

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
**Ufficio Scolastico Provinciale di Modena**



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

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

Tel. 059 926022 – Fax.059 923914

C.F. 80010590364

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



---

Prot. N. 10601/4.10 del 15/05/2023

**CLASSE 5 BAP**

**Anno Scolastico 2022/2023**

**Documento del Consiglio di Classe**

**15 maggio 2023**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**DECLINAZIONE:**

**Produzione-trasformazione e valorizzazione di prodotti di  
pasticceria e panetteria**

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag.4
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.4
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag.6
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag.7
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag.11
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag.12
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	pag.19
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.20
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni  - Simulazione I prova - Simulazione II prova  Simulazione colloquio (data dello svolgimento)	pag.76
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione - Griglia Condotta - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale	pag.98

ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	In allegato al seguente documento
USCITE DIDATTICHE/VIAGGI DI ISTRUZIONE	pag.112
PROGETTI	pag.113
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag.116
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	Fascicoli riservati DSA .

## 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

**COORDINATORE:** Prof.ssa Mantini Chiara

### 1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Mantini Chiara	Francese			X
Bellizzi Dino	Matematica			X
Milano Angela	Inglese			X
Casoria Paola	Lingua e Letteratura Italiana			X
Casoria Paola	Storia			X
Sicignano Liberata	DTA : Diritto e tecniche amministrative	X	X	X
Borrelli Fabio	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	X	X	X
Perrone Benedetta	Scienza e Cultura dell'alimentazione	X	X	X
Abbati Angela	Scienze Motorie		X	X
Zanardi Michele	Religione Cattolica	X	X	X
Di Perna Elda Alessandra	Laboratorio di Sala e Vendita			X

Di Martino Ilaria	Alternativa alla Religione Cattolica			X

## 1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 BAP è composta da 21 alunni , 11 ragazze e 10 ragazzi.

Si segnala all'interno della classe la presenza di 5 alunni con DSA.

1 studente si è iscritto per la prima volta in questo istituto all'inizio del II anno ;1 studente si è iscritto per la prima volta in questo istituto all'inizio del III anno; 2 sono gli studenti che nel corso degli anni sono stati respinti almeno una volta.

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 2 fasce di livello.

Gli studenti presentano peculiarità, attitudini e approcci allo studio differenti: una parte dimostra interesse e profondo impegno costante, è dotata di una discreta capacità di analisi e sintesi dei contenuti proposti; una restante parte porta avanti il percorso con qualche incertezza e incostanza nell'applicazione, limitandosi all'apprendimento dei concetti fondamentali per il conseguimento degli obiettivi minimi. In effetti, l'impegno nello studio non risulta essere omogeneo ed è in alcuni casi debole e discontinuo: proficuo e costante per una parte della classe, approssimativo e non costante per altri.

Ne consegue che una parte della classe raggiunge discreti risultati, esibendo conoscenze, capacità di approfondimento e riflessioni personali; un'altra parte, pur raggiungendo conoscenze sufficienti, risulta un po' carente nella rielaborazione personale dei contenuti. Complessivamente, l'attenzione in classe e le richieste di chiarimenti sono frequenti, indice, per determinati studenti, di una volontà di padroneggiare in modo più consapevole i saperi delle diverse discipline. La frequenza non è stata sempre regolare: in riferimento ad alcuni può definirsi assidua; altri, invece, hanno fatto registrare un numero significativo di assenze alcune delle quali possono essere definite strategiche; altre dovute a molteplici fattori, quali questioni di salute, questioni personali e familiari. La puntualità non è sempre stata impeccabile, soprattutto nell'ultima parte dell'anno scolastico.

Dal punto di vista comportamentale, la classe non mostra particolari criticità. Il clima relazionale appare piuttosto buono; non ci sono conflitti evidenti fra gli alunni, che anzi pare abbiano instaurato un rapporto di collaborazione che va oltre la scuola.

## 1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO + codice ATECO

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

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

QUADRI ORARIO :

<b>QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</b>					
<b>Produzione-trasformazione e valorizzazione di prodotti di pasticceria e panetteria</b>					
<b>Codice Ateco C-10</b>					
	<b>1<sup>^</sup></b>	<b>2<sup>^</sup></b>	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
<b>AREA GENERALE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2



Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto E Tecniche Amministrative	2	2	4	4	4
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	5	4	4
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	7	5	5
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	-	2

Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	2	-
<b>TOT</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

-

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

**PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°**  
**Referente a.s. 2022/2023: Prof.ssa Sicignano Liberata**

**3. Percorsi di ed. Civica:**

Argomento/Ambito	Titolo attività/progetto/UdA	Numero di ore totali e per discipline coinvolte	Periodo
	<p>Partecipazione all'incontro online del 4 ottobre 2022 dalle ore 11.00 alle ore 12.30 organizzato dalla Fondazione Corriere della Sera all'interno del progetto <b>"Insieme per capire: GIOVANNI FALCONE E LA LOTTA ALLA MAFIA"</b> con Roberto Saviano e Marco Imarisio.</p>	<p>Legalità: insieme per capire. La mafia attraverso il cinema (visione film "Alla luce del sole"). Giornata della memoria delle vittime di mafia (21/03), lettura di alcuni passi del libro "Il patto sporco" di Di Matteo/ Lodato.</p> <p>10 UL (Diritto e tecniche amministrative )</p> <p>2 UL (Lingua e Letteratura Italiana , storia)</p>	<p>I/II quadrimestre</p> <p>I/II quadrimestre</p>

	<p>Attraverso lo studio di casi, la visione di Biopics e Docufilms, la lettura di articoli di giornale ed altri brani i ragazzi affrontano i temi legati alle discriminazioni ed alle disuguaglianze verso le donne (e non solo) per comprendere quanto è stato fatto e quanto c'è ancora da fare per il raggiungimento del GOAL 5</p> <p><b>25 Novembre: GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE</b></p>	<p>Giornata mondiale dell'alimentazione. Differenze di genere: discriminazioni e disuguaglianze verso le donne. Diritti umani. Giornata della memoria( 27/01)</p> <p>4 UL (Lingua e Letteratura Italiana , storia)</p> <p>5 UL (Diritto e tecniche amministrative )</p> <p>2 UL (Francese)</p> <p>6 UL (Scienza e cultura dell'alimentazione)</p> <p>Progetto San Patignano - alcune classi in BiblioLab altre collegate dalle aule - 6 dicembre</p> <p>2 UL (Discipline coinvolte)</p>	<p>Il quadrimestre</p> <p>Il quadrimestre</p> <p>I quadrimestre</p> <p>Il quadrimestre</p> <p>I quadrimestre</p> <p>Il quadrimestre</p>
--	---	---	---

		<p>Le patologie alimentari e la multiculturalità:</p> <p>10 UL (Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria)</p>	
	<p>Partendo dalla <b>Giornata Mondiale dei Diritti Umani (10 dicembre)</b>, i ragazzi affronteranno i temi della povertà, delle guerre, dello sfruttamento, della discriminazione e negazione dei diritti umani che sempre di più spingono gli esseri umani a migrare verso i Paesi occidentali.</p>	<p>2 UL (Lingua e Letteratura Italiana , Storia)</p> <p>2 UL (Diritto e tecniche amministrative )</p>	I quadrimestre

	<p><b>Cittadinanza attiva ed Orientamento</b></p> <p>La Cittadinanza europea, le Istituzioni europee, le opportunità di studio, di lavoro e di volontariato offerte dall'UE ai giovani: Erasmus +, FSE, <b>Corpo Europeo di Solidarietà e Servizio Civile Volontario</b> (per dedicare alcuni mesi della propria vita al volontariato, all'educazione, alla pace tra i popoli e alla promozione dei valori fondanti della Repubblica italiana e dell'Unione europea, attraverso azioni per la comunità e il territorio).</p>	<p>Salvaguardia e tutela dell'ambiente: Progetto 'Puliamo i parchi'.</p> <p>2 UL (Scienze Motorie)</p>	<p>Il quadrimestre</p>
	<p>Il progetto <b>ETICA FISCALE</b>: il COVID e l'Etica Fiscale. Le "Belle Tasse" e la piaga dell'Evasione Fiscale.</p> <p>Fisco e Legalità: Attività formative per promuovere l'interesse, la conoscenza e la consapevolezza per i temi dell'economia, della finanza e della legalità fiscale, quali cittadini consapevoli dell'importanza del corretto rapporto "Fisco-contribuente-cittadino" e strumento per ottenere giustizia, equità sociale, diritti e benefici per la collettività.</p>	<p>L'agenda 2030: goal 1-2-3-5-10. L'etica fiscale: il Covid e l'etica fiscale "Le belle tasse" e la piaga dell'evasione fiscale.</p> <p>6 UL (Diritto e tecniche amministrative )</p> <p>Visione del film (Il diritto di contare)</p> <p>3 UL (Matematica)</p>	<p>I / II quadrimestre</p>

	<p>“Progetto Martina. La lotta ai tumori inizia a scuola” per informare i ragazzi su alcuni tumori e dare loro alcune informazioni per prevenirli.</p> <p><a href="http://www.progettomartina.it/index.php?lang=it">http://www.progettomartina.it/index.php?lang=it</a></p>	<p>Progetto Martina: incontro con il dott. Gianni Natalini.</p> <p>2 UL (Discipline in orario)</p>	<p>I quadrimestre</p>
	<p>PROGETTO AVIS E ADMO: campagna di sensibilizzazione alla donazione del Sangue, degli organi e dei tessuti per salvare vite umane</p>	<p>Progetto AVIS</p> <p>2 UL (Discipline coinvolte)</p> <p>La sicurezza stradale e un nuovo reato: l'omicidio stradale</p> <p>Comprendere l'importanza del rispetto del codice della strada.</p> <p>1 UL (Discipline coinvolte)</p>	<p>I quadrimestre</p> <p>I quadrimestre</p>

### Attività proposte per le CLASSI quinte:

- Progetto provinciale Educazione stradale, 1 UL in BiblioLab (ex. Aula Magna), 26 ottobre
- Progetto AVIS (2 UL nel primo quadrimestre in classe + mattina del 14 Marzo 2023, donazione per gli studenti che hanno aderito ) -17 Novembre 2022
- Progetto Martina: incontro con il dott. Gianni Natalini -2 UL- 20 Marzo 2023
- Incontro con Rosaria Cascio (allieva di don Pino Puglisi) - incontro in BiblioLab - 2 UL - 1 aprile 2023
- Progetto San Patrignano - alcune classi in BiblioLab altre collegate dalle aule - 6 dicembre 2022



- Itinerario Memo “Insegnare gli anni Settanta” (2 UL laboratorio in classe + 4 UL visita a Bologna)- 5 dicembre 2022
- Realizzazione di un’assemblea di istituto coinvolgendo i rappresentanti di classe, consulta, istituto su un tema di legalità.
- Corsi di formazione di pasticceria con la FIPGC

<p><b><i>Ripartizione delle 33 ore annuali (39 UL) tra le diverse discipline coinvolte nei progetti scelti nei CdC delle classi</i></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Francese 2 U.L.</li> <li>- Lingua e Letteratura Italiana 8 U.L.</li> <li>- Matematica 3 U.L.</li> <li>- DTA : Diritto e Tecniche Amministrative 20 U.L.</li> <li>- Scienze motorie 2 U.L.</li> <li>- Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria 10 U.L.</li> <li>- Scienza e cultura dell'alimentazione 6 U.L.</li> </ul>
<p>Tipologia di verifica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verifiche formative</li> <li>- verifiche sommative</li> <li>- verifiche orali</li> <li>- verifiche su lavori autoprodotti dagli alunni</li> </ul>

Strumenti di valutazione

Verranno valutati:

- il processo del lavoro di preparazione (collaborazione, interazioni capacità di superare le difficoltà, trasferibilità);
- costanza e partecipazione in termini di frequenza alla DDI (eventuale);
- presentazione del lavoro/prodotto, in termini di chiarezza, comprensibilità, pertinenza, attendibilità, creatività;
- acquisizione di un lessico tecnico;
- autovalutazione degli studenti;
- il prodotto finale deve rispondere alle richieste del docente, la grafica e i contenuti devono essere chiari e ben definiti;
- processo di cooperative learning;

La valutazione avverrà al termine di ciascuna prova, sia essa disposta dal docente della disciplina in termini individuali o di gruppo. Resta inteso che, come da disciplina normativa vigente, la valutazione finale (I° e II° quadrimestre) avverrà in sede di Consiglio di classe, dietro proposta della Referente di Educazione civica.

Tutti i docenti terranno conto delle finalità che si propone la disciplina, ai sensi della Legge 92/2019, nonché della normativa quadro concernente i criteri complessivi di valutazione del profitto e quindi, tra gli altri, il grado di autonomia e di responsabilità dimostrato dagli studenti nell'esecuzione del compito e i progressi registrati in itinere.

Criteri per la valutazione dell'eventuale prodotto e/o verifica, intermedi e finali, svolto/sostenuta in gruppo o singolarmente: rispondenza del prodotto in termini di funzionalità allo scopo e ai destinatari; correttezza ed efficacia comunicativa; correttezza, completezza e pertinenza della documentazione prodotta; correttezza nella realizzazione delle consegne; pertinenza e appropriatezza nell'utilizzo di lessico tecnico riferito alle specifiche discipline. Tutti i criteri innanzi indicati sono da intendersi "calibrati" nel caso di alunni DSA/BES e H in rapporto con gli specifici Piani approvati in sede di Consiglio e alla luce di quanto in essi previsto.

Tra i percorsi di Educazione civica sono da inserire, anche le Giornate Mondiali d'Istituto che sono le seguenti:

- 14 FEBBRAIO 2023 - SAFER INTERNET DAY (SID)

Giornata mondiale per la sicurezza in Rete e l'uso positivo di Internet promossa dalla Commissione Europea. Il Ministero dell'Istruzione la celebra solitamente con laboratori online e dirette con esperti. <https://www.generazioniconnesse.it/site/it/0000/00/00/safer-internet-day--12/>

- 21 MARZO 2023 - GIORNATA DELLA MEMORIA E DELL'IMPEGNO IN RICORDO DELLE VITTIME INNOCENTI DELLE MAFIE
- 22 APRILE 2023 - GIORNATA DELLA TERRA

Spallanzani Earth Day 2nd Edition: stay

Si segnalano anche le seguenti giornate/ricorrenze:

- 25 NOVEMBRE - GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE
- 10 DICEMBRE - GIORNATA MONDIALE DEI DIRITTI UMANI
- 27 GENNAIO - GIORNATA DELLA MEMORIA
- 22 MARZO - GIORNATA MONDIALE DELL'ACQUA
- 9 MAGGIO - FESTA DELL'EUROPA e 22 MAGGIO GIORNATA MONDIALE DELLA BIODIVERSITA'

<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa

2.	Programmazioni dipartimenti
3.	Rendicontazione dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
4.	Fascicoli personali degli alunni , Fascicoli alunni DSA
5.	Verbali consigli di classe
6.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico

# **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,)

### 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha mostrato interesse per gli argomenti trattati durante il percorso scolastico nonostante abbia manifestato, in qualche occasione, poca costanza sull'attenzione. Solo un piccolo numero ha mostrato lacune sia nelle esposizioni orali sia nelle verifiche scritte. Tuttavia, impostando lezioni dialogate e favorendo l'apprendimento con mappe concettuali svolte assieme durante la lezione, tale attenzione è stata ripresa.

Maggiore è stato il coinvolgimento sugli autori contemporanei o gli autori con un vissuto particolare scritte in opere autobiografiche.

Il profilo complessivo della classe è più che sufficiente.

### 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 d'iniziativa e imprenditorialità	<ul style="list-style-type: none"><li>-il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li><li>- le relazioni tecniche per documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li><li>- elaborazione e argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni e - conoscenza dei linguaggi necessari per interlocazione culturale con gli altri;</li></ul>
Consapevolezza ed espressione culturale	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</li><li>-Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia.</li><li>- Conoscenza del valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</li><li>- Utilizzo e produzione di strumenti</li></ul>

	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.	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

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Contenuti	Nucleo fondante
La lingua dell'Italia unita Analfabetismo e scolarizzazione Romanzo dell'800 Realismo Gustave Flaubert e lettura di un testo tratto da <i>"Madame Bovary"</i> - Lettura di <i>"Il ballo"</i>	L'Italia post-unitaria e il quadro storico

Contenuti	Nuclei fondanti
Ippolito Nievo e i memorialisti Fëdor Dostoevskij <i>"Delitto e castigo"</i> Lev Tolstòj <i>"Guerra e pace"</i> <i>"Anna Karenina"</i> Charles Baudelaire <i>"I fiori del Male"</i> Lettura di <i>"A una passante"</i>	La letteratura nell'età del Risorgimento

<p>La Scapigliatura  Le idee e gli autori  Positivismo  Zola e il Naturalismo  Il romanzo sperimentale  Naturalismo  Verismo  Le radici culturali del Verismo</p>	
---	--

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
<p>La vita  «Serie», non «ciclo»  Il teatro: un successo inatteso  Le opere  I temi e la tecnica  L'artificio della regressione  Il discorso indiretto libero  <i>"Storia di una capinera"</i>  <i>"Vita nei campi"</i> e lettura di <i>Rosso Malpelo</i>  - <i>Fantasticheria: l'«ideale dell'ostrica»</i>  I <i>"Malavoglia"</i>  Padron 'Ntoni e la saggezza popolare  Lessico, sintassi, stile: un romanzo «parlato»  L'affare dei lupini  Lettura di "Prefazione"  cap.xv  <i>"Mastro Don Gesualdo"</i>  Lecture  Cap. IV</p>	<p>Giovanni Verga</p>

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
<p>Carducci, il poeta nazionale: le idee, la poetica  La vita  Il poeta e la politica. Carducci contestato  Essere "classicisti" nell'età di Carducci  <i>Rime nuove</i>  <i>Odi barbare</i>  Lettura di "Pianto antico"</p>	<p>Giosuè Carducci</p>



<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei Fondanti</b>
Il decadentismo Le origini L'atteggiamento verso la vita Il Decadentismo in Francia Il romanzo nel decadentismo La figura del dandy <i>"Il piacere"</i> La storia e i personaggi Le due donne di Sperelli Il protagonista Lo stile La visione del mondo Un uomo di lettere fuori del comune Il dandy d'Annunzio poeta d'Annunzio prosatore Un uomo in sintonia con il suo tempo d'Annunzio cronista mondano Scritti giornalistici Un intellettuale in fuga	Gabriele d'Annunzio

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
La vita La sperimentazione che apre al Novecento <i>"Myricae"</i> <i>"Poemetti"</i> <i>"Il fanciullino"</i> Lettura-X Agosto	Giovanni Pascoli

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
Il romanzo del novecento La vita Pirandello e la visione del mondo e della letteratura Lo «strappo nel cielo di carta» <i>"L'umorismo"</i> I temi dell'opera pirandelliana La mediazione fra tradizione e modernità <i>"Il fu Mattia Pascal"</i> <i>"Uno, nessuno e centomila"</i>	Luigi Pirandello

Il teatro	
<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
La vita Generi, temi, tecniche Svevo, Schopenhauer e il darwinismo <i>“Una vita”</i> La trama <i>“Senilità”</i> La trama <i>“La coscienza di Zeno”</i> La trama Un confronto con gli altri romanzi e i possibili modelli Svevo e la psicanalisi La struttura della Coscienza di Zeno Lettura della <i>Prefazione</i>	Italo Svevo

\*Programma svolto dopo il 15 maggio

I poeti del futurismo

Un nuovo modo di fare poesia

Giuseppe Ungaretti, vita e opere

La partecipazione alla guerra

*“Allegria”*

*“Il dolore”*

Eugenio Montale, vita e opere

*“Ossi di seppia”*

*“Occasioni”*

*“La bufera e altro”*

*“Satura”*

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Analisi guidata dei testi
- Lezione partecipata
- Flipped lesson;
- Lavori di gruppo;
- Fonti iconografiche
- Fonti audiovisive

#### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo

Powerpoint riassuntivi condivisi su classroom

Mappe concettuali

## **6. TEMPI**

4 UL a settimana

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

**2 verifiche scritte e 2 orali a semestre**

Le prove di verifica si sono basate sulla preparazione alla prima prova scritta per dare la possibilità di prepararsi in vista dell'esame di stato. Tali verifiche sono state valutate riducendo le tracce da 7 a 3 (una per la proposta A, alternando tra prosa e poesia; una per la proposta B e l'ultima adattata sulla proposta C); i parametri dei criteri di valutazione sono stati altrettanto ridotti e sono stati principalmente:

- 1) coesione e coerenza testuale
- 2) ricchezza e padronanza lessicale
- 3) correttezza grammaticale
- 4) ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali
- 5) capacità di comprendere il testo
- 6) capacità di comprendere la traccia

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

la Docente  
Paola Casoria

### 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe si è dimostrata complessivamente con un atteggiamento positivo, improntato a un dialogo vivace e proficuo, teso a trasformarsi in occasione di crescita personale e di confronto critico. Il lavoro di confronto in classe è stato quello fondamentale. L'interesse maggiore è stato rivolto durante la trattazione della nascita e affermazione dei regimi totalitari e al continuo confronto tra la storia dell'Italia e non solo, passata e quella a loro contemporanea.

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

Competenze	Contributo della disciplina
Spirito d'iniziativa e imprenditorialità	<ul style="list-style-type: none"><li>-il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.</li><li>- le relazioni tecniche per documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li><li>- elaborazione e argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni e - conoscenza dei linguaggi necessari per interlocuzione culturale con gli altri;</li></ul>
Consapevolezza ed espressione culturale	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali.</li><li>-Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia.</li><li>- Conoscenza del valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.</li><li>- Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento</li></ul>

	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.	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

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

Contenuti	Nuclei fondanti
Focalizzazione sulla nascita della monarchia costituzionale Regno sabauda La nascita dei partiti di destra e di sinistra Il comunismo e il liberalismo Industrializzazione Flussi di migrazione verso il nord Italia e verso l'America	Modulo di recupero del IV anno sul Risorgimento

Contenuti	Nuclei fondanti
I moti del 1820-1821; Società segrete; Moti del 1848 e conseguenze; Giuseppe Mazzini e la "Giovine Italia" Prima guerra d'indipendenza Camillo Benso conte di Cavour Seconda guerra d'indipendenza Nascita del Regno d'Italia Giuseppe Garibaldi	I governi della Destra e Sinistra storica

L'Europa tra il 1850 e il 1890 Guerra Franco-prussiana L'Italia post-unitaria Destra Storica Sinistra Storica Filippo Turati Francesco Crispi	
---	--

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
Il ritorno di Crispi Giovanni Giolitti I Fasci siciliani Lo scandalo della banca di Roma Il codice Zanardelli Il patto Gentiloni La guerra d'Abissinia Le prime elezioni a suffragio universale maschile L'ultimo governo di Giolitti	L'età giolittiana

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
Cause e Alleanze L'Italia, dalla neutralità all'intervento Gli anni dal 1914 al 1918 Neutralisti e interventisti in Italia La posizione della Chiesa Guerra di posizione e guerra lampo I nuovi mezzi di guerra e nuove armi La disfatta di Caporetto Conseguenze della prima guerra mondiale	La prima guerra mondiale

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>
La rivoluzione di febbraio La rivoluzione di ottobre Lenin-l'uomo politico La nascita dell'URSS	La rivoluzione russa

<b>Contenuti</b>	<b>Nuclei fondanti</b>

I patti Lateranensi La crisi del 1929 Benito Mussolini Crisi economica in Italia nel post-guerra Il Fascismo L'assalto a Roma Il corporativismo La Guerra d'Etiopia L'asse Roma-Berlino L'ascesa del fascismo	L'età dei totalitarismi
--	-------------------------

Contenuti	Nuclei fondanti
Il nazionalfascismo Hitler, l'uomo politico Hitler e il Mein Kampf La nascita della Repubblica di Weimar L'inizio della seconda guerra mondiale Le alleanze Operazione Barbarossa La guerra degli italiani in Africa Lo sbarco degli USA in Sicilia I partigiani La fine della guerra	La seconda guerra mondiale

**\*Argomenti svolti dopo il 15 maggio**

Il genocidio degli ebrei  
 i campi di sterminio  
 Dopoguerra: gli anni cruciali  
 La divisione del mondo tra USA e URSS  
 La nascita della Repubblica italiana

Cittadinanza e costituzione	Contenuti
	La parità di genere Uscita a Bologna- Insegnare la storia degli anni '70 Visione del film "Fratelli d'Italia" in occasione della giornata della memoria I regimi totalitari: come diventare dittatore- Visione di un documentario in occasione della giornata della memoria

	Discussione in classe il 22 aprile in occasione della giornata mondiale della Terra
--	---

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Analisi guidata dei testi
- Lezione partecipata
- Flipped lesson;
- Lavori di gruppo;
- Fonti iconografiche
- Fonti audiovisive

#### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo  
 Powerpoint riassuntivi condivisi su classroom  
 Mappe concettuali  
 Documentari

#### 6. TEMPI

2 UL a settimana

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

I criteri e la modalità di valutazione per l'intero anno scolastico si basano su due verifiche orali a semestre.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2022

la Docente  
 Paola Casoria

<b>MATERIA: FRANCESE</b>
<b>DOCENTE: CHIARA MANTINI</b>

#### 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha sempre mostrato un atteggiamento disponibile durante le lezioni, non sempre, tuttavia, costante nello studio e nella presenza in classe, nonché nello svolgimento delle attività assegnate per casa.

Si è comunque dimostrata aperta al dialogo, spesso interessata agli argomenti trattati e disponibile a mettersi in gioco. Il gruppo si presenta con un livello più che sufficiente nelle competenze previste dalla materia.

#### 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
<p><b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b></p>	<p>Conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo, sia relativo alla quotidianità che al settore professionale specifico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sa produrre brevi testi su argomenti studiati e analizzati in precedenza</li> <li>● Sa comprendere testi legati anche alle competenze specifiche del settore</li> </ul>
<p><b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p>	<p>Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità di comunicazione e utilizza registri lessicali, variati in funzione del contesto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sa esporre gli argomenti presentati dall'insegnante e discussi in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato</li> <li>● Sa cogliere il senso di un testo sia di argomento quotidiano che di microlingua specifica</li> <li>● Sa effettuare, guidato, gli opportuni collegamenti con argomenti proposti da docenti di materie affini</li> </ul>

<p><b>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sa descrivere in modo semplice un dipinto artistico</li> </ul>
<p><b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</b></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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>

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

<b>Competenze</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<p>Comunicazione nelle lingue straniere</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
<p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
<p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona</li> </ul>

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI FRANCESE

#### Microlingua :

#### MODULE: POSTULER À UN EMPLOI

Trouver un travail:

- rédiger un CV,
- écrire une lettre de motivation,
- comprendre les offres d'emploi,
- se préparer à un entretien d'embauche,
- s'exprimer sur ses propres expériences,
- le compte-rendu de stage,
- les contrats de travail,

Comment devenir un chef pâtissier

- Le rôle du pâtissier,
- les qualités requises

#### MODULE : LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION

Régimes et nutrition :

- Les aliments bons pour la santé,
- le régime méditerranéen,
- les allergies et les intolérances alimentaires,
- le régime alimentaire pour coéliquaue,
- les troubles du comportement alimentaire,
- l'alimentation du sportif,
- l'alimentation de l'adolescent,
- les régimes alternatifs : Macrobiotique , Végétarien et Végétalien
- les régimes alternatifs : le Crudivorisme , le régime frutarien et les régimes dissociés.

#### MODULE : LES RÈGLES EN CUISINE

La conservation des aliments :

- Les méthodes physiques :
- la lyophilisation,
- la stérilisation,
- la pasteurisation,
- la surgélation,
- la congélation,

- la réfrigération,
- Les méthodes chimiques :
- la conservation par le sel,
- la conservation par le sucre,
- la conservation par le vinaigre,
- la conservation par l'alcool,
- l'emballage dans une atmosphère protégée,
- Conservation et qualité en pâtisserie :
- la sécurité,
- la qualité,
- date limite de vente maximale,
- Les techniques culinaires :
- les techniques de cuisson à l'eau ,
- les techniques de cuisson au corps gras

#### MODULE : LA CULTURE CULINAIRE

- Spécialités gastronomiques des DROM et des COM :
- la Nouvelle Calédonie
- les Antilles françaises
- la Polynésie française
- la Réunion

#### MODULE : LA CUISINE FRANÇAISE : TRADITIONS ET FÊTES

- L'Épiphanie
- La Chandeleur
- Mardi gras et le carnaval
- Pâques
- Noël

#### MODULE : LES INSTITUTIONS FRANÇAISES

- Les DROM - COM

#### **Grammatica, lessico e funzioni comunicative:**

##### Grammatica:

- Révision du présent et de l'imparfait et les diverses irrégularités
- Le conditionnel présent
- Les gallicismes
- L'accord du participe passé avec le verbe avoir
- Le participe présent
- Le gérondif
- Le subjonctif présent et l'emploi du subjonctif

\*Argomento svolto dopo il 15 Maggio

- la forme hypothétique, les connectifs

Lessico:

- Tecnico, legato al settore di specializzazione (Pasticceria)

Funzioni comunicative:

- Saper riassumere il nucleo centrale dell'argomento trattato con un linguaggio semplice,
- Saper esprimere opinioni e raccontare esperienze.

PERCORSI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE :

Titolo del percorso	Attività svolta	competenze
La parità di genere (maggio 2023)	Presentazione di una personalità "engagée" nella lotta dei diritti delle donne: Simone Veil , visione ed analisi del film ' Le voyage du siècle'	Capacità di riflessione sulla memoria collettiva e di raggiungere la consapevolezza della storia, del ricordare e commemorare.
La violence contre les femmes (A.s. 2022/23)	Presentazione di alcune personalità "engagée". Visione del cortometraggio 'Mia o di nessuno' su Rai play .	Capacità di riflettere e discutere sul problema della discriminazione di genere.

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Metodologie induttiva e deduttiva
- Cooperative Learning
- Pair Learning
- Problem Solving
- Compiti di realtà
- Studio individuale
- Question Training

#### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo : Eiffel le compact
- Libro di microlingua : Superbe
- Esercizi interattivi , video e filmati in lingua francese, siti dedicati, applicazioni e programmi ( Book creator / movie maker / Power point / Canva) , Pacchetto google suite.

## 6. TEMPI

- 3 Unità Lezione settimanali.

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

I criteri di verifica hanno tenuto conto della griglia di valutazione del PTOF ; dei progressi in itinere, dell'impegno e della costanza nella partecipazione. Le verifiche sono state sia scritte che orali , formative e sommative , strutturate e non strutturate.

2 prove sommative scritte e 2 orali.

- Partecipazione in classe
- Interrogazioni lunghe e brevi
- Interesse nei confronti della materia
- Correzione di esercizi

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

- Correttezza grammaticale
- Conoscenza dei contenuti
- Uso del lessico adeguato e settoriale

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La docente  
Prof.ssa Chiara Mantini

MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: ZANARDI MICHELE

### 1.PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato interesse per le attività svolte, partecipando alle lezioni in modo corretto e costruttivo.

I contenuti della materia sono stati affrontati in modo dialogico favorendo negli studenti la partecipazione, lo sviluppo delle capacità critiche e i collegamenti interdisciplinari. Numerosi sono stati i punti di incontro con le altre materie, specialmente quelle dell'asse storico-sociale e dell'asse dei linguaggi. Ci si è inoltre proposti di favorire, da parte degli alunni, la rielaborazione del vissuto personale nel corso del ciclo scolastico.

Gli obiettivi previsti dal piano di lavoro sono stati sostanzialmente raggiunti, sebbene in modo disomogeneo tra i vari alunni.

### 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
Spirito di iniziativa e imprenditorialità. Consapevolezza ed espressione culturale. Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare. Competenza in materia di cittadinanza.	Valorizzazione dell'unicità personale e dei propri talenti. Capacità di riflessione etica e di dialogo con gli altri. Consapevolezza della complessità dei fenomeni sociali e culturali.

### 3.PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA

Il fenomeno religioso nella storia	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
La secolarizzazione oggi e nella storia Temi attuali della chiesa italiana	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche

<b>Le religioni e lo stato</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
Un esempio di teocrazia: l'Iran La "questione romana" dal 1861 al 1929 I Patti Lateranensi e il Concordato Stato e religioni nella Costituzione italiana Il principio di laicità, con alcune interpretazioni Laicità e libertà d'espressione	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche

<b>Cristianesimo ed ebraismo nella cultura e nella società</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
Christmas Carol (Charles Dickens) I fratelli Karamazov (Fëdor Dostoevsky) Delitto e castigo (Fëdor Dostoevsky) Carnevale e quaresima (Peter Bruegel)	Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita

<b>La memoria del Novecento</b>	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
La memoria della Shoah: ricordare e riconoscere La memoria di Monte Sole: ricordare e perdonare I movimenti giovanili: il '68, il '77 e l'oggi	Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita



La parità di genere	
<i>Contenuti</i>	<i>Nucleo fondante</i>
Gli stereotipi di genere  La donna nella teologia e tradizione cattolica  Alcuni snodi del femminismo	Sviluppare un maturo senso critico costruendo il proprio progetto di vita

#### 4.METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Dialogo guidato
- Lettura e analisi di testi
- Narrazione iconica guidata e fotolinguaggio
- Strumenti multimediali
- Brainstorming
- Cooperative learning
- Compiti di realtà

#### 5.MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Dispense e appunti forniti dal docente
- Mappe concettuali
- Materiali audio/video
- Google Classroom
- Nessun libro di testo è stato proposto in adozione

#### 6.TEMPI

1 UL settimanale
------------------

33 UL annuali
---------------

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

Per la valutazione si fa riferimento al PTOF.

##### Criteria di valutazione:

- Conseguimento individuale degli obiettivi
- Progressi compiuti rispetto al livello di competenza

- Partecipazione e impegno

**Modalità di verifica:**

- Dialogo con i singoli alunni
- Osservazione del dialogo nel gruppo-classe
- Assegnazione di brevi elaborati

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Il docente

Michele Zanardi

<p><b>MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE</b></p> <p><b>DOCENTE: SICIGNANO LIBERATA</b></p>
--

## **1. PRESENTAZIONE 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	
utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;	Marketing Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;	
applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;	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>	<p>Marketing</p>
<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>Marketing</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>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>	
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio allineandoci al</p>	<p>Il mercato turistico L'economia del territorio</p>
<p>perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030.</p>	

### 3.PROGRAMMA SVOLTO

**Le operazioni di gestione** - Finanziamento, investimento, trasformazione economica e disinvestimento

Finanziamenti - Finanziamenti di capitale proprio: capitale sociale ed autofinanziamento.

I finanziamenti di capitale di terzi - Debiti di regolamento e di finanziamento.

**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. Obiettivi minimi: Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico. Organismi nazionali e internazionali di promozione 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 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. Analisi della domanda e della concorrenza. 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.

### PROGETTO “ Lettura”

Anche per questo anno scolastico è stato portato avanti il percorso relativo alla lettura di libri di alto significato formativo. Il percorso propone la lettura in classe di libri come: “ Il profumo di mio padre” e “ Il patto sporco”, prefiggendosi l'obiettivo di sviluppare le capacità critiche ed il dibattito verso la realtà circostante, stimolando all'aggiornamento

ed alla consapevole partecipazione alla vita sociale; inoltre permette lo sviluppo della coscienza civile e della creatività negli alunni.

#### **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 MODALITÀ 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.

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

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA-BAR E VENDITA**

**DOCENTE: DI PERNA ELDA ALESSANDRA**

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

Il Primo approccio con la classe è stato abbastanza positivo, anche se una buona parte di alunni è sempre molto disinteressata e distratta. Una piccola parte di alunni è diligente e propositiva, ma in generale lo svolgimento delle lezioni complessivamente non è buono. Nei confronti della materia l'approccio è stato piuttosto eterogeneo e diversificato, in base agli argomenti trattati. Tuttavia grazie ai metodi didattici la maggior parte della classe è riuscita a raggiungere gli obiettivi definiti in sede di programmazione.

In generale, si è comunque dimostrata disponibile al dialogo e al mettersi in gioco. La classe si presenta con un livello più che sufficiente.

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

<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Padroneggiare i vari strumenti espressivi per comunicare in vari contesti</b></li> <li>• <b>Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario tipo e riconoscere i differenti linguaggi</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caratteristiche e struttura delle differenti tipologie testuali con particolare attenzione ai contesti d'uso e ai linguaggi specifici.</b></li> <li>• <b>Strumenti e codici della</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, scientifici e politici di riferimento.</b></li> <li>• <b>identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana, europea</b></li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</li> <li>• Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</li> <li>• Utilizzare e produrre testi multimediali;</li>   <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> </ul>	<p>comunicazione e loro connessioni in vari contesti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processi storici e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici di autori e correnti .</li> <li>• Relazioni e presentazioni anche multimediali su argomenti di studio, interesse personale e lavorativo.</li> <li>• Tipologie A; B; C</li> </ul>	<p>e altre tradizioni culturali anche in una prospettiva interculturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con destinatari del servizio del settore di riferimento.</li>   <li>• Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame;</li> </ul>
<p><b>Competenze d'asse</b></p>	<p><b>Conoscenze</b></p>	<p><b>Abilità</b></p>

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Conoscenza della struttura e dell'organizzazione del ristorante e del bar</b></li> <li>● <b>Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</b></li> <li>● <b>Compilazione di un menù secondo le corrette regole di stesura</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Principi che guidano la definizione dell'offerta enogastronomica</b></li> <li>● <b>Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica</b></li> <li>● <b>Software di settore</b></li> <li>● <b>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Definire menù e carte che rispondano alle esigenze di una specifica clientela</b></li> <li>● <b>Definire menù e carte sulla base di criteri di economicità della gestione.</b></li> <li>● <b>individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento volte all'abbattimento dei costi.</b></li> <li>● <b>Gestire approvvigionamenti e stock</b></li> <li>● <b>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Il ruolo del coordinamento tra i reparti per la buona riuscita del servizio</b></li> <li>● <b>Regole della corretta mise en place e le varie tecniche di servizio</b></li> <li>● <b>Norme per accogliere, assistere e congedare il cliente in modo impeccabile.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Procedure di preparazione ed esecuzione del lavoro di sala in occasioni di buffet, banchetti, eventi speciali.</b></li> <li>● <b>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Saper allestire spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti, eventi speciali.</b></li> <li>● <b>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</b></li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio.</b></li> <li>● <b>Tecniche di base nelle preparazioni di bar</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Classificazione di bevande alcoliche</b></li> <li>● <b>Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</b></li> <li>● <b>Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.</b></li> <li>● <b>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</b></li> <li>● <b>Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</b></li> <li>● <b>Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</b></li> <li>● <b>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</b></li> </ul>
--	--	---

<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Conoscenza delle bevande alcoliche e analcoliche e delle modalità di servizio.</b></li> <li>● <b>Tecniche di base nelle preparazioni di bar.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Classificazione di bevande analcoliche e alcoliche.</b></li> <li>● <b>Tecniche avanzate di bar.</b></li> <li>● <b>Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione.</b></li> <li>● <b>Utilizzare attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.</b></li> <li>● <b>Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione.</b></li> <li>● <b>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</b></li> </ul>
---	---	---

### **3.PROGRAMMA SVOLTO DI SALA-BAR E VENDITA**

- **Gli aspetti tecnici e gestionali della carta delle vivande.**
- **Gli aspetti tecnici e gestionali del menu.**

- Le regole grafiche e gastronomiche per redigere un menu
- Le diverse tipologie di menu
- Le caratteristiche generali della carta dei vini.
- La carta esposta.
- Il Catering ed il Banqueting.
- I Tipi di Ristorazione
- I prodotti tipici ed i marchi di qualità.
- Le Bevande Nervine.
- Agricoltura biologica, prodotti a km zero, filiera corta.
- Produzione e caratteristiche del vino.
- Le principali tipologie di vino e le vinificazioni.
- Lo studio della Vite.
- La cantina.
- Lo Champagne.
- L'etichetta del vino.
- I marchi di qualità europei ed italiani del vino.
- L'abbinamento cibo-vino: per contrasto, per armonia, per tradizione.
- Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.
- La Scuola Inglese
- La Scuola Francese
- La Scuola Italiana
- La distillazione continua e discontinua.
- Caratteristiche e produzione dei principali prodotti distillati, liquori e creme.
- La Birra.

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

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Metodologie induttiva e deduttiva
- Cooperative Learning
- Pair Learning
- Problem Solving
- Compiti di realtà
- Studio individuale
- Question Training

## 5.MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo
- Slide
- Appunti e schemi
- Esercizi interattivi, video e filmati , siti dedicati, applicazioni e programmi (Book creator / movie maker / Powerpoint / Canva) , Kahoot, Pacchetto google suite.

## 6.TEMPI:

- 2 Unità Lezione settimanali.

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

I criteri di verifica hanno tenuto conto della griglia di valutazione del PTOF ; dei progressi in itinere, dell'impegno e della costanza nella partecipazione. Le verifiche sono state sia scritte che orali , formative e sommative , strutturate e non strutturate.

2 prove sommative scritte e 2 orali.

- Partecipazione in classe
- Interrogazioni lunghe e brevi
- Interesse nei confronti della materia
- Correzione di esercizi

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

- Correttezza grammaticale
- Conoscenza dei contenuti
- Uso del lessico adeguato e settoriale

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

la Docente  
Elda Alessandra Di Perna

**MATERIA: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA**

**DOCENTE: ILARIA DI MARTINO**

## **1.PROFILO DELLA CLASSE**

Gli studenti che frequentano le lezioni di AIRC sono pochi, e numerose sono le assenze di alcuni. Coloro che partecipano con assiduità si mostrano partecipi e interessati agli argomenti proposti. Tuttavia è difficile stimolare curiosità e proporre modalità di interazione innovative, perché la classe fatica a mostrare quella proattività e quella maturità che ci si aspetta da ragazzi in procinto di concludere il ciclo di studi.

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

<b>COMPETENZE</b>	<b>CONTRIBUTO DELLA MATERIA</b>
competenza alfabetica funzionale	TUTTI GLI ARGOMENTI
competenza digitale	FAMIGLIA
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	FAMIGLIA, STEREOTIPI
lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio	TUTTI GLI ARGOMENTI

## **3.PROGRAMMA SVOLTO**

GLI STEREOTIPI: cosa sono e in che modo influenzano il nostro pensiero. Spunto di riflessione: "Borat", film del 2006.

FAMIGLIA DI OGGI E DI IERI: riflessioni personali sul concetto di famiglia; confronto tra la famiglia degli anni '90 e le famiglie contemporanee; spunto di riflessione: episodio 1 della serie tv "This is us".

COMUNICAZIONE (VERBALE-NON VERBALE-PARAVERBALE)

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

Brainstorming

Compiti di realtà

Lavoro di gruppo

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

Utilizzo di materiale audio-visivo (film, serie tv, video ecc.)

Padlet

## **6.TEMPI**

A causa delle numerose assenze e di alcuni impegni programmati della classe (partecipazione ad eventi/concorsi, simulazione seconda prova, partecipazione a convegni/conferenze), sono stati necessari dei tagli al programma. Le lezioni si svolgono 1h/settimana, con inizio a metà dicembre '22.

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

Sono stati valutati partecipazione in classe ed interesse, attraverso dibattiti e brevi considerazioni scritte.

Castelfranco Emilia, 15 Maggio 2023

La Docente

Ilaria Di Martino

<p><b>MATERIA: MATEMATICA</b> <b>DOCENTE: BELLIZZI DINO</b></p>
---

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

Ho conosciuto la classe solo nella seconda settimana di aprile, dopo un periodo di circa quaranta giorni in cui la classe è rimasta sprovvista del docente.

Il mio inserimento nel gruppo classe non è stato particolarmente problematico. Sono stato da subito ben accettato. Una buona parte della classe si è dimostrata da subito aperta al dialogo educativo e disponibile all'apprendimento della materia, affrontando con sufficiente determinazione le difficoltà che la materia notoriamente comporta.

Ci sono alcuni alunni che presentano grandi lacune ed evidenti fragilità.

Il programma pianificato è stato svolto quasi completamente.

Cenni sugli asintoti.

Sono stati fatti pochissimi esempi/esercizi sull'applicazione della derivata prima (funzioni crescenti, decrescenti, massimi e minimi).



Non è stato affrontato lo studio completo di funzione.

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

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

## **3. PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA**

- Definizione e classificazione di una funzione  $y=f(x)$ .
- Lettura del grafico di una funzione: dominio, codominio, eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, segno di una funzione.
- Determinazione del dominio di una funzione  $y=f(x)$ , con riferimento a quelle algebriche razionali intere e fratte, irrazionali, esponenziali e logaritmiche.
- Rappresentazione di funzioni razionali intere e fratte: dominio, eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, segno.
- Definizione di funzione pari e dispari.
- Il concetto intuitivo di limite ed interpretazione grafica del concetto di limite.
- Quattro definizioni di limite di una funzione:  
 $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = l$  ;  $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = l$  ;  
 $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = \infty$  ;  $\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = \infty$ .
- Algebra dei limiti: limite della somma, del prodotto, del quoziente. Calcolo di limiti che non presentano forme indeterminate.
- Forma indeterminata  $[+\infty - \infty]$  per limiti di funzioni razionali intere; forme indeterminate  $[\frac{\infty}{\infty}]$  e  $[\frac{0}{0}]$  per funzioni razionali fratte.
- Cenni sugli asintoti di una funzione: definizione ed equazione dell'asintoto verticale, orizzontale e dell'asintoto obliquo.
- Derivate: Derivate delle funzioni elementari: costante, identità e potenza con esponente intero positivo; linearità della derivata; derivata del prodotto; derivata del quoziente.

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La metodologia didattica adottata, ha mantenuto le seguenti fasi:

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

Le spiegazioni sono state arricchite da numerosi esercizi ed esempi.

Durante le spiegazioni si è cercato di mettere in evidenza i prerequisiti necessari per affrontare l'argomento.  
Il recupero è avvenuto in itinere e la sua valutazione è stata fatta nelle verifiche curriculari.

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

Si è lavorato su appunti ed esercizi forniti dall'insegnante e sul libro di testo adottato (Colori Della Matematica - Ed. Bianca Per Istituti Alberghieri Vol. A - Sasso Leonardo, Fragni Ilaria - Ed. Petrini).

Tutte le spiegazioni sono state condivise su Google-Classroom a fine lezione.

Tutte le verifiche sono state eseguite su carta e consegnate regolarmente in classe.

## **6. TEMPI**

3UL alla settimana suddivise in 1+2.

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

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

La valutazione delle prove scritte è avvenuta in base ad una griglia di valutazione. Sono state valutate la capacità di analizzare ed impostare la soluzione del problema, in primo luogo, e la capacità di calcolo, in secondo luogo. Nella valutazione finale si sono presi in considerazione i seguenti criteri:

- capacità di apprendimento
- impegno e organizzazione nello studio
- puntualità e precisione delle consegne
- partecipazione attiva alla lezione
- progresso manifestato

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

Il Docente  
Dino Bellizzi

## **1.PROFILO DELLA CLASSE**

La classe ha mostrato quasi sempre un atteggiamento proattivo, seppur molto vivace, durante le lezioni. Tuttavia spesso si è dimostrata incostante nello studio e nella partecipazione in classe, nonché nello svolgimento delle attività assegnate per casa, che sono state sì svolte ma dopo numerosi richiami e rinvii da parte dell'insegnante.

Ho comunque potuto riscontrare un gruppo classe aperto al dialogo, spesso interessato agli argomenti trattati e disponibile a mettersi in gioco su svariate attività proposte dall'insegnante. Il gruppo ha dunque raggiunto un livello più che sufficiente nelle competenze previste dalla materia.

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

### **Competenze d'asse linguistico**

<b>Competenze asse dei linguaggi</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti obiettivi di comunicazione</b>	Conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo scritto e parlato, sia relativo alla quotidianità che al settore professionale specifico	<ul style="list-style-type: none"><li>● Sa produrre brevi testi su argomenti studiati e approfonditi in precedenza</li><li>● Sa comprendere testi legati anche alle competenze specifiche del settore dell'arte bianca e dell'enogastronomia in generale</li></ul>

<p><b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p>	<p>Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità di comunicazione e utilizza vari registri lessicali in base al contesto in cui si trova</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Sa esporre gli argomenti presentati dall'insegnante e discussi con la classe utilizzando la lingua straniera in un registro adeguato</li> <li>● Sa cogliere il senso di un testo sia di argomento generico che di microlingua specifica</li> <li>● Sa effettuare, guidato dall'insegnante, sv ariati ed opportuni collegamenti con argomenti presentati da docenti di materie affini</li> </ul>
<p><b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</b></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 di civiltà, testi del settore professionalizzante)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● E' in grado di utilizzare le competenze linguistiche apprese, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche non afferenti al contesto della lingua specifica settoriale</li> </ul>

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

Competenze	Contributo della disciplina
------------	-----------------------------

Comunicazione nelle lingue straniere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di comunicare e comprendere in modo adeguatamente corretto in lingua inglese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo dell'inglese di settore</li> </ul>
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di compilare il proprio cv e la propria cover letter in lingua inglese, per la ricerca di un lavoro o l'applicazione ad un corso o università straniera; capacità di parlare della propria esperienza lavorativa legata all'attività di stage</li> </ul>
Consapevolezza ed espressione culturale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di conoscere ed approfondire il patrimonio socio-culturale, storico ed enogastronomico dei paesi di lingua inglese</li> </ul>
Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abilità nell'approfondire e ricercare materiali e informazioni storico-culturali per l'organizzazione o la partecipazione ad eventi interculturali o tipici di paesi anglofoni</li> </ul>

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

#### **Microlingua:**

#### **Purchasing and Storing Food:**

- Buyers and Suppliers;
- An Alternative Method of Purchasing: “ Zero Mile “ Products;
- How to Store Food Properly in Your Restaurant;
- Why Restaurants Should Buy Local Food

#### **Diets and Nutrients:**

- Mediterranean Diet: A Heart-healthy Eating Plan;
- A Well Balanced Dish: Pasta with Beans;
- How does Cooking Affect Nutrients in Veggies?

#### **Organizing banquets:**

- A British State Banquet;
- What Is a Banquet?
- The Banquet Manager's Job;
- Wedding Banquet Organization;
- Work Scheduling;
- Table Arrangement for Functions;
- What Style of Dining Service Is Right for Your Event?
- Gatsby's Amazing Parties: An Extract From Scott Fitzgerald's Novel;

#### **Safety in the Catering Industry:**

- Kitchen Nightmares with Gordon Ramsay in Philadelphia;

- Safety Regulations in the UK;
- What Are the Main Risks and What Can Be Done?
- Hot Work Environment;

#### Italy's Best-Kept Food Secrets:

- Local food festival;
- The White Truffle Festival in Italy;
- Enotourism;
- Typical regional recipes in Italy

#### Special projects:

- Writing the CV and the professional cover letter in English;
- Editing and audio recording for a video documentary about the cuisine and the traditional recipes of many different English-speaking countries (Australia, Canada, USA: Texas, California and Louisiana, New Zealand, Malta, Ireland, UK: England, Scotland and Wales)

#### Grammatica:

- Comparatives and superlatives;
- Usi contrastivi e formazione dei tre tipi di futuro: will, be going to, -ing form;
- Usi contrastivi e formazione di present perfect e past simple;
- Usi contrastivi e formazione di past simple e past continuous;

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

Titolo del percorso	Attività svolta	competenze
La mafia	Mafia in the USA	Acquisire conoscenze storiche e sociali relative ad un paese straniero in lingua inglese
La Shoah	Book review: "Eichman in Jerusalem: The Banality of Evil" by Hannah Arendt	Analizzare e tradurre testi letterari in lingua inglese
La liberazione dal nazi-fascismo	Italian eyewitnesses share their memories about liberation 75 years ago	Creare collegamenti tra argomenti storici e linguistici

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Come warm-up prima della tradizionale lezione frontale, ai ragazzi è stato proposto quasi sempre un dialogo guidato in lingua inglese, talvolta incoraggiato ed ampliato con l'uso del brainstorming. All'interno di ogni unità didattica con gli studenti è stata svolta la lettura e la traduzione di vari testi afferenti all'argomento trattato, nonché la fruizione di contenuti multimediali in lingua inglese quali video, documentari ed audioregistrazioni. Con la classe ci si è avvalsi anche dello strumento del cooperative learning, svolgendo progetti e ricerche in piccoli gruppi.

## 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Si è lavorato su mappe, schemi ed esercizi forniti dall'insegnante e sul libro di testo adottato: *Daily Specials- English for Chefs, Waiters and Bartenders*, P.A. Caruso e A. Piccigallo, Le Monnier Scuola. Del libro di testo è stata ampiamente utilizzata sia la versione cartacea, che quella digitale, indispensabile per la parte di listening. Tutti i materiali (video, testi in lingua, dispense di grammatica ecc.) e le spiegazioni integrative rispetto a quanto presente sul libro, sono state condivise su Google-Classroom durante la lezione o alla fine della stessa. Tale piattaforma è stata impiegata anche per il caricamento di progetti e presentazioni create dai ragazzi.

## 6. TEMPI

5UL alla settimana suddivise in 1+2 il martedì e una il venerdì. Tale schema orario ci ha consentito di svolgere il programma secondo i tempi previsti in sede di programmazione.

## 7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Le verifiche previste nella programmazione annuale sono state svolte regolarmente, secondo i tempi ritenuti necessari. Le stesse sono state articolate in prove scritte, interrogazioni orali, ricerche individuali da esporre in classe. Per la valutazione finale si terrà in conto dei livelli di partenza e degli obiettivi raggiunti per ogni singolo alunno, considerando non solo gli esiti delle singole verifiche, ma anche la partecipazione proattiva in classe, il comportamento tenuto nel corso dell'anno ed il rispetto delle consegne e dei tempi.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La Docente  
Angela Milano

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

DOCENTE: **PERRONE BENEDETTA**

## 1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe composta da 21 alunni è nel complesso motivata verso la disciplina e possiede una base di conoscenze e competenze piuttosto solida. La maggior parte della classe ha seguito con costanza e motivazione, fatta eccezione per pochi alunni meno motivati e con risultati altalenanti. Una parte della classe ha dimostrato



miglioramento delle prestazioni, della capacità argomentativa e nella padronanza delle competenze. Pochi alunni dimostrano risultati brillanti, nonostante numerosi impegni scolastici che ne hanno diminuito la frequenza scolastica.

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

NUCLEO FONDANTE	COMPETENZE AMBITO DISCIPLINARE
QUALITA' TOTALE DEGLI ALIMENTI	2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Principi di dietetica	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Principi di Dietoterapia	4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. 5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
Qualità e sostenibilità, alimentazione e cultura, novel foods	2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
Igiene e haccp	3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Tutti i nuclei fondanti contribuiscono alle competenze per l'apprendimento permanente

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

- igiene e haccp

- i pericoli biologici
  - i pericoli chimici
  - la valutazione del rischio
  - autocontrollo e haccp
- la valutazione dello stato nutrizionale
  - strumenti per l'alimentazione equilibrata: Larn, tabelle crea, linee guida, piramide alimentare
  - strumenti per la valutazione della composizione corporea: bmi, plicometria, impedenziometria, dexa
- dietetica in diversi gruppi di popolazione: sport, gravidanza, allattamento, anziani, età evolutiva
- dietoterapia
  - obesità
  - ipertrigliceridemia
  - ipercolesterolemia
  - ipertensione
  - aterosclerosi
  - sindrome metabolica
  - diabete
  - allergie e intolleranze, celiachia
  - disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, binge eating, dca minori (ed. civica)
  - tumori
- novel foods e tendenze alimentari
- qualità totale
- - principi di sostenibilità applicata a esempi pratici (ed. civica)

#### 4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- -lezione dialogata
- -uda
- -lezione induttiva
- - flipped classroom
- -studio di caso

#### 5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- mappe mentali
- schemi relativi a procedure
- video
- google apps
- documenti e pubblicazioni scientifiche

#### 6. TEMPI

Il lavoro si è svolto con regolarità lungo primo e secondo quadrimestre, con alcune interruzioni dovute all'orientamento e attività di educazione civica. Da quadro orario alla disciplina sono attribuite 4 ore settimanali in blocchi da 2 ore. Durante il primo quadrimestre si è svolto il programma di igiene e dietetica, mentre nel secondo quello di dietoterapia. Il recupero è stato svolto in itinere e con studio individuale.

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

- domande flash e valutazioni di percorso
- interrogazioni
- attribuzione di livelli di competenza
- compiti prodotto
- miglioramento in itinere
- verifiche sommative a domande aperte
- temi
- tipologie di simulazione seconda prova
- la rubrica utilizzata prevede, come concordato per materia, l'uso di 3 indicatori per le prove semplici: linguaggio, contenuto e logica
- per le prove complesse 10 indicatori calibrati sul tipo di compito prodotto

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La Docente  
Perrone Benedetta

**MATERIA: Laboratorio di pasticceria e arte bianca**

**DOCENTE: Borrelli Fabio**

### 1. PROFILO DELLA CLASSE

Conosco la classe da tre anni, sono stato coordinatore durante il terzo e il quarto anno, essendo un veterano, in questi anni di continuità ho avuto modo di conoscere gli studenti e i propri punti di forza e di debolezza.

Il gruppo classe ha mostrato quasi sempre un atteggiamento positivo alle attività proposte, seppur molto vivace e polemico, durante le lezioni. Tuttavia spesso si è dimostrata incostante nello studio e nella partecipazione in classe, nonché nello svolgimento delle attività assegnate per casa, che sono state sì svolte ma dopo numerosi richiami e rinvii da parte dell'insegnante.

Ho comunque potuto riscontrare un gruppo classe aperto al dialogo, spesso interessato agli argomenti trattati e disponibile a mettersi in gioco su svariate attività proposte dall'insegnante. Gli obiettivi previsti dal piano di lavoro sono stati sostanzialmente raggiunti, sebbene in modo disomogeneo tra i vari alunni.

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

<b>Competenza</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
Comunicazione della madrelingua	Capacità di esprimere e interpretare concetti, pensieri, emozioni, fatti e opinioni in maniera orale e in forma scritta.
Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia (laddove ci siano competenze collegate ad altre discipline, non specificate nelle competenze d'asse)	Padronanza delle competenze matematiche, comprensione del mondo che li circonda e capacità di applicare le conoscenze e la tecnologia nell'ambito laboratoriale.
Competenza digitale	Padronanza della tecnologia dell'informazione e della comunicazione in ambito lavorativo, nel tempo libero e per comunicare.
Imparare ad imparare	Capacità di gestire efficacemente il proprio apprendimento, sia a livello individuale che in gruppo.
Comunicazione nelle lingue straniere Competenze sociali e civiche Capacità di partecipare in maniera efficace e costruttiva alla vita sociale e lavorativa e di impegnarsi nella partecipazione attiva e democratica, soprattutto in società sempre più differenziate.	La conoscenza base per poter comunicare nelle lingue straniere sarebbe consona da sviluppare per poter avere una conoscenza e capacità più ampie degli argomenti studiati e nell'ambito lavorativo.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Attraverso lo studio dell'approvvigionamento, gli alunni iniziano ad avvicinarsi alla parte imprenditoriale che il settore cucina offre.

Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico	Tramite questo lavoro, gli alunni si troveranno ad affrontare la parte di ricevimento, controllo e stoccaggio dei prodotti per garantire la totale salubrità e qualità.
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Elaborare piatti adeguati ad eventuali esigenze del cliente (es. intolleranze, allergie, religioni, ecc.) per conoscere cosa gli alimenti contengano.

### 3. PROGRAMMA SVOLTO DI “Laboratorio di pasticceria e arte bianca”.

#### -NUCLEO FONDANTE:GELATI E ZUCCHERI

##### CONOSCENZE:

- tecniche di base di pasticceria;
- Produzione dei semifreddi e bilanciamento delle ricette;
- Produzioni di gelati e sorbetti e bilanciamenti delle ricette.

##### ABILITA':

- Scegliere le materie prime e attrezzature in funzione del prodotto finito;
- Realizzare: granite, semifreddi e gelati
- Applicare tecniche di conservazione dei prodotti dolciari.

#### -NUCLEO FONDANTE:HACCP-TUSL e DVR

##### CONOSCENZE:

- sistema HACCP.
- caratteristiche di prodotti del territorio.
- tipologie di intolleranze alimentari.
- conoscere gli allegati del sistema di autocontrollo
- conoscere il DVR
- conoscere gli obblighi del datore di lavoro e degli OSA.

##### ABILITA':

- saper realizzare un sistema di autocontrollo
- Saper realizzare un DVR

## **-NUCLEO FONDANTE: GESTIONE DELL'ECONOMATO:**

### **CONOSCENZE:**

- conoscere e saper utilizzare i software di settore.
- programmazione e organizzazione degli acquisti.
- utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'area di stoccaggio.
- gestione dei costi in funzione della creazione di un menù o di una singola portata.
- riconoscere le figure addette all'economato e le loro mansioni.

### **ABILITÀ:**

- saper utilizzare i software di settore.
- saper stilare un buono d'ordine.

## **-UDA INTERDISCIPLINARE: "IL CLIENTE AL CENTRO"**

### **CONOSCENZE:**

- - Costi di produzione del settore cucina.
- - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- - Programmazione e organizzazione degli acquisti.
- - la conservazione dei prodotti alimentari.

### **ABILITÀ:**

- - Saper utilizzare il foglio di calcolo e le relative formule;
- - Eseguire correttamente l'ordine di acquisto delle materie prime
- - Effettuare correttamente le fasi di stoccaggio degli alimenti.

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

Utilizzo della didattica laboratoriale (lab. informatica e pasticceria), cooperative learning, problem solving, brainstorming, debate, schemi mediante l'utilizzo di PPT e lim, peer tutoring.

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

learning apps, utilizzo di canva, utilizzo del laboratorio di informatica e pasticceria della scuola, google apps, video tutorial.

## **6. TEMPI**

Il lavoro si è svolto con regolarità lungo primo e secondo quadrimestre, con alcune interruzioni dovute all'orientamento e attività di educazione civica. Da quadro orario alla disciplina sono attribuite 6 ore settimanali in blocchi da 3 e 2 ore, più una di compresenza con la disciplina scienze e cultura dell'alimentazione. Durante il primo quadrimestre si è svolta la parte di programma pratico, riguardante gelati e sistema di autocontrollo HACCP, mentre nel secondo quadrimestre, quello più teorico che ha compreso l'approvvigionamento, il TUSL e DVR infine lo svolgimento dell'uda

interdisciplinare “il cliente al centro”. Il recupero è stato svolto in itinere e con studio individuale.

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

- - Verifica scritta mediante moduli google e test strutturato.
- - esposizione orale mediante l'utilizzo di canva, ppt.
- - verifica sommativa test strutturato e semistrutturato.
- - per i soli alunni con certificazione (DSA, BES e L104) la possibilità di recuperare con una verifica orale dei voti negativi come riportato nel proprio PDP.

Castelfranco Emilia 15/05/2023

Il docente  
Borrelli Fabio

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE**  
**DOCENTE: ABBATI ANGELA**

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>A</sup>Bap dell'istituto professionale enogastronomico è composta da 21 alunni, 11 maschi e 10 femmine. All'interno del gruppo classe sono presenti ragazzi con DSA. La maggior parte degli alunni ha dimostrato un atteggiamento abbastanza serio e responsabile, mentre una piccola parte ha evidenziato un comportamento non sempre adeguato al contesto scolastico.

Questo piccolo gruppo ha avuto spesso problemi nel gestire le proprie emozioni; anche nei momenti di gioco ha faticato ad interagire con i compagni.

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

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

Una ragazza per problemi di salute ha richiesto l'esonero parziale dalle attività pratiche, ha comunque sempre aiutato nell'organizzazione del lavoro motorio producendo tesine là dove non poteva col lavoro fisico.

Si è operato impostando un lavoro rivolto prevalentemente all'avviamento sportivo, sfruttando le qualità ludiche più gradite. Un piccolo gruppo di studenti ha partecipato ai giochi Sportivi di Atletica organizzati dalla Scuola, e al Torneo di Calcetto organizzato dalla Consulta Studentesca Provinciale. Uno studente in

particolare, ha contribuito all'organizzazione stessa, in maniera completa, dedicando tempo e impegno propri. La frequenza durante l'anno scolastico è stata abbastanza 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
Comunicazione nella madre lingua	Gli alunni sono in grado di spiegare le eventuali tattiche utilizzate nelle attività motorie.

2. Comunicazione nelle lingue straniere	Riescono ad utilizzare termini tecnici in lingua straniera nei principali sport.
3. Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	Gli alunni sanno avvalersi di un lessico adeguato nello studio del funzionamento dei vari apparati del corpo umano.
4. Competenza digitale	Sono in grado di fare ricerche sul web sui vari argomenti trattati ed utilizzare app per le presentazioni.



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

### 3.PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

#### CAPACITA' CONDIZIONALI

##### Condizionamento organico

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

##### Corsa aerobica e di resistenza:

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

##### Potenziamento muscolare

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

- - Esercizi in decubito prono e supino

**Obiettivi minimi:** organizzare una semplice attività motoria a tema.

### **CAPACITA' COORDINATIVE**

**Consolidamento degli schemi motori di base:**

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

**Obiettivi minimi:**

svolgere una sequenza motoria in modo fluido e armonioso.

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

- - Gestì tecnici fondamentali individuali dei principali sport (pallavolo, calcio a 5, pallacanestro)
- - Principali specialità dell'atletica leggera: corsa veloce (100 metri), corsa di resistenza (1000 metri) e corsa campestre, getto del peso, salto in lungo.

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

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

### **TEORIA:**

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

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

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

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

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

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

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

È stato utilizzato tutto il materiale presente nella palestra dove si svolgeva l'attività motoria. Sono state svolte attività in ambiente naturale, nei parchi di Castelfranco Emilia.

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

## **6.TEMPI**

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

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

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

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

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

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

Sono stati elaborate tesine e presentazioni sugli argomenti teorici.

Gli alunni esonerati, hanno contribuito al lavoro di arbitraggio, organizzazione e progettazione della lezione e producendo powerpoint sulle attività pratiche proposte.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2023

La Docente

Angela Abbati

## UDA realizzate

La struttura di base dell'azione formativa è rappresentata dalle UdA. Non sono propriamente metodologie didattiche, ma un insieme di occasioni di apprendimento che consentono all'allievo di entrare in un rapporto personale con il sapere, affrontando compiti che conducono a prodotti di cui egli possa andare orgoglioso e che costituiscono oggetto di una valutazione più attendibile. Le UdA relative al quinto anno sono:

I quadrimestre	II quadrimestre
Titolo UdA - obiettivo formativo	Titolo UdA - obiettivo formativo
<b>Il cliente al centro 1</b> - Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze - Islamici	<b>Il cliente al centro 2</b> - Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze - Celiachia

# **ALLEGATO n. 2**

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

## TRACCE SIMULAZIONE I PROVA ( 4 APRILE 2023 )

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

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

#### PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su  
cui mucche  
tranquilla- mente  
pascono, bruna si  
difila<sup>1</sup>  
la via ferrata che lontano brilla;

e nel cielo di  
perla dritti,  
uguali, con  
loro trama  
delle aeree  
fila digradano  
in fuggente  
ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti  
e d'ululi  
rombando  
cresce e  
dilegua  
femminil  
lamento?<sup>3</sup> I fili  
di metallo a  
quando a  
quando  
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

*Myrica* è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

#### Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.

2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

### Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

---

<sup>1</sup> *si difila*: si stende lineare.

<sup>2</sup> *i pali*: del telegrafo.

<sup>3</sup> *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna

## TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

### PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *I Malavoglia* (1881), brano tratto dal cap. 3.

Dopo la mezzanotte il vento s'era messo a fare il diavolo, come se sul tetto ci fossero tutti i gatti del paese, e a scuotere le imposte. Il mare si udiva muggire attorno ai fariglioni che pareva ci fossero riuniti i buoi della fiera di sant'Alfio, e il giorno era apparso nero peggio dell'anima di Giuda. Insomma una brutta domenica di settembre, di quel settembre traditore che vi lascia andare un colpo di mare fra capo e collo, come una schioppettata fra i fichidindia. Le barche del villaggio erano tirate sulla spiaggia, e bene amarrate alle grosse pietre sotto il lavatoio; perciò i monelli si divertivano a vociare e fischiare quando si vedeva passare in lontananza qualche vela sbrindellata, in mezzo al vento e alla nebbia, che pareva ci avesse il diavolo in poppa; le donne invece si facevano la croce, quasi vedessero cogli occhi la povera gente che vi era dentro.

Maruzza la Longa non diceva nulla, com'era giusto, ma non poteva star ferma un momento, e andava sempre di qua e di là, per la casa e pel cortile, che pareva una gallina quando sta per far l'uovo. Gli uomini erano all'osteria, e nella bottega di Pizzuto, o sotto la tettoia del beccaio, a veder piovere, col naso in aria. Sulla riva c'era soltanto padron 'Ntoni, per quel carico di lupini che vi aveva in mare colla Provvidenza e suo figlio Bastianazzo per giunta, e il figlio della Locca, il quale non aveva nulla da perdere lui, e in mare non ci aveva altro che suo fratello Menico, nella barca dei lupini. Padron Fortunato Cipolla, mentre gli facevano la barba, nella bottega di Pizzuto, diceva che non avrebbe dato due baiocchi di Bastianazzo e di Menico della Locca, colla Provvidenza e il carico dei lupini.

– Adesso tutti vogliono fare i negozianti, per arricchire! diceva stringendosi nelle spalle; e poi quando hanno perso la mula vanno cercando la cavezza.

Giovanni Verga (Catania 1840-1922) è considerato il principale esponente del Verismo italiano.

#### 1. Comprensione del testo

Dopo un'attenta lettura, riassumi il contenuto del testo, presentando i personaggi e facendo opportuni riferimenti alla trama del romanzo.

#### 2. Analisi del testo

- Soffermati sugli aspetti formali (lingua, lessico, ecc.) del testo. Analizza il narratore e le tecniche narrative utilizzate, con particolare attenzione all'uso del discorso indiretto libero e al suo valore e significato all'interno della poetica verghiana.
- Spiega la battuta di Padron Fortunato Cipolla e collocala all'interno dell'ideologia e della poetica verghiana.
- Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

#### 3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Proponi una interpretazione complessiva del testo proposto, facendo riferimento, se lo ritieni opportuno ad altri testi di Verga e/o di altri autori del periodo, nonché al contesto storico e culturale in cui vede la luce il romanzo.

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

### PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati*, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.**

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle



Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei

stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione.

Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regalie di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### **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 senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

### **Produzione**

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice

aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle “leggi razziali”; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell’epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

## **ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

### **PROPOSTA B2**

**Paolo Rumiz<sup>1</sup>**, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigina. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alfabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"<sup>2</sup> l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile l'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38[...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altro ieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicando i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una

corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che – come accade oggi – la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

<sup>1</sup> P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

<sup>2</sup> "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

## Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

## Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

---

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B3

Da un articolo di **Guido Castellano** e **Marco Morello**, *Vita domotica. Basta la parola*, «Panorama», 14 novembre 2018.

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è

cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in *Star trek* che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

Sono giusto le avanguardie di un contagio di massa: gli zelanti parlatori di chip stanno sbarcando nei televisori, nelle lavatrici, nei condizionatori, pensionando manopole e telecomandi, rotelline da girare e pulsanti da schiacciare. Sono saliti a bordo delle automobili, diventeranno la maniera più sensata per interagire con le vetture del futuro quando il volante verrà pensionato e la macchina ci porterà a destinazione da sola. Basterà, è evidente, dirle dove vogliamo andare. [...]

Non è un vezzo, ma un passaggio imprescindibile in uno scenario dove l'intelligenza artificiale sarà ovunque. A casa come in ufficio, sui mezzi di trasporto e in fabbrica. [...]

Ma c'è il rovescio della medaglia e si aggancia al funzionamento di questi dispositivi, alla loro necessità di essere sempre vigili per captare quando li interpelliamo pronunciando «Ok Google»,

«Alexa», «Hey Siri» e così via. «Si dà alle società l'opportunità di ascoltare i loro clienti» ha fatto notare di recente un articolo di *Forbes*. Potenzialmente, le nostre conversazioni potrebbero essere usate per venderci prodotti di cui abbiamo parlato con i nostri familiari, un po' come succede con i banner sui siti che puntualmente riflettono le ricerche effettuate su internet. «Sarebbe l'ennesimo annabbiamento del concetto di privacy» sottolinea la rivista americana. Ancora è prematuro, ci sono solo smentite da parte dei diretti interessati che negano questa eventualità, eppure pare una frontiera verosimile, la naturale evoluzione del concetto di pubblicità personalizzata. [...]

Inedite vulnerabilità il cui antidoto è il buon senso: va bene usarli per comandare le luci o la musica, se qualcosa va storto verremo svegliati da un pezzo rock a tutto volume o da una tapparella che si solleva nel cuore della notte. «Ma non riesco a convincermi che sia una buona idea utilizzarli per bloccare e sbloccare una porta» spiega Pam Dixon, direttore esecutivo di World privacy forum, società di analisi americana specializzata nella protezione dei dati. «Non si può affidare la propria vita a un assistente domestico».

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. *La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose:* qual è il senso di tale asserzione, riferita agli assistenti vocali?
3. Che cosa si intende con il concetto di *pubblicità personalizzata*?
4. Nell'ultima parte del testo, l'autore fa riferimento ad nuova accezione di "vulnerabilità": commenta tale affermazione.

### Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed



esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

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

**PROPOSTA C1**

Testo tratto dall'articolo di **Mauro Bonazzi**, *Saper dialogare è vitale*, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

### PROPOSTA C2

**Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali**

Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/constituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. <b>Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.</b></p>
<p>Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il</p>	<p><b>Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale in modo da recare danno <b>alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana.</b> La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini <b>sociali e ambientali.</b></p>

<p><b>contenuto.Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.</p>	
---	--

Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

## Parte A - Comprensione del testo

Leggi i seguenti articoli e rispondi alle domande

### Art.1

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

### Sintomi, malattie associate e complicanze

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

#### *Forma classica:*

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

#### *Forma atipica:*

- stanchezza e affaticamento, che possono essere segni di anemia da carenza di ferro o di anemia da carenza di folati
- perdita dei capelli (alopecia)
- dimagrimento senza altra causa
- ulcere e lesioni ricorrenti nella bocca (aftosi orale ricorrente), perdita dello smalto dentario (ipoplasia)
- dolori addominali ricorrenti
- vomito
- aumento del livello plasmatico delle transaminasi
- disturbi del ciclo mestruale
- ridotta statura
- infertilità, poliabortività spontanea

- disturbi della gravidanza
- riduzione della massa ossea (osteopenia, osteoporosi)
- formicolio e intorpidimento delle mani e dei piedi, mancanza di coordinazione muscolare (atassia).

*Forma silente:*

- assenza di sintomi, diagnosticata durante programmi di screening.

*Forma potenziale:*

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

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

Da EPICENTRO - istituto superiore di sanità

Art. 2

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

Celiachia, i virus aiutano ad “accendere” la malattia in chi è predisposto

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

Roma, 9 novembre 2018 - Un'infezione virale potrebbe contribuire a scatenare la celiachia, in chi è geneticamente predisposto: lo dimostrano i risultati di uno dei

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

Il progetto di ricerca ha cercato di comprendere meglio il ruolo nella celiachia dell'attivazione dell'immunità innata da parte di peptidi di glutine e/o virus, come spiega il coordinatore Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell'Università Federico II di Napoli: *"La malattia celiaca è una malattia autoimmune causata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da cellule T e da anticorpi specifici, un'altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi: numerosi studi epidemiologici e genetici indicano infatti che altri fattori ambientali oltre al glutine, in primo luogo i virus, potrebbero essere in grado di innescare la celiachia in individui geneticamente suscettibili"*. I ricercatori, nell'arco dei tre anni del progetto, hanno lavorato su linee cellulari e biopsie di pazienti dimostrando che nell'intestino dei celiaci aumenta l'espressione di molecole e vie di segnalazione tipiche dell'immunità innata, come IL 15 e interferone alfa. *"Abbiamo anche verificato che il peptide della gliadina P31-43, che si trova nel glutine e resiste alla digestione intestinale, attiva l'immunità innata così come le proteine dei virus: queste molecole possono perciò agire in sinergia* - aggiunge Troncone - *In entrambi i casi, negli esperimenti su cellule, si è notato anche un aumento del traffico delle vescicole all'interno delle cellule stesse che porta a un incremento dell'inflammatione: questi dati indicano perciò che le proteine presenti nel glutine, insieme a quelle virali, possono simulare e potenziare la risposta immunitaria*

*innata ai virus, contribuendo a innescare la celiachia in soggetti geneticamente predisposti”.*

Da celiachia.it

Rispondi alle seguenti domande:

- 1) Quali sono le cause della celiachia?
- 2) Che differenza c'è fra la forma di celiachia silente e potenziale?
- 3) In che modo i virus sono collegati allo sviluppo della celiachia?
- 4) A che cosa si riferisce la sigla *P 31-43* ed in che modo è correlata con la patologia?

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

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

### **Parte C - Competenze**

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

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

Il candidato fornisca inoltre una motivazione per la scelta delle materie prime usate e degli eventuali additivi, tenendo presente e descrivendo le problematiche di sostituzione degli ingredienti contenenti glutine con quelli senza glutine.

## Parte D - competenze

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

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

### ORDINE MATERIE PRIME ORDINATE:

PRODOTTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE/PIET ANZA	STOCCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE)




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

FORNITORE:	
PRODOTTO:	

**TIPO NON CONFORMITA'**

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

**TRATTAMENTO NON CONFORMITA'**

-Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali):

-Rifiutare

-Altro

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

FORNITORE:	
PRODOTTO:	

**TIPO NON CONFORMITA'**

Spiegare in poche parole la non conformità:

### TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

-Utilizzare per altre destinazioni  
(specificare quali):

-Rifiutare

-Altro

### **SIMULAZIONE COLLOQUIO ( 19 MAGGIO 2023 )**

La simulazione del colloquio orale si svolgerà in data 19 Maggio 2023.

# **ALLEGATO n. 3**

## **Griglie di valutazione**

**Griglia condotta**

**Griglia I prova scritta**

**Griglia II prova scritta**

**Griglia colloquio orale**

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA 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	<a href="#">infrizioni lievi, gravi e gravissime</a>		

# GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DSA

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

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

- Le rubriche allegare sono state approvate in sede di dipartimento e verranno ratificate nel prossimo collegio docenti

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio ottenuto
Comprensione del testo introduttivo o del caso	Iniziale: non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	

professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	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	4	



	vincoli primari presenti nella traccia.		
	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	

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

	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2	
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3	
<b>TOTALE</b>			<b>0</b>

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DSA

- Le rubriche allegate sono state approvate in sede di dipartimento e verranno ratificate nel prossimo collegio docenti

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	1	

	informazioni tratte dai materiali proposti.		
	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	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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
	Base. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera non sempre completa e corretta utilizzando un linguaggio settoriale a volte non adeguato.	1,5
	Intermedio. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera corretta ma non completa utilizzando un appropriato linguaggio settoriale.	2
	Avanzato. Organizza, argomenta e rielabora le informazioni presenti nella traccia in maniera completa e corretta utilizzando un ricco linguaggio settoriale.	3

<b>TOTALE</b>		
---------------	--	--

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE

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

<b>Indicatori</b>	<b>Livelli</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio</b>
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	II I	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	I V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	II I	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	I V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	II I	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	I V	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	5	

		i contenuti acquisiti		
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	II I	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	I V	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	II I	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	I V	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



# **ALLEGATO n. 4**

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

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, **si rimanda il rendiconto completo delle attività svolte nei file in allegato inerenti al PCTO personale (alunno per alunno).**

<b>Uscite didattiche/ Viaggi di istruzione</b>	
<b>Data e luogo</b>	<b>Attività svolta</b>
Uscita Didattica : Sigep Rimini Fiera (25 gennaio 2023).	Visita guidata al Sigep , fiera di gelateria e cioccolateria , pasticceria e Arte Bianca. Partecipazione al corso di formazione sulla gelateria, promosso dalla Federazione Gelatieri Italiani.
Uscita Didattica : Monte Sole (3 marzo 2023).	Visita guidata al parco storico di Monte Sole (luogo di eccidio nel 1944) e laboratori con la Scuola di Pace.
Uscita Didattica : Bologna (5 dicembre 2022).	Visita guidata con Cinzia Venturoli alla Stazione di Bologna Centrale e Palazzo D'Accursio.
Uscita Didattica: Verona/Lago di Garda (10 maggio 2023)	Visita guidata alla città di Verona e alle sue principali attrazioni . Nel pomeriggio visita guidata alle grotte di Catullo e al Castello Scaligero a Sirmione.

<b>PROGETTI</b>	
<b>Titolo del progetto</b>	<b>Attività svolta</b>
Peer Education	
Corsi di formazione con i maestri pasticciieri della FIPGC	La classe ha svolto dei corsi di formazione di: aerografia,cioccolateria e semifreddi moderni, durante l'A.S. corrente,al di fuori dell'orario scolastico dalle ore 15:00 alle ore 18:00, tenuti da esperti maestri pasticciieri della FIPGC.


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	Mantini Chiara	Francese	
2	Bellizzi Dino	Matematica	
3	Milano Angela	Inglese	
4	Casoria Paola	Lingua e Letteratura Italiana e Storia	
5	Sicignano Liberata	DTA : Diritto e Tecniche amministrative	
6	Borrelli Fabio	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	
7	Perrone Benedetta	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
8	Abbate Angela	Scienze Motorie	
9	Zanardi Michele	Religione Cattolica	
10	Di Perna Elda Alessandra	Laboratorio di Sala e Vendita	
11	Di Martino Ilaria	Alternativa alla religione Cattolica	
12			
13			
14			
15			

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO