

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

Prot.n. 10068/4.10 del 15/05/2024

CLASSE V AAK

Anno Scolastico 2023/2024

Documento del Consiglio di Classe

15 maggio 2024

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
DECLINAZIONE CUCINA**

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 3
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag. 4
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 5
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 6
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 7
DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE	pag. 9
ALLEGATO 1 - CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE con esplicitazione obiettivi specifici di apprendimento, contenuti, metodi, spazi e tempi del percorso formativo, i criteri e gli strumenti di valutazione adottati, gli obiettivi raggiunti e i sussidi didattici utilizzati; uda realizzate	pag. 10
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni <ul style="list-style-type: none"> - Simulazione I prova - Simulazione II prova - Simulazione colloquio (data dello svolgimento) 	pag. 64
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione <ul style="list-style-type: none"> - Griglia Condotta - Griglia I prova - Griglia II prova - Griglia Colloquio orale 	pag. 71
ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 83

FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 84
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	PRESENTAZIONE ALLIEVA CON 104; SIMULAZIONE N. 1 E 2 I PROVA

1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATRICE: Prof.ssa Maria Fatigati

1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
GUADAGNI ANTONIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE			X
BERTOCCHI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE	X	X	X
FATIGATI MARIA	LAB.SERV.ENOG.SETTORE CUCINA	X	X	X
MEDIANI MARIA SILVANA	STORIA	X	X	X
MEDIANI MARIA SILVANA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			X

DI PERNA ALESSANDRA	LAB.SERV.ENOG.SETTORE SALA E VENDITA		X	X
PRADELLI VALERIA	MATEMATICA	X	X	X
SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE,EDUCAZI ONE CIVICA		X	X
TEPEDINO SIMONE	LINGUA INGLESE		X	X
PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE CATTOLICA			X
ARDOLINO ROBERTO	SOSTEGNO		X	X

1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe VAAK è composta da 20 alunni, di questi un'alunna presenta una certificazione L.104 con una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15). Sei alunni riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), un alunno riporta bisogni educativi speciali (BES).

Un alunno ripete la classe quinta, uno ripetente il terzo e il quarto anno. Gli studenti presentano peculiarità, attitudini e approcci allo studio differenti: una parte dimostra interesse e impegno costante, è dotata di una discreta capacità di analisi e sintesi dei contenuti proposti; la restante parte porta avanti il percorso con qualche incertezza e incostanza nell'applicazione, limitandosi, sempre su sollecito continuo degli insegnanti, all'apprendimento dei concetti fondamentali per il conseguimento degli obiettivi minimi. Per taluni, questa incostanza pregiudica risultati potenzialmente più apprezzabili. Una buona parte della classe raggiunge buoni risultati, esibendo conoscenze, capacità di approfondimento e riflessioni personali; un'altra, pur raggiungendo conoscenze sufficienti, risulta carente nella rielaborazione personale dei contenuti. Complessivamente, l'attenzione in classe e le richieste di chiarimenti sono frequenti. La frequenza è 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, come dimostrano alcuni ritardi reiterati e sistematici.

1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Codice Ateco: I-56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato è in grado di:

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

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

QUADRO ORARIO

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari in cucina Codice Ateco I-56					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2	2	5	4	4
Seconda Lingua - Francese	2	2	3	3	3
Lab. dei servizi Cucina	2	2	5	5	5
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	-	-	2	-	-
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3	-	2	2
Lab. Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	4	4
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	-	-
TOT	32	32	32	32	32

2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico	Vedi Programmazione Dipartimenti
Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento	Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF
Credito scolastico	Vedi fascicolo studenti

3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI IN 5°

REFERENTE PROF.SSA SICIGNANO LIBERATA

TITOLO PROGETTO/ATTIVITA'	ATTIVITA' ASSEGNATE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA
LEGALITÀ: INSIEME PER CAPIRE.	Giornata della memoria delle vittime di mafia (21/03), La strage di portella della ginestra. Visione ed ascolto del discorso del Presidente della Repubblica ai giovani. Riflessioni e ricordo di vittime innocenti come Piersanti Mattarella, Boris Giuliano, Vito Schifani, Emanuela Loi, Don Peppe Diana.
La condizione della donna (Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne 25 Novembre)	Attraverso la lettura di articoli di giornale ed altri brani i ragazzi hanno affrontato 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
I Diritti Umani (Giornata mondiale dei diritti umani 10 dicembre)	I ragazzi hanno affrontato 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. - Israele-Hamas: capire il conflitto - incontri online con esperti
CITTADINANZA ATTIVA ED ORIENTAMENTO	La Cittadinanza europea, le Istituzioni europee, le opportunità di studio, di lavoro e di volontariato offerte dall'UE ai giovani: Erasmus +, FSE, Corpo Europeo di Solidarietà e Servizio Civile Volontario. L'importanza del dedicare alcuni mesi della propria vita al volontariato, all'educazione, alla

	<p>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> <ul style="list-style-type: none"> ● visione del film "C'è ancora domani" ● AVIS E ADMO: Campagna di sensibilizzazione alla donazione del sangue, degli organi e dei tessuti per salvare vite umane.
ETICA FISCALE	<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>
PROGETTI SALUTE	<p>Gli alunni sono stati sensibilizzati sull'importanza della prevenzione e dell'adozione di uno stile di vita salutare al fine di prevenire l'insorgere dei tumori fin dalla tenera età.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Progetto Martina. la lotta ai tumori inizia a scuola ● Alimentazione e salute: il cibo come strumento di prevenzione ● Uso e abuso di Alcol ● Progetto "We Care 4.0" con la comunità di San Patrignano ● Corso rianimazione/disostruzione con volontari del 118
GIORNATA DELLA MEMORIA (27 gennaio)	<p>Lettura e riflessione sulla prefazione del libro " Il profumo di mio padre " a cura di Liliana Segre. Le foibe.</p>
Sviluppo Sostenibile (Giornata della Terra 22 aprile)	<p>Gli studenti sono stati sensibilizzati al consumo responsabile e sostenibile, al legame tra salute e ambiente e all'importanza delle nuove tendenze di filiera per la salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>Sostenibilità Agricoltura BIO - produzione integrata - filiera corta - Km0</p> <p>Visione video e riflessione sull'importanza di " proteggere il "nostro pianeta".</p>

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,)

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: GUADAGNI ANTONIA

PROFILO DELLA CLASSE

La partecipazione al dialogo educativo con la docente è stata ottima. Nel complesso gli allievi hanno alternato momenti di attiva partecipazione ad altri in cui si riscontrava una lieve passività. L'interesse degli studenti si è dimostrato nel complesso molto buono per una cospicua parte di essi, mentre per la restante parte della classe l'interesse è stato sufficiente.

In relazione all'apprendimento gran parte degli allievi si sono contraddistinti per un impegno costante nelle attività in classe. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi della classe si sono dimostrati corretti e disciplinati, si riportano sporadici eventi di ilarità e goliardia che hanno richiesto il richiamo della docente.

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

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

- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cibo e religioni, cenni.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione dialogata
- Apprendimento cooperativo

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

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

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

TEMPI

4 ul alla settimana

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

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

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

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere.

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

MATERIA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: BERTOCCHI ALESSANDRA

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe era già noto al docente , pertanto il giudizio assume anche il valore di un percorso nel tempo. Nonostante le difficoltà pregresse, per alcuni anche notevoli e già evidenziate nel corso dell'anno precedente, per la maggioranza dei ragazzi i livelli di impegno , maturità e buona volontà sono stati adeguati, specialmente in relazione alla necessità di affrontare un esame. La partecipazione e l'interesse nei confronti della disciplina , sono stati generalmente costanti, solo in pochi momenti hanno richiesto la sollecitazione del docente. I risultati ottenuti sono nella maggioranza dei casi pienamente sufficienti, con qualche elemento di ottimo livello. Per alcuni allievi invece permangono lacune specialmente a livello lessicale. Le difficoltà si sono riscontrate specialmente nella produzione scritta e si è pertanto provveduto a cercare di rimediare con orali, in modo particolare per ragazzi con segnalazione dsa.

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

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

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua francese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera.
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e culinario dei paesi di lingua francofona
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la	Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite
Sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	Protocollo HACCP in lingua straniera

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

Obiettivi minimi: L'alunno comprende il senso globale del testo orale o scritto, la padronanza del lessico non è sempre adeguato pertanto sono presenti alcune

difficultà nell'interazione. I testi prodotti sono limitati all'essenziale.

Elementi grammaticali: All'inizio dell'anno scolastico sono stati ripresi gli elementi grammaticali della lingua di base.

Moduli di microlingua settoriale:

- Salute e sicurezza: l' HACCP
- Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires
- Les allergies et les intolérances alimentaires
- Les troubles alimentaires
- Le régime méditerranéen et la pyramide alimentaire
- Les régimes alternatifs
- Les menus religieux
- L'alimentation de l'adolescent
- Comment rédiger un Curriculum vitae

Moduli di civiltà:

- Joséphine Baker : une danseuse au Panthéon

Modulo di ed. civica

-Le camp de Natzweiler-Struthof :un camp d'extermination en France

- La France pendant la deuxième guerre mondiale

-Le massacre d'Aigues-Mortes : quand les italiens étaient les immigrés

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

1) Lezione frontale

2) Domande:

1. dirette

2. generali

3. Lezioni dibattito

3) Lettura guidata dei testi proposti

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- materiale fornito dal docente

- Libro di testo in adozione

- Schemi semplificati

TEMPI

Per la classe sono state effettuate 3 ore settimanali di lingua

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- 1 prova sommativa scritta e 1 orale nel primo quadrimestre, 2 prove

scritte 1/2 orali nel secondo quadrimestre.

- partecipazione in classe

- interrogazioni lunghe e brevi

- interesse nei confronti della materia

- correzione di esercizi

Le prove di verifica basate sulla produzione di brevi testi su argomenti preparati in classe, sono state valutate secondo i seguenti criteri di base(riferendosi comunque alle griglie di valutazione del ptof)

- correttezza grammaticale
- conoscenza dei contenuti
- uso del lessico adeguato e settoriale

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

Livello di sufficienza:

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

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

- capacità di esprimersi con linguaggio appropriato utilizzando il lessico appreso di volta in volta
- conoscenza degli argomenti specifici
- comprensione di brevi testi proposti e fatti leggere e tradurre.

Livello di sufficienza:

- uso del lessico minimo per poter esporre gli argomenti studiati
- corretto uso degli elementi grammaticali propri della lingua
- conoscenza dei contenuti minimi

MODALITÀ DI RECUPERO

Il recupero è stato effettuato secondo la modalità di studio individuale.

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

Castelfranco Emilia ,15 maggio 2024

Prof.ssa Alessandra Bertocchi

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE: FATIGATI MARIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

L'interesse e la partecipazione alle lezioni sia pratiche che teoriche con la docente è stata buona. Gli studenti si sono dimostrati quasi sempre collaborativi, interessati all'ascolto e alla proposta delle lezioni.

Riguardo l'apprendimento gran parte degli allievi si sono contraddistinti per un impegno costante nelle attività in classe, mentre per alcuni allievi l'impegno è stato incostante. Per quanto riguarda il comportamento, talvolta, si sono manifestati atteggiamenti di disturbo, ma nel complesso gli stessi hanno avuto un comportamento generalmente corretto e disciplinato.

STRUMENTI UTILIZZATI

Dispense libro di cucina pubblicate su classroom

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

Competenza	Contributo della disciplina
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.

PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI : SETTORE CUCINA

1. Igiene e salubrità delle lavorazioni

Il sistema HACCP e le regole di una buona prassi igienica

- La legislazione alimentare
- I rischi della lavorazione
- Il sistema Haccp
- Le regole di una buona prassi igienica
- Le regole di una buona prassi di manipolazione di alimenti

- Il piano di autocontrollo

-La rintracciabilità di filiera

- La tracciabilità e la rintracciabilità nella ristorazione commerciale
- L'etichettatura degli alimenti
- La tabella delle 14 categorie di allergeni

2. Alimenti e qualità alimentare

- La filiera alimentare
- Le frodi alimentari
- Il valore del cibo e il rapporto tra gastronomia e società
- Le certificazioni di qualità
- I marchi europei e nazionali
- La tutela dei prodotti di qualità

-I nuovi prodotti alimentari

- Novel food
- Prodotti OGM
- Prodotti biologici
- Le gamme alimentari

3. I menu e la corretta nutrizione

- Storia del menu
- Le abitudini alimentari oggi
- L'offerta gastronomica oggi
- La selezione dei piatti
- Le carte accessorie
- Tendenze recenti

4. Catering e Banqueting

- Tecniche di banqueting e catering

- La normativa di riferimento
 - La gestione dei servizi catering
 - L'organizzazione della produzione
5. Simulazione di un evento banqueting
- L'organizzazione del servizio
6. Marketing e tipologia di clientela
- Tecniche di marketing
 - Marketing ristorativo
 - Marketing mix
 - Marketing plan
 - Analisi del mercato
 - Tipologia di clientela
 - Promozione aziendale
7. Intolleranze alimentari- stili alimentari particolari
- Celiachia
 - Intolleranza al lattosio
 - Dieta mediterranea
 - Gravidanza e diabete
 - Prescrizioni religiose ed etiche

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Flipped Classroom
- Attività laboratoriale

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Dispense libro di cucina pubblicate su google classroom
- PC, Google, Visione di documentari
- Laboratorio dell'Istituto ed attrezzature annesse.

TEMPI

6 ore settimanali

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- Verifiche scritte, prove non strutturate
- Verifiche orali, interrogazioni con prove di dibattito, domande contenutistiche, domande globali sull' argomento
- La valutazione tiene conto della griglia di valutazione adottata dal dipartimento scientifico tecnologico ed approvata in sede di Collegio docenti. Tenendo conto delle ipotetiche difficoltà per alunni con certificazione L.104 e BES

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

Prof.ssa Maria Fatigati

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE 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 é 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)

Competenze	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none">• Padroneggiare i vari strumenti espressivi per comunicare in vari contesti• Leggere, comprendere, interpretare testi verbali e non verbali di vario tipo e riconoscere i differenti linguaggi• Produrre testi verbali e non verbali di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi• Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole	<ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche e struttura delle differenti tipologie testuali con particolare attenzione ai contesti d'uso e ai linguaggi specifici.• Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in vari contesti.• Processi storici e tendenze evolutive della letteratura italiana	<ul style="list-style-type: none">• 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.• identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana, europea e altre tradizioni culturali anche in una prospettiva interculturale.• Comunicare in forma scritta e orale con interlocutori professionali e con

<p>del patrimonio artistico e letterario</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare e produrre testi multimediali; ● individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento ● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali ● utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete 	<p>dall'Unità ad oggi a partire da una selezione di testi emblematici di autori e correnti .</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Relazioni e presentazioni anche multimediali su argomenti di studio, interesse personale e lavorativo. ● Tipologie A; B; C 	<p>destinatari del servizio del settore di riferimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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;
<p>Competenze d'asse</p>	<p>Conoscenze</p>	<p>Abilità</p>

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

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

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

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

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 2024

Prof.ssa Alessandra Elda Di Perna

MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: TEPEDINO SIMONE

Castelfranco Emilia ,15 maggio 2024

Prof. Simone Tepedino

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe era già noto al docente: pertanto, il giudizio assume anche il valore di un percorso nel tempo. Nonostante le difficoltà pregresse, soprattutto nel IV anno la classe ha lavorato con impegno e costanza, elementi che, purtroppo, sono diminuiti nell'ultimo anno, pur rimanendo su buoni livelli. Generalmente, maturità e buona volontà sono stati adeguati, per un gruppo di studenti che deve affrontare un esame. Le maggiori difficoltà si sono riscontrate nella produzione orale: si è provveduto a cercare di aiutare gli alunni con interrogazioni programmate (in particolare per ragazzi con segnalazione dsa) e, spesso, con l'ausilio di presentazioni pdf o ppt.

Buona parte dell'anno è stata dedicata alla preparazione dell'esame INVALSI, con diverse prove di reading e listening su svariati argomenti seguendo l'apposito libro di testo: nella listening sono emerse le maggiori difficoltà, mentre ottimi livelli sono stati raggiunti nella comprensione di testi scritti in lingua.

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

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

Competenza	Contributo della disciplina
Comunicazione nelle lingue straniere	Capacità di comunicare in modo sufficientemente corretto in lingua inglese in forma scritta e orale in situazioni della vita quotidiana e in situazioni che prevedono l'utilizzo della lingua specifica settoriale.
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di compilare il proprio cv e saperlo esporre, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera.
Consapevolezza ed espressione culturale	Conoscere, seppur in maniera non eccessivamente approfondita, alcuni autori in lingua e alcuni aspetti culturali dei principali paesi anglofoni (Inghilterra e Stati Uniti).

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

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

Elementi grammaticali: oltre a riprendere gli elementi verbali base (simple present, present continuous, simple past), ci si è concentrati su present perfect e

sui conditionals (zero, first, second and third type).

Moduli di microlingua settoriale:

- Pastry chef: tools and techniques.
- The food pyramids according to different cultures.
- Work placement report: talking about your internship while presenting your cv.

Moduli di civiltà:

- Literature: war poets (Rupert Brooke, Wilfred Owen, Siegfried Sassoon and Virginia Woolf's Septimus Warren Smith), George Orwell.
- Politics: Winston Churchill, the electoral system in the USA.
- History: the first World War in Britain.
- Culture: natives in the USA.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

La didattica si è sviluppata attraverso varie strategie: lezione frontale (ridotta prettamente alle spiegazioni grammaticali e lessicali), lettura, comprensione e produzione guidata di testi (sia scritti che orali) e brainstorming (soprattutto nei moduli di civiltà). In generale, si è tentato di potenziare quanto più possibile le abilità espressive degli alunni.

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Materiale fornito dal docente
- Libri di testo in adozione
- Schemi semplificati

TEMPI

Per la classe sono state effettuate 4 ore settimanali di lingua.

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- 2 prove sommative scritte e 1 orale in entrambi i quadrimestri.
- Partecipazione in classe
- Interrogazioni lunghe e brevi
- Interesse nei confronti della materia
- Correzione di esercizi

Le prove di verifica sono state valutate secondo i seguenti criteri di base (riferendosi comunque alle griglie di valutazione del ptof):

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

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

Livello di sufficienza

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

Le verifiche orali sono state valutate in base a:

- Capacità di esprimersi con linguaggio appropriato utilizzando il lessico appreso di volta in volta
- Conoscenza degli argomenti specifici
- Comprensione di brevi testi proposti e fatti leggere e tradurre.

Livello di sufficienza

- Uso del lessico minimo per poter esporre gli argomenti studiati
- Corretto uso degli elementi grammaticali propri della lingua
- Conoscenza dei contenuti minimi

MODALITÀ DI RECUPERO

Il recupero è stato effettuato secondo la modalità in itinere.

Testi in adozione:

- P.A. Caruso, A. Piccigallo, "Daily Specials", ed. Le Monnier
- "Oxford Grammar 360", ed. Oxford University Press
- S. Minardi, "Training for successful Invalsi", ed. Pearson

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: MEDIANI MARIA SILVANA

PROFILO DELLA CLASSE:

La classe ha partecipato con entusiasmo alle attività, riscoprendo il valore e la bellezza della letteratura, soprattutto italiana. I risultati, buoni nel complesso, hanno risentito però di strumenti acquisiti con incertezza negli anni precedenti soprattutto a causa dell'alternarsi di tre diversi insegnanti di Italiano nell'arco del triennio. La frequenza non è stata sempre regolare: spesso gli studenti sono stati impegnati in Progetti, sia per maturare competenze di Indirizzo sia per l'Orientamento, e talvolta le assenze sono dipese da motivazioni incerte..

Particolari difficoltà sono emerse nella preparazione alla Prima Prova scritta: le tipologie A, B e C non erano note alla classe che ha dovuto poi superare stati di ansia e agitazione durante l'anno scolastico in corso. I livelli raggiunti sono nel complesso sufficienti; la valutazione finale tiene conto dell'impegno e della resilienza degli studenti, dati i presupposti di partenza in parte relativi anche alle esposizioni orali e al metodo di studio.

L'atteggiamento della classe si è mantenuto sempre corretto e collaborativo, la relazione didattico-formativa è stata positiva.

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

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

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

<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate e all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>-Uso del patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</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>-Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali</p> <p>-Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia</p>
--	--

PROGRAMMA DETTAGLIATO SVOLTO

PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA D'ESAME : **TIPOLOGIA B** - esercitazioni guidate

VERGA ED IL VERISMO (Cenni al naturalismo di Zola)

Obiettivi minimi:

- conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento
- conoscere le concezioni del Verismo
- saper analizzare sul piano tematico e stilistico una novella o un testo in prosa di
- conoscere la visione del mondo e le scelte stilistiche di Verga attraverso le opere
- esporre ed argomentare, sia oralmente che in forma scritta, in modo semplice comprensibile, i contenuti e il proprio punto di vista.

- **Verga**: la vita e le opere; il Verismo; i racconti di *Vita dei campi*; la tecnica della regressione e la scelta dell'impersonalità; le scelte linguistiche; i temi; il positivismo come osservazione scientifica della realtà; la Teoria dell'ostrica; il legame con L'Assommoir di Zola.

- **Il ciclo dei Vinti e I Malavoglia**: struttura del ciclo incompiuto; il pessimismo verghiano, trama de I Malavoglia.

- Da **Vita dei campi: Nedda e Rosso Malpelo**: lettura integrale, comprensione ed analisi.

- Utilizzo dell'**AI** per realizzare un'immagine per rappresentare **Nedda** ed il suo mondo.

- Presentazione (e proposta di lettura integrale) de **I leoni di Sicilia**: trama e analisi delle principali vicende e dei personaggi. Prodotti coloniali, spezie, chinino e tonno sott'olio.

GABRIELE D'ANNUNZIO E L'ESTETISMO

Obiettivi minimi:

- conoscere le caratteristiche principali del contesto storico di riferimento
- conoscere i caratteri generali del Decadentismo
- conoscere le ragioni storico-culturali della crisi del Positivismo
- conoscere la personalità dell'autore ed il rapporto autobiografia-scrittura
- conoscere gli aspetti fondamentali della poetica e del pensiero di D'Annunzio ed il suo legame con la vita politica (estetismo, simbolismo, panismo, superomismo)
- esporre e argomentare in modo semplice e comprensibile i contenuti e il proprio punto di vista
- riflettere sul concetto di "Superuomo di Nietzsche".

Il Piacere: lettura di alcuni brani antologici (Capitolo II), comprensione, analisi e riassunto del testo, trama del romanzo, Andrea Sperelli, il dandy, la vita come opera d'arte, la scomparsa della nobiltà, il rifiuto delle convenzioni borghesi, gli amori, il culto della bellezza.

Alcyone: genesi dell'opera, il titolo, la struttura del libro, la fusione tra l'uomo e la natura, il poeta vate, il panismo, il metro e lo stile, il mito di metamorfosi di Alcyone.

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

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

Lavori di gruppo: approfondimenti sul poeta: la sua famiglia d'origine, gli amori, il rapporto con Mussolini, il Vittoriale (Uscita didattica guidata il 29 aprile 2024), i discorsi nelle piazze.

PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA D'ESAME : **TIPOLOGIA A** - esercitazioni guidate

GIOVANNI PASCOLI ED IL SIMBOLISMO

Obiettivi minimi:

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

Myricae : il titolo, i temi principali, l'ambientazione ed i simboli, l'analogia, l'onomatopea, la sinestesia, il colloquio con i morti, la sonorità del testo.

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

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

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

Da Canti di Castelvecchio: la distruzione/ricostruzione del "nido familiare"

La cavallina storna: ascolto e riflessione guidata

Il gelsomino notturno: lettura, comprensione ed analisi del testo. Riconoscimento delle principali figure retoriche (l'analogia), il dialogo con i morti, il simbolismo dell'eros.

Utilizzo dell'**AI** per realizzare un'immagine descrittiva di **Lavandare**.

Giuseppe Ungaretti e l'ermetismo

Obiettivi minimi:

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

L'Allegria: un diario di guerra, la ricerca dell'essenziale nel verso libero.

Veglia: lettura, comprensione ed analisi del testo

Sono una creatura: lettura, comprensione ed analisi del testo

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

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

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

Produzione di un elaborato digitale: **"I luoghi di Giuseppe Ungaretti, la poesia che nasce dall'esperienza"**.

Ascolto delle poesie recitate dall'autore stesso.

George Orwell: La Fattoria degli animali. Lettura integrale dell'opera, comprensione e analisi, collegamento al Manifesto del Comunismo di Marx e alla Rivoluzione bolscevica.

Luigi Pirandello ed il romanzo psicologico

Obiettivi minimi:

- conoscere la biografia del poeta
- conoscere le tematiche fondamentali: il rifiuto dell'identità sociale e la crisi d'identità, il rifiuto delle convenzioni sociali, la libertà autentica dell'io.
- comprendere il testo
- saper esporre in modo corretto
- riflettere sull'identità

Il fu Mattia Pascal: lettura integrale del romanzo, comprensione e riassunto dei paragrafi, riflessioni condivise.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Appunti , schemi e ppt su Classroom

Fonti dirette audiovisive e interviste/articoli.

LIBRO DI TESTO: Giusti, Tonelli, L'ONESTA BRIGATA, Loescher editore

TEMPI

7 Unità lezione (50 minuti) settimanali in presenza.

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Griglia di valutazione del PTOF

Progressi in itinere

Impegno, partecipazione e resilienza

Situazione di partenza

Verifiche scritte

Interrogazioni ed esposizioni

Domande flash

Prodotti individuali e di gruppo

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

La docente

Maria Silvana Mediani

MATERIA: STORIA

DOCENTE: MEDIANI MARIA SILVANA

PROFILO DELLA CLASSE:

La classe ha sempre seguito con interesse le attività di storia; ha mantenuto un rapporto corretto con l'insegnante ed è maturata a livello di rapporti interpersonali tra i coetanei. Il metodo di lavoro, in generale, ha dato buoni risultati tranne per alcuni studenti in difficoltà con l'apprendimento delle materie teoriche.

Nonostante di momenti di maggiore stanchezza, dovuta a motivazioni non mature, la collaborazione ed i risultati raggiunti possono considerarsi abbastanza buoni.

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

Competenza	Contributo della disciplina
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	<ul style="list-style-type: none">- il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici - le relazioni tecniche per documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali - elaborazione e argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni e - conoscenza dei linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri

<p>Consapevolezza ed espressione culturale</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali - Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia - Conoscenza del valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione -Utilizzo e produzione di strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
<p>Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p>-Il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti</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>	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza dei collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali -Linee essenziali della storia delle idee, della letteratura, della cultura e delle arti, dei beni ambientali e della gastronomia

PROGRAMMA SVOLTO di Storia, Cittadinanza e Costituzione

Parte di raccordo con il programma di IV: Il processo di unificazione italiana (1848-1870) La Seconda Rivoluzione Industriale. La Belle Epoque. Imperialismo europeo e colonialismo.

La prima guerra mondiale e i problemi della ricostruzione

- Lo scoppio del conflitto: cause e sistemi di alleanze
- la guerra mondiale
- l'Italia di fronte alla guerra: dalla neutralità all'intervento
- 1915-1916: la guerra di posizione
- I fronti della guerra ed il fronte interno
- dalla caduta del fronte russo alla fine della guerra (1917-1918)
- Pace di Parigi e Trattato di Versailles
- La posizione del presidente degli Stati Uniti d'America
- La vittoria mutilata e l'impresa di Fiume.

La rivoluzione russa

L'impero agli inizi del '900; La rivoluzione di febbraio; La rivoluzione d'ottobre; Il soviet di Pietrogrado ed il governo Kerenskij; Lenin alla guida dello stato sovietico; Nemici interni ed esterni; La Russia fra guerra civile e il comunismo di guerra; La nascita dell'URSS; la condizione del proletariato e le promesse dei bolscevichi.

Lettura integrale del romanzo di Orwell, La fattoria degli Animali.

Il biennio rosso in Italia e Germania

Le conseguenze della Grande Guerra in Italia ed in Germania; la possibile

rivoluzione comunista; il partito popolare, il partito socialista ed il partito comunista; rivolte, scioperi e manifestazioni popolari.

L'età dei totalitarismi: Il regime fascista in Italia

- La questione di Fiume
- l'ascesa del fascismo: movimento
- Il movimento dei Fasci di combattimento
- Il partito fascista
- La marcia su Roma
- Il delitto Matteotti
- La lotta alle Istituzioni e all'opposizione
- Le fascistissime
- La battaglia del grano
- L'impresa coloniale
- Il manifesto in difesa della razza
- La propaganda ed il mito della personalità

La crisi della Germania repubblicana e il nazismo

- La nascita della Repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo (creazione delle polizie speciali)
- il Putsch di Monaco
- il Mein Kampf
- il nazismo al potere

- l'ideologia nazista: antisemitismo, anticomunismo, la conquista dello spazio vitale, la propaganda, la retorica e l'isterismo collettivo, le adunate, il culto della personalità e della Germania.

Lo stalinismo

L'ascesa di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss; il terrore staliniano e i gulag; il consolidamento dello stato totalitario e le sue caratteristiche.

La seconda guerra mondiale

1939-1945: il secondo conflitto mondiale; le premesse; le fasi più significative del conflitto; l'Italia in guerra; la fine del conflitto.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

1) Lezione frontale e partecipata

Domande: Induttive/deduttive; dirette; generali; controverse

3) Brainstorming

4) Lezioni dibattito

5) Presentazioni tramite ppt

6) Lavori di gruppo

7) Ripasso costante e collegamenti continui.

MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

- Libro di testo, La storia in 100 lezioni, Brancati e Pagliarani, editore Rizzoli

- Powerpoint forniti dal docente

- Documentari dell'Istituto Luce ed altri.

- Uscita didattica al Vittoriale

TEMPI : 2 ore settimanali in presenza

CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

- Interventi e partecipazione

- interrogazioni ed esposizioni orali programmate

- riassunti ed esercizi

La valutazione finale ha tenuto conto dei seguenti fattori: livello di partenza, impegno, partecipazione, progressione nell'apprendimento, situazione personale dell'alunno, resilienza.

Castelfranco Emilia, 23 maggio 2024

La docente

Maria Silvana Mediani

MATERIA: RELIGIONE

DOCENTE: Francesco Perboni

1.PROFILO DELLA CLASSE:

Il gruppo classe che si avvale dell'Insegnamento della Religione Cattolica comprende diciassette studenti di cui otto femmine e nove maschi. Il gruppo è abbastanza corretto, interessato e partecipa, e ciò ha permesso di realizzare attività in linea con la programmazione prevista; i ragazzi hanno sviluppato buone competenze relative al lavoro di gruppo, all'ascolto e ottimo spirito di iniziativa.

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

Competenze chiave europea	Contributo della disciplina
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Sviluppo di un pensiero critico, e di capacità argomentativa.
Competenze sociali e civiche	Riflessioni sui fondamenti della legalità e della giustizia; confronto storico e culturale sulle realtà del totalitarismo. Rispetto di ciascun individuo.
Consapevolezza ed espressione culturale	Conoscenza delle religioni del mondo, saper raccontare la propria visione e confrontarsi sulle diversità di opinione.
Competenza digitale	Consapevolezza sul funzionamento dei social network e sull'uso responsabile di internet.

3. PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE:

3.1 Modulo Filosofico: L'esistenza di Dio e la scienza. La legalità e l'esistenza del Bene e del male. La ricerca della verità e il mito della caverna di Platone. La vita nell'aldilà, varie possibilità a confronto.

3.2 Modulo Civico-sociale: Visione del film "The social dilemma". La giornata della memoria, gli elementi costitutivi del nazismo. La violenza sulle donne, la differenza tra violenza e forza. Le relazioni di coppia.

3.3 Modulo teologico religioso: Le grandi religioni del mondo. L'Ebraismo, il Cristianesimo, l'Islam. L'Induismo, il Buddhismo. Le sette, la gnosi e l'occultismo.

4. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE:

Lezione dialogata

Visione di documentari e film

Cooperative learning

5. MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

Documenti in formato digitale

6. TEMPI

Un'ora a settimana

7. CRITERI E MODALITÀ DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio, la partecipazione in classe e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. Nella valutazione degli scritti si è tenuto conto soprattutto della capacità di esprimere le proprie opinioni personali apertamente, manifestando il proprio pensiero critico.

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: Rubriche di valutazione del PTOF, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

Il Docente
Francesco Perboni

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: ABBATI ANGELA

1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5[^]AAK dell'istituto professionale enogastronomico è composta da 20 alunni, 10 maschi e 10 femmine. All'interno del gruppo classe un'alunna presenta una certificazione L.104 con una programmazione conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti (O.M. 90/2001, art.15). Sei alunni riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA), un alunno riporta bisogni educativi speciali (BES).

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

Dal punto di vista sportivo, la classe si presenta abbastanza eterogenea, un piccolo gruppo ha lavorato con partecipazione discontinua, interesse alterno ottenendo solo risultati sufficienti, 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 buono per la maggior parte degli studenti e sufficiente per il resto della classe.

Un piccolo gruppo di studenti (e una studentessa) ha partecipato ad appuntamenti agonistici scolastici interni: torneo di Calcetto, torneo di Pallavolo e giochi Sportivi di Atletica organizzati dall'Istituto Spallanzani.

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

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

La frequenza durante l'anno scolastico è stata regolare.

Competenza**Contributo della disciplina**

1. Comunicazione nella madrelingua

Gli alunni sono in grado di spiegare le eventuali tattiche utilizzate nelle attività motorie.

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

3.PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

-CAPACITA' CONDIZIONALI

Condizionamento organico

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

Corsa aerobica e di resistenza:

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

Potenziamento muscolare

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

Mobilità articolare

- Esercizi di mobilità articolare

- Esercizi in decubito prono e supino

Obiettivi minimi: organizzare una semplice attività motoria a tema.

-CAPACITA' COORDINATIVE

Consolidamento degli schemi motori di base:

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

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

-CONOSCENZA PRATICA DELLE DISCIPLINE SPORTIVE:

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

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

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

-TEORIA:

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

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

4.METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

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

Sono stati utilizzati i seguenti metodi di lavoro:

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

5.MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO

È stato utilizzato tutto il materiale presente nella palestra dove si svolgeva l'attività motoria. Sono state svolte attività in ambiente naturale, all' impianto Sportivo "Ferrarini" di Atletica di Castelfranco Emilia.

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

6.TEMPI

Due ore settimanali, in una palestra piccola e buia, lontana dalla scuola durante le quali sono state svolte le unità didattiche programmate. Il primo periodo scolastico è stato dedicato al condizionamento organico e al potenziamento fisiologico.

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

7.CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE E VERIFICA

Nella valutazione si è tenuto conto della situazione di partenza, (negli anni scolastici precedenti, l'alternarsi di lezioni con restrizioni dettate dai vari DPCM che hanno limitato le normali attività) dei successivi miglioramenti, dell'impegno, della partecipazione, dell'interesse verso la disciplina e delle capacità psicomotorie rilevate attraverso l'osservazione durante i momenti di lezione.

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

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

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

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

Il Docente (prof.ssa Angela Abbati)

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PRADELLI VALERIA

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe ha beneficiato della continuità didattica in quanto la docente è stata la stessa nel corso del secondo biennio e del quinto anno.

La materia è stata da sempre ostica per alcuni alunni a causa delle lacune pregresse, della poca motivazione allo studio e delle oggettive difficoltà di alcuni e per questo non sempre i risultati sono stati per tutti sempre soddisfacenti.

Nel corso del primo quadrimestre di questo anno scolastico la partecipazione alle attività didattiche si è potuta riscontrare solo in una piccola parte di alunni, nel secondo quadrimestre invece la partecipazione, l'attenzione e l'impegno sono aumentati e la maggior parte degli alunni ha mostrato interesse, atteggiamento positivo e volto al raggiungimento degli obiettivi giungendo a risultati soddisfacenti, seppur con delle lacune.

Permangono solo pochi alunni per cui la materia continua a rimanere ostile.

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

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

Competenza	Contributo della disciplina
Problem solving	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.
	Sviluppo del pensiero critico. Gestione e controllo dell'errore ed analisi dei rischi.

Spirito di iniziativa e di imprenditorialità	Competenza in programmazione e scenari. Scegliere strategie ottimali.
--	--

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Ripasso:

- equazioni e delle disequazioni di primo e di secondo grado intere e frazionarie;
- scomposizione in fattori primi di polinomi (raccoglimento a fattori comune e parziale, trinomio speciale, prodotti notevoli quali quadrato di binomio e somma per differenza);
- piano cartesiano.

Introduzione all'analisi:

- Definizione di relazione tra due insiemi non vuoti;
- Definizione di funzione;
- Classificazione delle funzioni reali in una variabile reale: trascendenti (solo cenni) e algebriche razionali intere e fratte, irrazionali intere;
- Dominio e codominio di una funzione reale;
- Funzione pari / dispari (definizione, proprietà e significato geometrico);
- Punti di intersezione con gli assi cartesiani;
- Studio del segno di una funzione reale: intervalli di positività e negatività di una funzione razionale intera e fratta e irrazionale intera.

Limiti di funzioni reali di variabile reale:

- Topologia della retta reale: definizione di intervallo, intorno circolare di un punto, punto isolato e punto di accumulazione;
- Approccio intuitivo al concetto di limite (limite finito o infinito per x che tende ad un valore finito o infinito);
- Definizioni di limite, di limite destro e di limite sinistro;

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

Continuità:

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

Studio di funzione:

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

Derivate:

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

PROGRAMMA DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO:

- Punti stazionari di una funzione reale;
- Studio del segno della derivata prima per individuare i massimi, i minimi e i flessi a tangente orizzontale di una funzione reale(cenni ed esempi).

OBIETTIVI MINIMI

Per gli obiettivi minimi si rimanda al piano didattico della programmazione disciplinare.

TEMPI

Ore di attività didattica settimanali previste dal quadro orario: 3 ul. Ore dell'autonomia settimanali previste dal quadro orario (potenziamento di matematica volto ad affrontare le prove Invalsi fino al marzo e all'approfondimento della programmazione in aprile, maggio e giugno): 1 ul.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione dialogata e partecipata;
- Lezione frontale;
- Schemi e mappe;
- Dispense predisposte e condivise su G-Classroom;
- Esercizi svolti alla lavagna;
- Esercitazioni a coppie o singole.

Il principale strumento utilizzato è stata la lezione dialogata e partecipata, svolta attraverso un dialogo interattivo con gli studenti per sollecitare il ragionamento critico, ipotesi e possibili risposte, supportate da schemi e mappe riepilogative alla lavagna o su G-Classroom.

LIBRO DI TESTO

Colori della Matematica di Leonardo Sasso e Ilaria Fragni
Edizione Bianca per gli Istituti Alberghieri
Volume A: Secondo Biennio e quinto anno
Petrini Editore

TIPOLOGIA DI VERIFICA

La verifica sommativa degli apprendimenti è stata effettuata principalmente attraverso verifiche scritte e/o orali contenenti esercizi da svolgere di diversa tipologia, allo scopo di valutare le conoscenze, le abilità e le capacità acquisite. I risultati delle prove scritte sono stati illustrati con una correzione fatta in classe, ulteriore occasione di recupero/chiarimento /approfondimento.

Per gli alunni con DSA le verifiche scritte prevedevano la risoluzione di esercizi meno complessi ed in numero inferiore a quelli della classe pur mantenendo gli obiettivi della classe.

Per l'alunno certificato ai sensi della Legge 104/92 le verifiche scritte prevedevano la risoluzione di esercizi meno complessi e/o formulati in maniera diversa ed in numero inferiore a quelli della classe pur mantenendo gli obiettivi minimi della classe.

Prove orali nel caso la prova scritta non avesse portato a risultati soddisfacenti.

VALUTAZIONE

Nella valutazione degli alunni si è tenuto conto della capacità di apprendimento, l'attitudine allo studio e il progresso manifestato. Nella valutazione dei colloqui orali si è tenuto conto sia della conoscenza degli argomenti, sia del lavoro svolto individualmente. Le prove scritte hanno avuto lo scopo di confrontare sulle stesse difficoltà tutti gli allievi, consentendo oltre ad una valutazione sul singolo alunno anche una valutazione sull'intera classe.

I criteri utilizzati per la valutazione sono stati: rubrica di valutazione adottata dal dipartimento di matematica ed approvata in sede di Collegio docenti, capacità di problem solving, progressi in itinere, impegno, partecipazione e costanza nello studio. Nella valutazione delle prove degli alunni con DSA e certificati ai sensi della Legge 104/92 si è tenuto conto di quanto indicato nei loro PDP e nel loro PEI.

ATTIVITA' DI RECUPERO

In ambito delle lezioni curricolari si sono adottate le seguenti strategie di recupero e di sostegno:

- correzione in classe degli esercizi assegnati per casa;
- stesura di schemi teorici riassuntivi e chiarificatori con esempi significativi; Stesura di formulari;
- pause didattiche con esercitazioni di ripasso prima di ogni prova di verifica

MATERIA : Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

DOCENTE : Prof.ssa Sicignano Liberata

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 pesanti 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.

**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
Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;	Marketing
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;	Marketing
Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali	Marketing Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.	L'economia del territorio
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici del territorio allineandoci al perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030.	Il mercato turistico L'economia del territorio

PROGRAMMA DETTAGLIATO SVOLTO

Le operazioni di gestione – Finanziamento, investimento, produzione 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

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”, prefiggendoci 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.

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.

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.

TEMPI

Sono stati pressappoco rispettati i tempi previsti in sede di programmazione.

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.

MODALITA' DI RECUPERO

Il recupero è stato effettuato in itinere.

Testo in adozione: Gestire le imprese ricettive 3 up– Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Ed. Tramontana.

Castelfranco Emilia, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Sicignano Liberata

UDA realizzate

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

Titolo attività	IL CLIENTE AL CENTRO
Obiettivo	Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze
Requisiti e descrizione del prodotto finale	<p>2 Menu/buffet di dolci/bevande o aperitivi/tour enogastronomici SOSTENIBILI realizzati in coppia sulla base di</p> <p>A. restrizioni religiose (islamismo)</p> <p>B. celiachia</p> <p>Il menu dovrà contenere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'elenco degli ingredienti concessi - l'elenco dei piatti progettati e la loro descrizione - motivazione della scelta degli ingredienti
Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto	<p>Relazione contenente::</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspetti legati alla decolonizzazione - le norme halal - aspetti legati ad altre minoranze etniche in luoghi geografici specifici (UK)
Alunni coinvolti	Tutti gli alunni delle classi quinte
Eventuali destinatari del prodotto	<p>A: clienti islamici</p> <p>B: clienti celiaci o obesi</p>
Tempi	secondo quadrimestre
Strategie didattiche utilizzate	Problem solving, metodologia della ricerca, lavoro di gruppo

ALLEGATO n. 2

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

TRACCE SIMULAZIONE I PROVA

La simulazione si è tenuta il 18 aprile 2024

La suddetta prova verrà allegata al seguente documento.

TRACCE SIMULAZIONE II PROVA

La simulazione della seconda prova si è tenuta il giorno 23 marzo 2024

PRIMA SIMULAZIONE

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 collagenasica, 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'infiammazione locale e soprattutto innescando una reazione autoimmune che può portare alla comparsa della celiachia. Il dato, oltre a contribuire alla comprensione dei meccanismi con cui si sviluppa la malattia, potrà essere utile per migliorare la diagnosi e predire l'evoluzione dei soggetti a rischio.

Il progetto di ricerca ha cercato di comprendere meglio il ruolo nella celiachia dell'attivazione dell'immunità innata da parte di peptidi di glutine e/o virus, come spiega il coordinatore Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell'Università Federico II di Napoli: "La malattia celiaca è una malattia autoimmune causata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da cellule T e da anticorpi specifici, un'altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi: numerosi studi epidemiologici e genetici indicano infatti che altri fattori ambientali oltre al glutine, in primo luogo i virus, potrebbero essere in grado di innescare la celiachia in individui geneticamente suscettibili". I ricercatori, nell'arco dei tre anni del progetto, hanno lavorato su linee cellulari e biopsie di pazienti dimostrando che nell'intestino dei celiaci aumenta l'espressione di molecole e vie di segnalazione tipiche dell'immunità innata, come IL15 e interferone alfa. "Abbiamo anche verificato che il peptide della gliadina P31-43, che si trova nel glutine e resiste alla digestione intestinale, attiva l'immunità innata così come le proteine dei virus: queste molecole possono perciò agire in sinergia - aggiunge Troncone - In entrambi i casi, negli esperimenti su cellule, si è notato anche un aumento del traffico delle vescicole all'interno delle cellule stesse che porta a un incremento dell'infiammazione: questi dati

indicano perciò che le proteine presenti nel glutine, insieme a quelle virali, possono simulare e potenziare la risposta immunitaria innata ai virus, contribuendo a innescare la celiachia in soggetti geneticamente predisposti”.

Da celiachia.it

Rispondi alle seguenti domande:

- 1) Quali sono le cause della celiachia?
- 2) Che differenza c'è fra la forma di celiachia silente e potenziale?
- 3) In che modo i virus sono collegati allo sviluppo della celiachia?
- 4) A che cosa si riferisce la sigla P31-43 ed in che modo è correlata con la patologia?

Parte B - Produzione di un testo.

La celiachia si configura come un'intolleranza con alcuni tratti simili all'allergia. Il candidato indichi un elenco dei prodotti contenenti glutine e non contenenti glutine e dei prodotti a rischio. In seguito, evidenzi bene le differenze fra intolleranza ed allergia, dando una definizione di entrambe le patologie, definendone i sintomi 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/PIETANZA	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

SECONDA SIMULAZIONE I PROVA

La simulazione si terrà il 14 maggio 2024

La suddetta prova verrà allegata al seguente documento.

SECONDA SIMULAZIONE II PROVA

La simulazione della seconda prova d'esame si terrà il giorno 18 maggio 2024

SIMULAZIONE COLLOQUIO

La simulazione del colloquio si terrà il 29 maggio 2024

ALLEGATO n. 3

Griglie di valutazione

Griglia condotta

COMPETENZE	TRAGUARDI	TRAGUARDI RAGGIUNTI	VOTO
Competenza personale (impegno, progressione, dedizione, responsabilità, apertura agli altri ed alla realtà, anche nella partecipazione a INNOLAB e uscite didattiche, gestione dei conflitti/problem solving)	5. Partecipazione collaborativa al funzionamento del gruppo classe 6. Partecipazione attenta e costruttiva alle attività didattiche, comportamento responsabile anche in occasione delle uscite didattiche, dei viaggi d'istruzione, delle attività di alternanza scuola lavoro ed extracurricolari. 7. capacità di affrontare positivamente problemi e conflitti, ponendosi in modo adeguato e controllato	Tutti i traguardi completamente conseguiti. Nessun richiamo, nota o sanzione disciplinare	10
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Assenza di richiami o sanzioni	9
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Presenza di richiami verbali ma non di sanzioni disciplinari (eccetto situazioni sporadiche poco significative, es. note di classe, unica nota non rappresentativa	8

		dell'alunno)	
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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Senso di responsabilità nell'ottemperanza ai doveri scolastici (regolarità nella frequenza, puntualità alle lezioni, rispetto delle scadenze). 2. Senso positivo delle regole. Rispetto delle norme e dei Regolamenti d'Istituto 3. Etica e sostenibilità: rispetto degli spazi della scuola, dei beni altrui, delle strutture e dei materiali 	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di più di tre note lievi o almeno una grave e/o sanzioni deliberate dal consiglio di classe	6
		Traguardi non conseguiti. Sanzioni disciplinari reiterate e gravi o gravissime con allontanamento per più di 15 gg consecutivi (se il cdc decide che la funzione educativa della sanzione non ha avuto effetti positivi) o per meno giorni nel caso in cui non ci sia tempo utile ai fini della sospensione	5
per la definizione di note lievi, gravi e gravissime si veda il regolamento d'istituto	infrazioni lievi, gravi e gravissime		

Griglie I prova scritta

GRIGLIA DI CORREZIONE PER LA PRIMA PROVA			
PARTE GENERALE (max 60 punti)			
			PUNTEGGIO
1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> 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) 	
	Coesion e coerenza testuale	<ul style="list-style-type: none"> a) testo confuso, mancanza di coesion 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 coesion interna fra le sue parti (10) 	
2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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)	
			TOTAL E (100)
			TOTALE (20)
			TOTALE 15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA PER ALUNNI BES

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA PER ALUNNI BES

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

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

Griglia colloquio orale

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

ALLEGATO n. 4

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO			
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
Sagra del Tortellino	Primo quadrimestre orario extrascolastico	Lab. Cucina	Centro di Castelfranco Emilia
Preparazioni eventi enogastronomici	Primo e secondo quadrimestre orario scolastico ed extrascolastico	Lab Cucina	Laboratorio: Eventi organizzati all'esterno della scuola
Open day	Primo e secondo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Istituto L.Spallanzani
Stage in azienda ospitante terzo anno	Stage estivo	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Stage in azienda ospitante quarto anno	Stage estivo	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Stage in azienda ospitante quinto anno	Prima metà di settembre	Lab Cucina	Aziende del territorio nazionale
Eventi accademia militare Modena	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Piazza Roma Modena
Evento Lions	Secondo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Castelfranco Emilia
Cuochi per un giorno	Primo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Casinalbo (MO)
Cibò so Good	Secondo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Bologna
Eventi Palatipico Piacere Modena srl	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Modena e dintorni

Tours Americani	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Istituto L.Spallanzani
Concorso Centro Commerciale Shopping Valley	Primo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Savignano sul Rubicone
Orientamento Learning more festival promosso dal FEM	primo quadrimestre	Aula	Modalità online
Orientamento Auro Po della ditta delle cucine steel di Carpi	primo quadrimestre	Aula MAgna	Istituto L.Spallanzani
Orientamento Società umana	primo quadrimestre	Aula MAgna	Istituto L.Spallanzani
Orientamento ITS food and tech	secondo quadrimestre	Aula Magna	Istituto L.Spallanzani
Orientamento Incontro ITS	secondo quadrimestre	Aula Magna	Istituto L.Spallanzani
Orientamento presentazione corsi IFTS	secondo quadrimestre	Aula	Istituto L.Spallanzani
Orientamento presentazione lauree professionalizzanti	secondo quadrimestre	Aula MAgna	Istituto L.Spallanzani
Orientamento Accademia Militare	secondo quadrimestre	Aula MAgna	Istituto L.Spallanzani
Orientamento Job Day select	secondo quadrimestre	Aula MAgna	Istituto L.Spallanzani
Orientamento Infoday Erasmus promosso da FMTS Experience srl	primo quadrimestre	Aula	Modalità online
Evento Antoniano	Primo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Bologna
Evento Casa di reclusione Castelfranco Emilia	Primo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Castelfranco Emilia
70° anniversario Istituto Spallanzani	Primo quadrimestre orario extrascolastico	Lab Cucina	Castelfranco Emilia

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'IIS Lazzaro Spallanzani <https://istas.mo.it/>

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	DOCENTI	MATERIA	FIRMA
1	GUADAGNI ANTONIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
2	ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE	
3	BERTOCCHI ALESSANDRA	LINGUA FRANCESE	
4	FATIGATI MARIA	LAB.SERV.ENOG.SETTOR E CUCINA	
5	MEDIANI MARIA SILVANA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	
6	DI PERNA ELDA ALESSANDRA	LAB.SERV.ENOG.SETTOR E SALA E VENDITA	
7	PRADELLI VALERIA	MATEMATICA	
8	SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE, EDUCAZIONE CIVICA	
9	TEPEDINO SIMONE	LINGUA INGLESE	
10	PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE CATTOLICA	

11	ARDOLINO ROBERTO	SOSTEGNO	
----	------------------	----------	--

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maura Zini
