posto di lavoro)

Filiere, qualità e tutela del Made in Italy (le filiere agroalimentari, la qualità degli alimenti, i marchi di qualità dei prodotti tipici, Tutela del "Made in Italy")

Consumi sostenibili e nuovi prodotti alimentari (produzione agroalimentare e impatto ambientale, Consumi etici, nuove modalità e tecnologie per la produzione di alimenti)

Contaminanti chimici e fisici (la salubrità degli alimenti, i contaminanti alimentari, i contaminanti chimici, i contaminanti chimici naturali, i contaminanti fisici)

Contaminanti biologici (i contaminanti biologici, Gli infestanti, i microrganismi, fattori di crescita microbica)

Malattie alimentari veicolate dai batteri (i batteri, malattie a trasmissione alimentare di origine batterica, infezioni alimentari, tossinfezioni alimentari)

Malattie alimentari veicolate da virus e parassiti (le malattie causate da virus, le malattie causate da parassiti, prioni e mufte)

Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature (le buone pratiche igieniche come strumento di prevenzione, igiene del personale, contaminazione indiretta: cause e norme igieniche di prevenzione)

Sicurezza alimentare: normativa, controlli e sistema HACCP (la sicurezza alimentare, il sistema HACCP)

Principi di dietetica (l'educazione alimentare al servizio di un'alimentazione equilibrata, valutazione dello stato nutrizionale, il bilancio energetico, la razione alimentare quotidiana)

Linee guida e modelli alimentari (le linee guida 2018 per una sana alimentazione, la dieta mediterranea come modello di riferimento, cenni su altri modelli dietetici)

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

Dietetica applicata

Fondamenti di dietoterapia e obesità

Malattie cardiovascolari e diabete

Tumori

Allergie e intolleranze alimentari

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione partecipata, Cooperative learning, learning by doing, problem solving

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO:

Libro di testo - Luca La Fauci, Scienza e cultura dell'alimentazione, Markes

Dispensa sui MOCA dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Siti - OMS, eAmbrosia, SINU, Youtube, ecc

Google classroom

6. TEMPI

4 h settimanali di cui una in compresenza con la prof.ssa di Sala e Vendita.

Si segnala che l'insegnante ha preso servizio e fine ottobre e che diverse ore destinate alla disciplina sono state utilizzate per altre attività didattiche.

7. CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA:

Verifiche scritte (una nel primo quadrimestre e tre nel secondo) e orali (una nel primo quadrimestre e una nel secondo). Le verifiche sono state valutate utilizzando le griglie dell'istituto.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

Il Docente
Mangia Chiara Francesca

UDA realizzate

Titolo UDA	Discipline coinvolte	Numero di UL	Produzione/verifica finale
Il cliente al centro	Sala-bar	8	verifica pratica svolta durante eventi
Law and Order (HACCP)	DTA	2	verifica orale
	Scienze degli alimenti	4	Verifica scritta
	Inglese	3	Verifica orale

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
14 marzo 2026	Simulazione seconda prova scritta esame di Maturità e prova di Sala/Bar
20 aprile 2026	Simulazione prima prova esame di Maturità
8 maggio 2026	Simulazione seconda prova scritta esame di Maturità e colloquio di Sala/Bar
15 maggio 2026	Simulazione prova orale

TRACCE SIMULAZIONI I E II PROVA SCRITTA



Ministero dell'Istruzione

Natalia Ginzburg, *Le piccole virtù*, Einaudi, Torino, 2005, pag.125-127.

Quello che deve starci a cuore, nell'educazione, è che nei nostri figli non venga mai meno l'amore alla vita. Esso può prendere diverse forme, e a volte un ragazzo svogliato, solitario e schivo non è senza amore per la vita, né oppresso dalla paura di vivere, ma semplicemente in stato di attesa, intento a preparare se stesso alla propria vocazione. E che cos'è la vocazione d'un essere umano, se non la più alta espressione del suo amore per la vita? Noi dobbiamo allora aspettare, accanto a lui, che la sua vocazione si svegli, e prenda corpo.

Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fruta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino.

Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...].

La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacerli un poco, e tuttavia non piacerli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine.

[...] Ma se abbiamo noi stessi una vocazione, se non l'abbiamo rinnegata e tradita, allora possiamo lasciarli germogliare quietamente fuori di noi, circondati dell'ombra e dello spazio che richiede il germoglio d'una vocazione, il germoglio d'un essere.

Il brano è tratto dalla raccolta *Le piccole virtù*, contenente undici racconti di carattere autobiografico, composti fra il 1944 e il 1960, in cui la scrittrice esprime le sue riflessioni sugli affetti, la società, le esperienze vissute in quel periodo.

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, individuando i temi principali affrontati.
2. 'L'amore alla vita' è presente nel testo attraverso richiami al mondo della natura: individuali e spiega l'accostamento uomo-natura operato dall'autrice.
3. Il rapporto tra genitori e figli è un tema centrale nel brano proposto: illustra la posizione della Ginzburg rispetto a esso e spiegate le caratteristiche.
4. Spiega a chi si riferisce e cosa intende l'autrice quando afferma che 'Non dobbiamo pretendere nulla' ed 'eppure dobbiamo essere disposti a tutto'.
5. A cosa allude la Ginzburg quando afferma che 'il germoglio d'un essere' ha bisogno 'dell'ombra e dello spazio'?

Interpretazione

Partendo da questa pagina in cui il punto di osservazione appartiene al mondo adulto e genitoriale, proponi la tua riflessione critica, traendo spunto dalle tue conoscenze, esperienze, letture e dalla tua sensibilità giovanile in questo particolare periodo di crescita individuale e di affermazione di sé.



Ministero dell'Istruzione

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Luca Borzani**, *La Repubblica online*, 4 aprile 2022.

(https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un'aria internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]

L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi.

L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

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 mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolge la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova *'non è però una città pacificata'*. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.
3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e collettive.

Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vige ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'*Opinione regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converterà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

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 sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



Ministero dell'Istruzione

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Cesare de Seta**, *Perché insegnare la storia dell'arte*, Donzelli, Roma, 2008, pp. 71-74.

Occupandoci di quel particolare tipo di beni che si definiscono beni culturali e ambientali, va detto che saltano subito all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverosia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverosia sistemi paesistici, coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare come gli altri prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degradarsi. La loro specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofisticate tecnologie che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezioso che da un lato testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse naturali senza la quale il futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esperienza, si può dire che i beni appena elencati sono destinati ad assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che ogni anno centinaia di metri quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di superfici scolpite finiscono corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invasione delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e ambientali, questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliersi e costruirsi nel suo prossimo futuro.

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andranno a compiere soltanto fra trent'anni: piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...] Contrariamente a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

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 testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega, nella visione dell'autore, le caratteristiche del sistema integrato Artificio-Natura e le insidie/opportunità che esso presenta.
3. Nel testo viene presentato un piano d'azione sistemico per contrastare il degrado dei beni artistici e culturali e per tutelarli: individua le proposte e gli strumenti ritenuti efficaci in tal senso dall'autore.
4. Illustra i motivi per i quali il patrimonio artistico e culturale vive in una condizione di perenne pericolo che ne pregiudica l'esistenza stessa.

Produzione

Elabora un testo coerente e coeso in cui illustri il tuo punto di vista rispetto a quello espresso da de Seta. In particolare, spiega se condividi l'affermazione secondo cui *'in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività'* ed argomenta il tuo ragionamento in maniera organizzata.

*Ministero dell'Istruzione***TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ****PROPOSTA C1**

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**.

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l’Unione europea.

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappere la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.



Ministero dell'Istruzione

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

GLI ATTI

Declinazione Sala Bar e Vendita

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NUCLEO TEMATICO n. 4

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

Tipologia C

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

Documento n.1

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

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

Documento n. 2

I diversi concetti di qualità alimentare

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

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

Documento n 3

La gestione della qualità dei prodotti alimentari

La gestione della qualità dei prodotti alimentari rappresenta oggi un obiettivo concreto di sviluppo per le Organizzazioni che operano nel settore agro-alimentare, 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 ecocompatibile crescerà del 20%, trainato principalmente da una clientela sempre più esigente in termini di trasparenza e responsabilità ambientale. L'attenzione verso la ristorazione eco-sostenibile si traduce in un impegno crescente da parte dei ristoratori a integrare opzioni alimentari che rispecchino queste nuove esigenze. Un esempio recente è Eataly, che nel 2023 ha lanciato una campagna per promuovere l'uso di ingredienti biologici e sostenibili nei propri ristoranti, riducendo l'uso di plastica e promuovendo pratiche di riciclaggio. Fondata nel 2007, è nota per la sua

attenzione alla qualità degli ingredienti e alla sostenibilità ambientale.

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

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

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

CONTESTO OPERATIVO

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

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

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

- Come definisce la “qualità” la norma UNI EN ISO 8402?
- In base a quanto espresso nel testo, il candidato spieghi i concetti di qualità oggettiva e qualità percepita.
- Perché è importante “ Possedere un sistema di gestione rigoroso ed efficace a governo dei processi e dei relativi rischi”?
- Quali sono le strategie utilizzate dalle catene ristorative per la promozione di pratiche sostenibili?

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

della qualità illustrando:

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

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato immagini di dover organizzare un coffee break in occasione di una fiera enogastronomica per la regione Emilia-Romagna rivolto a un pubblico di adulti eterogeneo.

Scelga la giusta atmosfera e il tema dell’aperitivo (stabilire se si tratta di una semplice pausa di pochi minuti in cui vengono somministrate solo alcune derrate alimentari e bevande calde oppure se si tratta di un coffee break molto più duraturo, ricco, in cui esiste la possibilità di consumare piatti più cospicui) considerando che una pausa è fondamentale per mettere a proprio agio gli ospiti e stimolare il loro coinvolgimento, offrendo un ambiente rilassato e accogliente.

D) Il candidato realizzi un coffee break considerando un numero di 50 ospiti ed indichi:

- la location;
- la durata;
- l’allestimento;
- le attrezzature;
- le preparazioni offerte (bevande, snack salati, dolci, opzioni tematiche e opzioni speciali).

Utilizzi la tabella seguente per almeno 10 materie prime. Attenzione: i fornitori hanno scaricato 1 prodotto non conforme; scegli quale, il tipo di problema/pericolo e procedi con le azioni correttive.

Il candidato non dimentichi l’utilizzo di prodotti tipici e di qualità.

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

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

ORDINE MATERIE PRIME:

MATERIA PRIMA	STRUMENTI E ATTREZZATURE	STOCCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE)

Modulo per le non conformità derrate alimentari

FORNITORE:	
PRODOTTO:	

TIPO NON CONFORMITA'

Spiegare in poche parole la non conformità: _____

TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali): _____

Rifiutare

Altro: _____

II PROVA SCRITTA - SECONDA SIMULAZIONE

Declinazione Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala-Bar e Vendita

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

INDIRIZZO: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NUCLEO TEMATICO n. 3

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

Tipologia B

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

Documento n.1

Ministero della Salute – Piano nazionale della prevenzione 2014-2018

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

Così esordisce il “Libro Bianco sulla sicurezza alimentare” del gennaio 2000, il documento di politica che ha annunciato la strategia innovativa che l'Unione europea avrebbe adottato per riformare il settore della sicurezza alimentare. Strategia di intervento resa celebre dallo slogan “sicurezza dai campi alla tavola” che significa che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un approccio completo e integrato. L'unico metodo efficace per ottenere alimenti sani e sicuri è considerare la catena di produzione alimentare come un unico processo su cui intervenire ... ogni singolo anello della catena deve essere altrettanto forte se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta.

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

Documento n.2

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

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA

....

considerando quanto segue

....

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

...

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

....

HANNO ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

CAPO I

NORME GENERALI

Articolo 1

Ambito di applicazione

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

- a) la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti incombe all'operatore del settore alimentare;
- b) è necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria;
- c) è importante il mantenimento della catena del freddo per gli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente in condizioni di sicurezza, in particolare per quelli congelati;
- d) l'applicazione generalizzata di procedure basate sui principi del sistema HACCP, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica, dovrebbe accrescere la responsabilità degli operatori del settore alimentare;
- e) i manuali di corretta prassi costituiscono uno strumento prezioso per aiutare gli operatori del settore alimentare nell'osservanza delle norme d'igiene a tutti i livelli della catena alimentare e nell'applicazione dei principi del sistema HACCP;
- f) è necessario determinare criteri microbiologici e requisiti in materia di controllo delle temperature sulla base di una valutazione scientifica dei rischi;
- g) è necessario garantire che gli alimenti importati rispondano almeno agli stessi standard igienici stabiliti per quelli prodotti nella Comunità, o a norme equivalenti. Il presente regolamento si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alle esportazioni e fermi restando requisiti più specifici relativi all'igiene degli alimenti.

...

PARTE A

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

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

PARTE B

CONTESTO OPERATIVO

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

A tal fine, il candidato tratti esaustivamente 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;
- sulla preparazione **inserita** 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 associate 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 stampa beverage, sono indicate tre preparazioni, seguite dalle fasi di

sviluppo operativo.

L'azienda Marr srl ha fornito nel nostro locale la materia prima relativa alla produzione del seguente menu, da presentare in un buffet.

Menu:

1. Emilia: Spritz rivisitato con liquore all'Amarena Brusca di Modena IGP, prosecco e soda.
2. Sicilia: Cocktail analcolico a base di sciroppo di arancia rossa, succo di limone e soda.
3. Campania: Daiquiri classico

Fasi operative.

8. **Ricevimento Merci:** Verifica dei documenti di trasporto (DDT). Controllo dell'integrità delle bottiglie di rum e liquori.
9. **Stoccaggio:** Distillati conservati a temperatura ambiente; succhi freschi e agrumi refrigerati a +4°C; sciroppi conservati in dispensa.
10. **Lavorazione degli Impasti:**
 - a. Spremitura degli agrumi e filtrazione dei succhi.
 - b. Preparazione dello sciroppo di zucchero (acqua + zucchero portati a ebollizione).
11. **Preparazione garnish:**
 - a. Taglio di scorze di agrumi e preparazione di frutta fresca per decorazione.
12. **Preparazione cocktail:**
 - a. Miscelazione in shaker del Daiquiri.
 - b. Costruzione diretta dello Spritz nel bicchiere
 - c. Miscelazione analcolica in tumbler.
13. **Sanificazione attrezzature:** Pulizia di shaker, jigger e superfici di lavoro.
14. **Assemblaggio Finale:** Versaggio nei bicchieri, aggiunta ghiaccio e garnish..
15. **Conservazione e Distribuzione:** Preparazione anticipata dei cocktail e conservazione in frigorifero a +3°C prima del servizio.

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

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

—

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

Non è consentito l'accesso ad Internet.

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

SCHEDA 1 - Scheda prodotto

Voce	Compilazione del candidato
Preparazione scelta	DAIQUIRI
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	
Bicchieri utilizzato	
Attrezzature necessarie	
Modalità di conservazione (se necessario)	
Temperatura di servizio del prodotto	

Voce	Compilazione del candidato
Modalità di servizio	

SCHEDA 2 - Modulo per la gestione delle non conformità

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

SCHEDA 2 - Modulo per la gestione delle non conformità

Fornitore	
Prodotto non conforme	
Tipo di non conformità rilevata	

Pericolo associato	
Trattamento della non conformità	
Azioni correttive adottate	
Firma / data	

ALLEGATO n. 3

Griglie di valutazione

Griglia condotta

Griglia I prova scritta

Griglia II prova scritta

Griglia colloquio orale

Griglia Condotta

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

Griglia Prima prova

GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA			
PARTE GENERALE (max 60 punti)			
		PUNTEGGIO	
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<p>8. incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-5)</p> <p>9. capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (6-7)</p> <p>10. 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)</p> <p>11. perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (10)</p>	
	Coesione e coerenza testuale	<p>5. testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-5)</p> <p>6. testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (6-7)</p> <p>7. testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (8-9)</p> <p>8. testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna fra le sue parti (10)</p>	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	<p>8. nulla o scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-5)</p> <p>9. padronanza lessicale adeguata; scelte lessicali tendenzialmente corrette (6-7)</p> <p>10. buona padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (8-9)</p> <p>11. ottima padronanza lessicale; scelte lessicali precise e lessico molto ricco (10)</p>	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	<p>- numerosi errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo scorretto (0-5)</p> <p>- presenza di errori di ortografia, morfologia e sintassi. Punteggiatura utilizzata in modo tendenzialmente corretto (6-7)</p> <p>- buona padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in modo pertinente (8-9)</p> <p>- ottima padronanza delle regole ortografiche, morfologiche e sintattiche. Punteggiatura utilizzata in</p>	

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

TIPOLOGIA A (max 40 punti)			
1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	<ol style="list-style-type: none"> 1. lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) 2. lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) 3. lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) 4. lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10) 	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<ol style="list-style-type: none"> 1. errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) 2. comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi nel complesso adeguata (6-7) 3. buona capacità di comprendere il testo e i suoi snodi principali (8-9) 4. ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10) 	
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<ol style="list-style-type: none"> 3. capacità di analisi assente o limitata (0-5) 4. capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) 5. lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) 6. lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10) 	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo	<ol style="list-style-type: none"> 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) 	

TIPOLOGIA B (max 40 punti)		
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<p>8. lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5)</p> <p>9. lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7)</p> <p>10. lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9)</p> <p>11. lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)</p>
2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<p>1. lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10)</p> <p>2. lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14)</p> <p>3. lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18)</p> <p>4. lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)</p>
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	<p>6. riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5)</p> <p>7. riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7)</p> <p>8. riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9)</p> <p>9. molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)</p>

TIPOLOGIA C (max 40 punti)		
1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<p>4. testo incoerente rispetto alla traccia, titolo assente o non pertinente (0-5)</p> <p>5. testo, titolo ed eventuali paragrafi complessivamente coerenti rispetto alla traccia (6-7)</p> <p>6. testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti e coerenti rispetto alla traccia (8-9)</p> <p>7. testo, titolo ed eventuali paragrafi pertinenti rispetto alla traccia, coerenti con il discorso e originali (10)</p>
2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> ● testo disordinato e non lineare (0-10) ● testo nel complesso ordinato e lineare (11-14) ● testo ordinato e lineare in ogni sua parte (15-18) ● testo che denota un'architettura complessiva ben precisa e si presenta ordinato e lineare in tutte le sue parti (19-20)

3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	16. mancanza di conoscenze o conoscenze limitate e approssimative. Riferimenti culturali non presenti o sviluppati in modo non adeguato (0-5) 17. conoscenze e riferimenti culturali adeguati e articolati correttamente (6-7) 18. conoscenze e riferimenti culturali precisi e articolati in modo corretto (8-9) 19. conoscenze e riferimenti culturali precisi, articolati in modo corretto e originale (10)	
			TOTALE (100)
			TOTALE (20)
			TOTALE 15

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

Griglia Prima prova BES

COGNOME E NOME _____

DATA _____

GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA			
PARTE GENERALE (max 60 punti)			
			PUNTEGGIO
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo 12 punti	a) incapacità di ideare, pianificare e strutturare un testo in modo adeguato (0-6) b) capacità di ideare il testo scritto in modo chiaro e lineare, padroneggiando gli strumenti per la corretta impostazione generale del discorso. (7-9) c) capacità di ideare, pianificare e organizzare il testo in modo corretto e consapevole, dosando nel modo corretto le risposte e/o le diverse parti del testo (10-11) d) perfetta ideazione, pianificazione e organizzazione del discorso (12)	I
	Coesione e coerenza testuale 12 punti	a) testo confuso, mancanza di coesione tra le parti e incoerente (0-6) b) testo tendenzialmente ordinato e risposte/discorso tendenzialmente coese/o e coerenti/e (7-9) c) testo articolato in modo coerente e coeso in tutte le sue parti (10-11) d) testo che dimostra un'ottima coerenza e una altrettanto buona coesione interna tra le sue parti (12)	
2	Padronanza lessicale 12 punti	a) scarsa padronanza lessicale; lessico povero e generico. (0-6) b) sufficiente padronanza lessicale; scelte lessicali tendenzialmente corrette (7-9) c) adeguata padronanza lessicale; scelte lessicali corrette (10-11) d) buona padronanza lessicale; (12)	
3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 12 punti	a) conoscenze scarse o imprecise, riferimenti culturali inadeguati (0-6) b) conoscenze non ampie ma precise, riferimenti culturali adeguati (7-9) c) buon livello di conoscenza dell'argomento trattato e precisione nei riferimenti culturali (10-11) d) ottimo livello di conoscenza dell'argomento e padronanza piena dei riferimenti culturali (12)	
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 12 punti	a) lo studente non è in grado di esprimere in modo corretto un giudizio critico o dà una valutazione senza padroneggiare le strategie di argomentazione (0-6) b) lo studente formula giudizi e valutazioni argomentando in modo non approfondito ma corretto (7-9) c) lo studente padroneggia le strategie di argomentazione ed è in grado di sostenere il proprio giudizio critico con strumenti adeguati (10-11) d) lo studente utilizza in modo corretto e con stile personale le tecniche di argomentazione per formulare giudizi critici e valutazioni personali puntuali (12)	

TIPOLOGIA A (max 40 punti)			
1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) lo studente non rispetta, in tutto o in parte, le consegne (0-5) b) lo studente rispetta complessivamente le consegne (6-7) c) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole (8-9) d) lo studente rispetta le consegne in modo preciso e consapevole e denota uno stile personale ed adeguato nel rispetto di tale vincolo (10)	
2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a) errori di comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi (0-5) b) comprensione, generale o parziale, del testo e dei suoi snodi nel complesso adeguata (6-7) c) buona capacità di comprendere il testo e i suoi snodi principali (8-9) d) ottima comprensione del testo e dei suoi snodi (10)	I
3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a) capacità di analisi assente o limitata (0-5) b) capacità di analisi limitata ai principali aspetti lessicali, sintattici, stilistici e retorici (6-7) c) lo studente padroneggia gli strumenti per un'analisi molto precisa (8-9) d) lo studente coglie pienamente gli aspetti salienti richiesti dall'analisi (10)	
4	Interpretazione corretta e articolata del testo	a) capacità di interpretare il testo limitata o assente (0-5) b) capacità di interpretare il testo tendenzialmente corretta (6-7) c) buona capacità di interpretazione del testo (8-9) d) lo studente interpreta il testo in modo sempre preciso e puntuale (10)	
TIPOLOGIA B (max 40 punti)			
1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a) lo studente non riesce ad individuare tesi e argomentazioni (0-5) b) lo studente individua in modo tendenzialmente corretto tesi e argomentazioni (6-7) c) lo studente individua in modo preciso tesi e argomentazioni (8-9) d) lo studente individua puntualmente tesi e argomentazioni cogliendone anche le sfumature (10)	

2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a) lo studente non padroneggia il proprio percorso ragionativo e non utilizza i connettivi opportuni (0-10) b) lo studente padroneggia complessivamente il proprio percorso ragionativo in modo coerente, utilizzando connettivi opportuni (11-14) c) lo studente dimostra di saper supportare il proprio percorso ragionativo in modo sempre corretto e coerente, utilizzando i connettivi opportuni (15-18) d) lo studente padroneggia pienamente gli strumenti per sostenere il proprio ragionamento e utilizza connettivi diversi e sempre adeguati (19-20)	
3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	a) riferimenti culturali assenti o inadeguati (0-5) b) riferimenti culturali presenti, anche se non sempre sviluppati in modo adeguato, e utilizzati correttamente (6-7) c) riferimenti culturali precisi, utilizzati correttamente e in modo sempre coerente (8-9) d) molteplici riferimenti culturali, sempre corretti, precisi e coerenti con l'argomentazione (10)	

TIPOLOGIA C (max 40 punti)

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

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

Griglia II Prova

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

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

Griglia II Prova Bes

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA			
Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Iniziale. non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	Parziale. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Intermedio. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Iniziale. non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	Parziale. Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	
	Base. Coglie i nuclei fondanti essenziali della disciplina e utilizza i vincoli primari presenti nella traccia.	4	
	Intermedio. Coglie in modo corretto i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto i vincoli presenti nella traccia.	5	
	Avanzato. Coglie in modo corretto e completo i nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo corretto e completo i vincoli presenti nella traccia.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Iniziale. Non elabora la traccia. Non è possibile valutare il livello delle competenze.	3	
	Parziale. Elabora i punti sviluppati in modo incompleto non rispettando i vincoli presenti nella traccia. La padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo non risulta sufficiente.	4	
	Base. Elabora i punti sviluppati in modo non sempre corretto senza l'apporto di contributi personali dimostrando una sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	5	
	Intermedio. Sviluppa l'elaborato in maniera corretta e completa rispettando tutte le richieste della traccia e apportando limitati contributi personali.	6/7	
	Avanzato. Elabora i punti sviluppati in modo analitico e approfondito apportando contributi personali pertinenti e dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali di indirizzo.	8	

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

BES LINGUISTICI E DSA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Iniziale: non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	Parziale. Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	Base. Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	Intermedio. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	Avanzato. Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	

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

Griglia Colloquio

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e 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	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO n. 4

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia di attività relative ai percorsi di Formazione Scuola-Lavoro, ex PCTO, riassunte nelle seguenti tabelle.

Il gruppo classe ha partecipato alle attività FSL/PCTO proposte dall'Istituto, prendendo parte a eventi enogastronomici, attività di orientamento, servizi interni ed esterni, esperienze professionalizzanti e periodi di stage aziendale.

3° ANNO - Attività svolte

ATTIVITÀ / EVENTO	ORE PER ALUNNO	NOTE
CENA TORTELLINO	6 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
OPEN DAY	3 - 6 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
ACCADEMIA	4 - 16 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
SALONE ORIENTAMENTO VIGNOLA	4 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
FERRARI MARANELLO	8 ORE	ACCOGLIENZA E SERVIZIO
HESPERIA MODENA	6 ORE	ACCOGLIENZA E SERVIZIO
CHEF PER UN GIORNO	24 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
GUSTO IN MUSICA	8 - 24 ORE	PRESENTE SU PIÙ COLONNE NEL FILE
COTECHINO E ZAMPONE	1 ORA	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
ANTONIANO	8 ORE	EVENTO SOLIDALE
ACCADEMIA GIURAMENTO	4 - 8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
STAGE PASQUA	40 ORE	STAGE
EVENTO TOGO FESTIVAL	4 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
CENA IPPODROMO MODENA	8 ORE	EVENTO SOLIDALE
STAGE 03/06 AL 30/06	160 - 640 ORE	STAGE
IPPODROMO	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
ERASMUS	160 ORE	SOLO ALUNNA COINVOLTA

4° ANNO - Attività svolte

ATTIVITÀ / EVENTO	ORE PER ALUNNO	NOTE
FESTA DELLA VENDEMMIA	5 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
CENA PENSIONAMENTO	5 ORE	ACCOGLIENZA E SERVIZIO
CERAMICHE KEOPE	8 ORE	ACCOGLIENZA E SERVIZIO
CUOCHI PER UN GIORNO	12 - 24 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
COLETTE	6 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
ERASMUS DAY	6 - 7 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
PALIO DEL PARMIGIANO	5 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
ACETAIA GIUSTI	3 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
ACCADEMIA MILITARE	4 - 21 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
OPENDAY EIMA	8 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
OPEN DAY	1 - 7 ORE	PRESENTE SU PIÙ COLONNE NEL FILE
SERVIZIO A SCUOLA	2 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
ANTONIANO	8 ORE	EVENTO SOLIDALE
ACCADEMIA GIURAMENTO	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
CIOCCOC'È	8 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
PCRTO CIPRO	120 ORE	STAGE
ACCADEMIA	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
CONCORSO AEHT	20 ORE	CONCORSI
CONCORSO	20 ORE	CONCORSI
NOTTE DEI MUSEI	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
IPPODROMO	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
CENA LIONS	8 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
UDA MATRIMONIO	4 - 13 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
MOTOR VALLEY	5 - 10 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
STAGE ESTIVO	148 - 520 ORE	STAGE

5° ANNO - Attività svolte

ATTIVITÀ / EVENTO	ORE PER ALUNNO	NOTE
STAGE	48 - 120 ORE	STAGE
OPENDAY SPILAMBERTO	8 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
PRANZO PRESIDI	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
ACCADEMIA MILITARE	8 - 16 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
CONCORSO EAHT	40 ORE	CONCORSI
ORIENTAMENTO GIUNIZELLI	8 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
SPALLANZANI	8 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
CUOCHI PER UN GIORNO	10 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
ORIENTAMENTO	6 - 11 ORE	PROMOZIONE SCOLASTICA
PIACERE MODENA	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
HORECA	20 ORE	CONCORSI
ACCADEMIA	8 ORE	SERVIZIO PER EVENTO SPECIFICO
G&T CUPS	24 ORE	CONCORSI

Uscite didattiche/ Viaggi di istruzione	
Data e luogo	Attività svolta
18 febbraio	Campus Parma
26 Novembre	Cantina Divinja
20 Dicembre	Bologna
6 dicembre	Mercatini Bologna
9 Dicembre	Fondazione Golinelli
23/28 Marzo	Viaggio della legalità
12 Maggio	Hiper Space San Lazzaro di Savena

PROGETTI	
Titolo del progetto	Attività svolta
Dalla terra alla tavola	Project work
AVIS	Collaborazione con l'AVIS territoriale per donazione sangue presso il centro prelievi di Castelfranco Emilia
Scambio Erasmus+	Un alunno: Scambio Erasmus+ Bressanone

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	ANNALISA ESPOSITO	LAB. ENO. SALA E VENDITA	
2	CARILLO LOREDANA	LINGUA INGLESE	
3	SICIGNANO LIBERATA	DTA	
4	SICIGNANO LIBERATA	EDUCAZIONE CIVICA	
5	MONTORSI SILVIA	LINGUA FRANCESE	
6	PANINI ENRICO	STORIA	
7	PANINI ENRICO	LINGUA E LETTERATURA	
8	SMERILLI SABINA	MATEMATICA	
9	BACCARANI GIORGIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
10	MANGIA CHIARA FRANCESCA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	
11	FATIGATI MARIA	LAB. ENO. CUCINA	
12	PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE	
13	FERRARI CECILIA	SOSTEGNO	
14	SELLITTO ROSA	SOSTEGNO	
15	PANETTA CONCETTA	SOSTEGNO	
16	PANCIROLI PAOLA	SOSTEGNO	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO