

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



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

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

Tel. 059 926022 – Fax.059 923914

C.F. 80010590364

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

---



**Prot. n. 10069/4.10 del 15/05/2024**

**CLASSE V BAK**

**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. 4
1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 4
1.2 PROFILO DELLA CLASSE	pag. 5
1.3 PROFILO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO	pag. 6
2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	pag. 8
3. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (con risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica)	pag. 8
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	pag.10
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. 11
ALLEGATO 2 - Tracce Simulazioni <ul style="list-style-type: none"> <li>- Simulazione I prova</li> <li>- Simulazione II prova</li> <li>- Simulazione colloquio (data dello svolgimento)</li> </ul>	pag. 71
ALLEGATO 3 - Griglie di valutazione <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia Condotta</li> <li>- Griglia I prova</li> <li>- Griglia II prova</li> <li>- Griglia Colloquio orale</li> </ul>	pag. 93
ALLEGATO 4 - PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 104

FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 108
FASCICOLI RISERVATI IN ALLEGATO AL PRESENTE DOCUMENTO	

## 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATRICE: Prof.ssa Gambarini Chiara

### 1.1 COMPOSIZIONE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
PALUMBO ALESSANDRA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		X	X
ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE			X
MONTORSI SILVIA	LINGUA FRANCESE			X
GAMBARINI CHIARA	LAB.SERV.ENOG.SETTORE CUCINA			X
GUADAGNINI IRENE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE			X
DI PERNA ALESSANDRA	LAB.SERV.ENOG.SETTORE SALA E VENDITA	X	X	X
MANFREDI MILENA	MATEMATICA			X
SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		X	X
DI MARTINO ILARIA	LINGUA INGLESE			X
PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE CATTOLICA			X

AMBROSIO MICHELE	ALTERNATIVA I.R.C.			X
MARTINELLI MARCO	SOSTEGNO	X	X	X
ARDOLINO ROBERTO	SOSTEGNO		X	X

## 1.2 PROFILO DELLA CLASSE

La classe V BAK è composta da 22 alunni, 14 ragazzi, 8 ragazze. Di questi, due presentano 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 riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza è stata identificata come BES dal consiglio di classe. Si segnala che un alunno, in gennaio, è stato trasferito dall'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali. Il cdc l'ha identificato come BES . 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. Tra questi 5 o 6 elementi spiccano per impegno e capacità. La restante e più ampia parte porta avanti il percorso con molte incertezze e profonda 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. Ne consegue che una parte molto circoscritta 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 non sono stati frequenti, ciò indica che solo un esiguo numero di studenti ha mostrato un reale interesse nei confronti delle diverse discipline. La frequenza non è stata sempre regolare: in riferimento ad alcuni può definirsi assidua; altri, invece, hanno fatto registrare un numero significativo di assenze alcune delle quali possono essere definite strategiche. La puntualità non è sempre stata impeccabile, come dimostrano alcuni ritardi reiterati e sistematici.

È doveroso registrare che una parte della classe si è contraddistinta per atteggiamenti scorretti nei confronti degli insegnanti, in alcuni casi sfociati in vera e

propria maleducazione e in un disturbo costante durante le lezioni. Alcuni alunni si sono inoltre fatti notare per comportamenti scorretti ai danni di altri alunni o di beni pubblici. Per tali ragioni, alcuni studenti, talvolta, hanno indotto i docenti a sanzionarli con note e sospensioni disciplinari; il tutto scaturisce da atteggiamenti non certo in linea con allievi che frequentano l'ultimo anno e dai quali, pertanto, si pretende maturità, correttezza e senso di responsabilità.

Alla luce di ciò per la classe sono stati inizialmente attivati progetti e uscite didattiche, poi annullati o interrotti in itinere.

### **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

<b>QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO</b> Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari in cucina Codice Ateco I-56					
	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
<b>AREA GENERALE</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
TIC	3	-	-	-	-
Scienze Integrate	-	3	-	-	-

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

<b>2. CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	
<b>Strumenti di misurazione e n. di verifiche per periodo scolastico</b>	Vedi Programmazione Dipartimenti
<b>Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento</b>	Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF
<b>Credito scolastico</b>	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.	<p>Giornata nazionale della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie.</p> <p>Visione di documentari per sensibilizzare le nuove generazioni sulle problematiche della criminalità organizzata.</p> <p>Discorso del Presidente della Repubblica ai giovani. Riflessioni e ricordo di Piersanti Mattarella, Boris Giuliano, Vito Schifani, Emanuela Loi, Don Peppe Diana.</p> <p>Incontro con Rosaria Cascio (allieva di Don Pino Puglisi)</p>



<p>GIORNATA INTERNAZIONALE PER L'ELIMINAZIONE DELLA VIOLENZA CONTRO LE DONNE 25 Novembre 2024</p>	<p>Attraverso lo studio di casi, la visione di Biopics e Docufilms, 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 Visione film " C'è ancora domani".</p>
<p>GIORNATA MONDIALE DEI DIRITTI UMANI 10 dicembre 2023</p>	<p>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.</p>
<p>CITTADINANZA ATTIVA ED ORIENTAMENTO</p>	<p>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 pace tra i popoli e alla promozione dei valori fondanti della Repubblica italiana e dell'Unione europea, attraverso azioni per la comunità e il territorio.</p>
<p>ETICA FISCALE</p>	<p>Il COVID e l'Etica Fiscale. Le "Belle Tasse" e la piaga dell'Evasione Fiscale. Fisco e Legalità: attività formative per promuovere l'interesse, la conoscenza e la consapevolezza per i temi dell'economia, della finanza e della legalità fiscale, quali cittadini consapevoli dell'importanza del corretto rapporto "Fisco- contribuente- cittadino" e strumento per ottenere giustizia, equità sociale, diritti e benefici per la collettività.</p>
<p>PROGETTO "MARTINA. LA LOTTA AI TUMORI INIZIA A SCUOLA"</p>	<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>
<p>AVIS E ADMO</p>	<p>Campagna di sensibilizzazione alla donazione del sangue, degli organi e dei tessuti per salvare vite umane.</p>
<p>Itinerario Memo Insegnare gli anni '70</p>	<p>Laboratorio della prof.ssa Venturoli e uscita didattica a Bologna</p>
<p>Progetto San Patrignano</p>	<p>In collaborazione con la Comunità di San Patrignano i ragazzi sono stati sensibilizzati sul</p>

	tema delle dipendenze, sul percorso di recupero e sulle cause.
LA GIORNATA DELLA MEMORIA 27 GENNAIO	Ricorrenza internazionale per commemorare le vittime dell'Olocausto. Lettura della prefazione del libro "Il profumo di mio padre" di Emanuele Fiano a cura di Liliana Segre. Le Foibe.
LA GIORNATA DELLA TERRA	Visione video e dibattito in classe.

## ALLEGATO 1

### CONTENUTI DISCIPLINARI DELLE SINGOLE MATERIE

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

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

**DOCENTE: PALUMBO ALESSANDRA**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 22 alunni, 14 ragazzi e 8 ragazze, di cui due presentano 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). Inoltre, sono presenti sei alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza con BES. A gennaio, uno studente è stato trasferito da un'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali. La partecipazione al dialogo educativo della classe con la docente è stata buona, anche se talvolta non propriamente finalizzato alla preparazione scolastica ma alla condotta. Nel complesso gli allievi hanno alternato momenti di attiva partecipazione a momenti di distrazione e passività. L'interesse degli studenti si è dimostrato nel complesso buono per una metà di essi, mentre per la restante parte della classe l'interesse è stato insufficiente. In relazione all'apprendimento un gruppo di allievi ha dimostrato uno scarso impegno nelle attività in classe e uno studio poco costante e spesso non adeguato al raggiungimento degli obiettivi richiesti. Per tale motivo, è stato costantemente sollecitato lo studio a casa e in classe, mediante attività di Cooperative Learning e Peer tutoring. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi della classe si sono dimostrati generalmente corretti e disciplinati, ma alcuni di essi hanno attuato atteggiamenti di disturbo, al limite della maleducazione, che hanno portato il consiglio di classe a prendere doverosi provvedimenti disciplinari.

### **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 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. La dieta nelle malattie cardiovascolari (MCV). Fattori di rischio delle MCV. Stili di vita e comportamenti alimentari che prevengono il rischio di MCV. Iperensione 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 (Educazione civica - UDA Salute).

### **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 e una UL di Project work.

### **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 tre verifiche scritte e due verifica orale; durante il secondo quadrimestre sono state svolte due verifiche scritte e tre orali, due simulazioni scritte e una simulazione orale. Eventuali recuperi legati a valutazioni insufficienti sono state anch'esse effettuate in forma scritta.

Per la valutazione finale si tiene 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<sup>^</sup>, Luca la Fauci, Rizzoli ed.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

Prof.ssa Palumbo Alessandra

**MATERIA: LINGUA FRANCESE**

**DOCENTE: MONTORSI SILVIA**

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 22 alunni, 14 ragazzi e 8 ragazze, di cui due presentano 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). Inoltre, sono presenti sei alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza con BES. A gennaio, uno studente è stato trasferito da un'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali. La partecipazione al dialogo educativo della classe con la docente è stata nel complesso positiva. La classe, nel suo insieme, non si è impegnata al massimo delle sue potenzialità. L'interesse degli alunni per la lingua francese e lo studio della disciplina è sempre stato altalenante nel corso degli anni. Le difficoltà maggiori riscontrate sono state nella produzione orale. Da questo punto di vista, la classe può essere suddivisa in due gruppi. Il primo, gruppo di poche persone, che si impegna con costanza e determinazione in tutte le circostanze, mettendosi sempre alla prova oralmente. Il secondo gruppo è composto da alunni che studiano saltuariamente e che di conseguenza hanno grandi difficoltà di esposizione. Diversi tentativi di metodologie alternative da quelle frontali sono state utilizzate per migliorare l'interesse e l'impegno, a volte con successo, a volte con poco riscontro da parte di gran parte del gruppo classe. Non tutti hanno profuso un impegno costante, pertanto non sono riusciti, in modo omogeneo, a raggiungere gli obiettivi finali con lo stesso risultato. Si distinguono, comunque, diversi allievi che hanno raggiunto una maturità accettabile con dei risultati discreti. Pertanto 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 enogastronomico, 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)

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

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; capacità di illustrare la propria esperienza lavorativa legata all'attività di stage.
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale, storico e enogastronomico dei paesi di lingua francofona.
Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro	Studio delle misure di prevenzione della contaminazione tramite protocollo HACCP in lingua straniera.

COMPETENZE D'ASSE :

Competenze asse dei linguaggi	Conoscenze	Abilità
<p><b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b></p>	<p>Conosce le strutture lessicali e grammaticali necessarie alla comprensione e produzione di un testo, sia relativo alla quotidianità che al settore professionale specifico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sa produrre brevi testi su argomenti studiati e analizzati in precedenza</li> <li>- sa comprendere testi legati anche alle competenze specifiche del settore</li> </ul>
<p><b>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</b></p>	<p>Conosce il lessico necessario adeguato alle diverse finalità di comunicazione e utilizza registri lessicali, variati in funzione del contesto</p>	<p>Sa esporre gli argomenti presentati dall'insegnante e discussi in classe utilizzando la lingua straniera nel registro appropriato</p> <p>Sa cogliere il senso di un testo sia di argomento quotidiano che di microlingua specifica</p> <p>Sa effettuare, guidato, gli opportuni collegamenti con argomenti proposti da docenti di materie affini</p>
<p><b>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo</b></p>	<p>Conosce gli elementi di base della lingua, necessari alla lettura ed interpretazione e comprensione di un testo di diverse tipologie testuali afferenti a contesti diversificati( articoli giornale, dialoghi civiltà testi del settore professionalizzante</p>	<p>E' in grado di utilizzare le competenze linguistiche acquisite, per affrontare la comprensione di testi di argomenti vari, anche slegati dal contesto della lingua specifica settoriale</p>

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA FRANCESE

### MODULE: POSTULER À UN EMPLOI



## Comment devenir chef-cuisinier et chef-pâtissier

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

Les tâches du chef cuisinier et du chef pâtissier. Les qualités requises de chacun.

## MODULE: LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- La méthode HACCP,
- Les 5M,
- La marche en avant,
- La sécurité en cuisine,
- La gestion des déchets

## MODULE : ÉDUCATION CIVIQUE ET MORALE - FÉMINISME ET DROITS DES FEMMES

- Histoire des droits de femmes en France aujourd'hui et dans le passé
- Interviews imaginaires aux grandes femmes françaises du XXe siècle (Simone Veil, Simone de Beauvoir, Marie Curie, Joséphine Baker, Coco Chanel, Germaine Tillon, Lucie Aubrac, Claudie Haigneré, Madeleine Braun, Edith Piaf)
- 4 mars 2024 : l'IVG dans la Constitution française

## MODULE: RÉGIMES ET NUTRITIONS

- Les groupes alimentaires
- Cuisiner et manger BIO
- Les OGM
- Les menus religieux
- Le menu du sportif
- Le régime de la femme enceinte
- Le régime de l'adolescent
- Les troubles du comportement alimentaire
- Les régimes alternatifs (régime végétarien, végétalien, macrobiotique, crudivore, fruitarrien, dissocié)
- Allergies et intolérances alimentaires
- Le régime cœliaque
- Les régimes de longue vie et les Zones Bleues (deux exemples: Okinawa et la Sardaigne)

#### **MODULE: HISTOIRE CONTEMPORAINE**

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

#### **MODULE: MISSION CHEF CUISINIER (GRUPPO CUCINA)**

- Histoire de la cuisine et naissance de la profession du chef (de la préhistoire à la nouvelle cuisine)
- Les grands chefs de l'histoire de France

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

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

Brainstorming

Lezione frontale

Lezione dialogata

Lezioni dibattito

Lettura guidata dei testi proposti

Lezione capovolta

Lavori a piccolo gruppo

Lavori a coppia

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

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

#### **TEMPI**

Per la classe sono state effettuate 3 Unità Lezioni settimanali di lingua francese, di cui 2UL settimanali in compresenza con la docente Sophie Vialle.

Durante queste 2UL la classe è stata suddivisa in due gruppi: un gruppo di indirizzo cucina (seguito dalla prof.ssa Montorsi) e l'altro gruppo di indirizzo pasticceria (seguito dalla prof.ssa Vialle). I due gruppi hanno seguito un programma comune nell'UL settimanale del martedì, alla sola presenza della docente Montorsi, e un programma comune ma declinato secondo i due indirizzi durante le 2UL del giovedì, durante le quali il gruppo classe si è diviso in due sotto-gruppi.

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

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

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

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

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

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

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

Livello di sufficienza:

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

## **MODALITA' DI RECUPERO**

In itinere.

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

**Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024**

**Prof.ssa Montorsi Silvia**

**MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA**

**DOCENTE: GAMBARINI CHIARA**

## **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 22 alunni, 14 ragazzi e 8 ragazze, di cui due presentano 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). Inoltre, sono presenti sei alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza con BES. A gennaio, uno studente è stato trasferito da un'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali. Il Primo approccio con la classe è stato abbastanza positivo anche se una buona parte di alunni è sempre molto disinteressata e distratta. Tuttavia, all'interno del gruppo classe non mancano elementi di spicco in positivo, che hanno portato a termine le consegne impartite dal docente dimostrando la maturità necessaria ad affrontare un esame di Stato. La maggior parte degli allievi mostra comunque una spiccata predisposizione al mondo lavorativo.

**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 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
- Realizzazione di un piano di autocontrollo

-La rintracciabilità di filiera

- La tracciabilità e la rintracciabilità nella ristorazione commerciale
- L'etichettatura degli alimenti
- il Regolamento 1160\2011 del Parlamento europeo
- La tabella delle 14 categorie di allergeni

### 2. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

· La sicurezza sul lavoro

- Il TUSL
- Il DVR
- I DPI

- I rischi lavorativi nella ristorazione

- Il rischio elettrico

- Il rischio di incendio
- Il rischio di infortuni
- I rischi per la salute

### 3. 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

### 4. I nuovi prodotti alimentari

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

### 5. Approvvigionamento

- L'organizzazione e la struttura del reparto
- La pianificazione degli acquisti
- Ordinazione ricevimento e stoccaggio
- La gestione delle scorte
- La valorizzazione delle giacenze

### 6. I menu e la corretta nutrizione

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

### 7. Gli stili di cucina

- La cucina classica
- La cucina moderna: nouvelle cuisine, cucina destrutturata, cucina rivisitata, cucina molecolare
- La cucina vegetariana, vegana
- La cucina internazionale, nazionale, regionale, fusion
- La cucina biologica, equosolidale
- La cucina mediterranea
- La cucina macrobiotica
- La cucina freegan, la cucina flexitariana

## 8. La degustazione e l'analisi sensoriale

- Il gusto
- La degustazione e l'analisi sensoriale
- L'analisi organolettica e la degustazione
- L'organizzazione della produzione

## 9. Le allergie e le intolleranze

- Cosa sono le allergie e le intolleranze
- La legge e la tutela delle persone allergiche
- Allergie ad alimenti di origine animale
- Allergie ad alimenti di origine vegetale
- Celiachia: intolleranza permanente al glutine
- Gravidanza e diabete
- Prescrizioni religiose ed etiche

## 8. I menù per le diete fisiologiche e patologiche

- Bambino
- Anziano
- Gravidanza
- Allattamento
- Obesità
- Diabete
- Malattie oncologiche
- Malattie dell'apparato cardiocircolatorio
- Menù sostenibili di terra e di mare

## 10. Catering e Banqueting

- Tecniche di banqueting e catering
- La normativa di riferimento
- La gestione dei servizi catering
- L'organizzazione della produzione
- Simulazione di un evento banqueting

## 11. I menù della ristorazione collettiva

- La ristorazione sociale ed aziendale
- La ristorazione viaggiante
- Il catering industriale
- Prescrizioni religiose ed etiche

## 12. L'innovazione e le tecnologie in cucina

- Le innovazioni e le tecnologie in cucina
- O nuovi modelli organizzativi
- La cottura a bassa temperatura
- Le nuove attrezzature e tecnologie in cucina
- L'informatica in cucina

## 13. Il marketing e le tipologie di clientela

- Cos'è il marketing
- Il marketing mix



- Il marketing plan o piano di marketing
- Le tipologie di clientela
- il portafoglio clienti
- la promozione aziendale
- i social food

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

- Lezione frontale
- Brainstorming
- Lezione partecipata
- Attività laboratoriale
- Peer tutoring
- Cooperative learning
- Problem Solving
- Compiti di realtà

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

- Materiale fornito dalla docente sulla piattaforma classroom
- Libro di testo in adozione
- Visione di documentari
- Laboratorio dell'Istituto ed attrezzature annesse

#### **TEMPI**

6 ore settimanali + 2 ore di project work

#### **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 Chiara Gambarini

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

**DOCENTE: DI PERNA ALESSANDRA**

## **PRESENTAZIONE CLASSE**

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

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

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

Competenze d'asse	Conoscenze	Abilità
<ul style="list-style-type: none"><li>-Evoluzione storica dei locali di ristorazione</li><li>-Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana e del mondo</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Conoscenza del valore culturale del cibo nella storia e del suo rapporto con la società</li><li>-Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia</li><li>-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce</li><li>-Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative</li><li>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenza delle differenti forme di ristorazione</li> <li>-Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana</li> <li>-Compilazione di un menu secondo le corrette regole di stesura</li> <li>-Norme per assistere e consigliare il cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Strumenti utili per studiare il mercato di riferimento</li> <li>-Mezzi per comunicare le specialità di un'attività enogastronomica</li> <li>-Strumenti per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato</li> <li>-Tecniche per valorizzare le produzioni locali in chiave di promozione del territorio</li> <li>-Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica</li> <li>- Riconoscere le produzioni di qualità e valorizzare i prodotti di nicchia</li> <li>-Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione</li> <li>-Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio</li> <li>-Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>
--	--	---

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

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

**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.

## **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.

## **TEMPI**

- 2 Unità Lezione settimanali.

## **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

## **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 Di Perna

## MATERIA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Di Martino Ilaria

### PROFILO DELLA CLASSE

La classe presenta un livello generale molto eterogeneo: la maggioranza degli studenti ha profonde lacune grammaticali, lessicali e sintattiche; una piccola parte ha una discreta base ma ha profonde carenze nella microlingua; un'altra piccola parte affronta la materia con impegno e riesce ad ottenere buoni risultati, pur con qualche difficoltà. Trattandosi di un gruppo classe poco scolarizzato e molto immaturo, è stato difficile spaziare tra argomenti e tematiche che sarebbero potute essere di loro interesse, ma ci si è attenuti alla programmazione disciplinare di dipartimento, con molte difficoltà e con tempi molto dilatati. Il focus principale delle lezioni è stato stimolare interventi personali e riflessioni sul proprio percorso scolastico e non, puntando all'acquisizione di soft skills per il mondo del lavoro.

### 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.  Argomenti: raccontare il proprio PCTO, argomentando e puntando sulle conoscenze e competenze acquisite; scegliere ed esporre



	brevemente un menù con esigenze particolari (celiachia, intolleranze alimentari ecc.)
Spirito di iniziativa e imprenditorialità	Capacità di compilare il proprio cv, per la ricerca di un lavoro in lingua straniera, utilizzando un format personale (non Europass).
Consapevolezza ed espressione culturale	Capacità di conoscere ed apprezzare il patrimonio culturale e storico dei paesi di lingua inglese.

## PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

### Moduli di microlingua settoriale:

- Healthy eating: diete bilanciate, nutrienti e cottura

individuare e descrivere i vari nutrienti e il loro utilizzo da parte del corpo umano; riconoscere e descrivere vari tipi di diete speciali legati a vari problemi di salute; leggere, comprendere e descrivere i vari effetti della cottura sui nutrienti

- safety in the catering industry: regolamenti di sicurezza, rischi principali e prevenzione, sistema HACCP

leggere, comprendere e descrivere le norme di sicurezza e il sistema HACCP nel campo della ristorazione

- food sustainability: definizione di sostenibilità, dieta sostenibile, cibo biologico e a km 0, Slow Food

### Modulo Invalsi

Prove di Reading e listening come da somministrazione ministeriale

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

brainstorming

riflessioni interdisciplinari

problem solving

lezione frontale

attività in classe a coppie

## **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

libri di testo in uso “ Daily specials” e “ Invalsi trainer”; materiale fornito dalla docente; LinkedIn e altre piattaforme di ricerca lavoro, Canva, Youtube.

## **TEMPI**

La classe ha svolto 4 UL a settimana, di cui 3 di microlingua e 1 dedicata alle esercitazioni per le prove Invalsi.

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

Per ogni verifica orale sono state esplicitate le modalità di valutazione ( correttezza grammaticale, lessico appropriato, fluidità, originalità, aderenza al compito ecc.). Per le verifiche scritte è stato previsto un sistema di valutazione con punteggio max.100 (= 10). Per gli studenti con DSA/BES e per l'alunno con disabilità ai sensi della L.104/92 P.G. è stato previsto un tempo maggiore per alcune prove scritte, o, in alternativa, delle prove strutturate differenti, con font e modalità di esercizi adatti allo specifico disturbo dell'apprendimento o un minor numero di esercizi. Per le verifiche orali, quando richiesto, è stata offerta loro la possibilità di posticipare la prova.

Per l'alunno con disabilità ai sensi della L.104/92 S.M. è stato previsto un percorso personalizzato con programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali o comunque ad essi globalmente corrispondenti. Nello specifico si è dato maggior peso alla produzione scritta rispetto a quella orale, in cui risulta avere molte criticità proprio per la sua diagnosi F80.1 disturbo del linguaggio espressivo.

### **Livello di sufficienza:**

-conoscenza dei contenuti

-uso discreto della microlingua di settore

-capacità di esprimersi in modo adeguato, con lievi errori di grammatica che non ostacolano la comunicazione

### **MODALITÀ DI RECUPERO**

Agli studenti è stata proposta la modalità di recupero orale, per agevolare lo studio. Per la maggior parte delle verifiche orali è stato fissato un calendario, ed anche quando non rispettato, è stata data loro la possibilità di recuperare con tempi più estesi.

### **Testi in adozione:**

DAILY SPECIALS- Caruso, Piccigalli.Le Monnier

TRAINING FOR SUCCESSFUL INVALSI Scuola secondaria di secondo grado- Minardi.Lang edizioni

Castelfranco Emilia ,15 maggio 2024

Prof. ssa Ilaria Di Martino

**MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: GUADAGNINI IRENE**

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 BAK è composta da 22 alunni, 14 ragazzi, 8 ragazze. Di questi due presentano 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 riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza è stata identificata come BES dal consiglio di classe. Si segnala che un alunno, in gennaio, è stato trasferito dall'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali.

La classe ha cambiato insegnante di materia ogni anno nel triennio; durante quest'ultimo anno gli insegnamenti di italiano e storia sono stati affidati a un'unica docente, e questa circostanza ha permesso un incrocio più agevole tra le materie. In ogni caso il livello generale di produzione scritta e orale presenta, nella maggioranza dei casi, diverse difficoltà stratificatesi negli anni, in particolare lessicali e sintattiche, a cui si è cercato di ovviare con esercitazioni scritte e orali.

Nonostante queste difficoltà, in diverse circostanze si è risvegliato l'interesse verso temi anche letterari, attraverso scelte di autori e pagine che permettessero una riflessione personale e di crescita. Resta che non tutti gli studenti e le studentesse hanno colto questa possibilità, e sono rimasti schierati su un approccio superficiale o "utilitaristico" dello studio.

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

<b>Macroaree d'istituto</b>	<b>Competenze europee 2018 e d'istituto</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Comunicazione efficace</b>	<b>Storytelling, capacità</b>	<b>Potenziare le strategie di lettura, analisi e interpretazione del testo; potenziare le strategie di ascolto,</b>

	<p>comunicativa emotiva</p> <p>(narrazione)</p> <p>Competenza alfabetica</p> <p>funzionale</p>	<p>scrittura ed esposizione pertinente, efficace ed espressiva. Utilizzare e comprendere il linguaggio poetico, la canzone e il campo semantico. Arricchire il proprio lessico in modo creativo, espressivo ed emotivo, utilizzando gli aspetti essenziali della retorica e il testo argomentativo. Storia del teatro e letture integrali: comprensione ed analisi del testo teatrale.</p> <p>Esprimere opinioni su argomenti di carattere personale e professionale, utilizzando la lingua italiana e le diverse forme di linguaggio.</p> <p>Saper utilizzare la lingua italiana per la comunicazione, di sé stessi e delle proprie attività.</p>
<p>Steam</p>	<p>Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria</p> <p>(STEAM)</p> <p>Competenza digitale</p>	<p>Gestire gli strumenti digitali e il web per effettuare ricerche in lingua italiana per produrre testi e presentazioni digitali.</p>

<p>Visione sistemica</p>	<p>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Consapevolezza professionale e sociale</p> <p>Imprenditorialità come impatto sulla società</p> <p>Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità</p> <p>Problem solving</p>	<p>-Potenziare l'educazione civica. e le competenze di team working. Attraverso i testi, imparare a parlare di sé, delle proprie passioni e delle proprie aspirazioni lavorative. Usare il testo informativo/espositivo e regolativo, le fonti, i miti e le biografie per capire sé e il mondo. Acquisire la capacità di gestire consapevolmente i tempi a disposizione e valutare le esperienze di PCTO</p> <p>Migliorare la capacità di autovalutarsi e utilizzare strategie di problem solving in ambito personale.</p> <p>Acquisire consapevolezza del proprio orientamento in uscita.</p> <p>Esprimere la propria opinione su tematiche relative alla cittadinanza e ai problemi sociali alimentari.</p> <p>Gestire i mezzi di comunicazione per la promozione dei prodotti</p>
--------------------------	--	--

<p>RISORSE PERSONALI</p>	<p>Creatività e pensiero divergente</p> <p>Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza</p> <p>Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri</p> <p>Capacità di affrontare successi ed insuccessi, con consapevolezza ed espressione culturale.</p>	<p>Attraverso strategie di lettura, analisi e produzione, utilizzando talvolta l'intervista, sviluppare la percezione di sé, degli altri, la capacità di ascoltare e potenziare il proprio bagaglio lessicale in modo creativo. Sviluppare le competenze di team working e di accoglienza dell'altro.</p> <p>Consolidare la capacità per la stesura del proprio curriculum e sviluppare strumenti adatti al proprio metodo di apprendimento.</p> <p>Saper interagire con gli altri in lingua e collaborare con spirito solidale, esercitando gentilezza e gratitudine.</p> <p>Acquisire strumenti per partecipare a dibattiti a tema, per l'autovalutazione e la metacognizione.</p>
--------------------------	--	--

## PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

L'approccio allo studio della letteratura è partito dai testi per ricavare, attraverso la lettura, il commento e a volte il dibattito, gli spunti per un'appropriazione quanto più possibile personale e rapportata a ogni studente e studentessa. Per questo, a fianco di ogni autore o autrice vengono di seguito indicati i testi trattati.

Verga: Fantasticheria, Rosso Malpelo, La lupa, Guerra di santi, La libertà, In piazza della Scala; I Malavoglia;

Serao: brano da Il ventre di Napoli, presente sul manuale alle pagg. 268-271;

d'Annunzio: Il piacere, un brano dal secondo capitolo (pagg. 182-184); Stabat nuda aestas; La pioggia nel pineto; La sera fiesolana;

Pascoli: Il tuono; Lavandare; X agosto;

Ungaretti: Veglia; In memoria; Sono una creatura; I fiumi;

Pirandello: Il fu Mattia Pascal; Così è se vi pare (lettura integrale drammatizzata). Il lavoro su Pirandello, in particolare, è stato svolto attraverso il coinvolgimento degli studenti e delle studentesse nella preparazione di presentazioni digitali di approfondimento su diversi aspetti della poetica, delle opere, dei temi pirandelliani (dal saggio L'umorismo al tema delle maschere, dalla novella La carriola alla produzione teatrale, e così via);

Svevo: la prefazione, brani dal capitolo Il fumo, Storia di un'associazione commerciale, Psico-analisi (ultime pagine) da La coscienza di Zeno;

Montale: I limoni; Non chiederci la parola; La primavera hitleriana.

Calvino: Le città invisibili. Su questo testo è stata sviluppata un'Uda monodisciplinare di orientamento; ogni studente è stato coinvolto nell'ascolto attivo del racconto, da parte dell'insegnante, dell'impianto dell'intero romanzo e della presentazione di dieci città; contestualmente è stata richiesta la decodifica dei mezzi utilizzati per il raggiungimento di una comunicazione efficace (strumenti di public speaking); è stata poi proposta una lettura individuale e profonda di una città assegnata, che attivasse un primo lavoro sul tema della scelta, del caso, della consapevolezza. Dopo un primo approccio al testo e l'ascolto attivo di un racconto personale che stimolasse l'individuazione di competenze orientative utilizzate (le otto competenze di base e i cinque framework declinati in aree e competenze); è stato chiesto a ognuno di scegliere una città, tra quelle immaginarie calviniane, in cui trasferirsi. Al termine del percorso, dopo aver fornito le basi teorico/pratiche della scrittura di una lettera motivazionale e di presentazione, è stato proposto, come prodotto finale, la stesura di una lettera di richiesta di ingresso e permanenza nella città scelta.

La lettura e l'incontro con Serao e Deledda sono stati occasioni per affrontare la questione della partecipazione delle donne alla vita intellettuale del Paese, e il ruolo ancora marginale all'interno di un supposto canone; tutto questo sviluppato all'interno della macroarea d'Istituto In cammino verso la parità di genere.

Lo studio di d'Annunzio si è arricchito della visita didattica al Vittoriale degli Italiani.



## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione partecipata;

brainstorming;

cooperative learning;

lettura guidata dei testi proposti;

story telling;

lettura ad alta voce/drammatizzata.

## **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Libro di testo: Giusti, Tonelli, L'onesta brigata, Loescher editore;

fotocopie fornite dalla docente/documenti e file di testo condivisi e caricati su classroom;

film, documentari, video.

## **TEMPI**

**5 ul settimanali (4+1 di potenziamento italiano)**

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

Le prove scritte di italiano hanno seguito il modello della prima prova dell'esame di Stato, ed è stata applicata la griglia di valutazione della stessa. Per le altre prove sono state applicate le griglie di valutazione del PTOF. Nella valutazione, generalmente, sono stati utilizzati criteri che tenessero conto dei progressi in itinere e dell'impegno e interesse mostrato.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

Prof.ssa Irene Guadagnini

**MATERIA: STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

DOCENTE: GUADAGNINI IRENE

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 BAK è composta da 22 alunni, 14 ragazzi e 8 ragazze. Di questi due presentano 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 riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza è stata identificata come BES dal consiglio di classe. Si segnala che un alunno, in gennaio, è stato trasferito dall'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali.

La classe ha cambiato insegnante di materia ogni anno nel triennio; durante quest'ultimo anno gli insegnamenti di italiano e storia sono stati affidati a un'unica insegnante, e questa circostanza ha permesso un incrocio più agevole tra le materie.

Una parte della classe dimostra un genuino interesse per la storia (anche nei suoi aspetti militari e, si passi il termine, "avventurosi"); si è cercato di sfruttare quest'occasione coinvolgendoli, quindi, in discussioni e produzioni personali (presentazioni, padlet...) guidandoli nella ricerca di fonti e nel confronto tra tesi e interpretazioni.

Ancora non pienamente per tutti raggiunta la dimestichezza con il linguaggio settoriale e il lessico storiografico, che si intreccia alle carenze espressive generali. In alcune situazioni, invece, a mancare è stata l'attività di studio individuale, che si è dovuto costantemente stimolare.

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

<b>Macroaree d'istituto</b>	<b>Competenze europee 2018 e d'istituto</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
-----------------------------	---	------------------------------------

<p><b>Comunicazione efficace</b></p>	<p><b>Storytelling, capacità comunicativa emotiva</b></p> <p><b>(narrazione)</b></p> <p><b>Competenza alfabetica funzionale</b></p>	<p><b>Padroneggiare il lessico tecnico settoriale per esprimere contenuti specifici in ambito storico e sociale, secondo le esigenze comunicative, anche per descrivere la realtà e la sua complessità.</b></p> <p><b>Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente.</b></p>
<p><b>Steam</b></p>	<p><b>Competenza matematica e competenza in Scienze, Tecnologie e Ingegneria</b></p> <p><b>(STEAM)</b></p> <p><b>Competenza digitale</b></p>	<p><b>Imparare a creare contenuti utilizzando la tecnologia in modo autonomo.</b></p>

<p><b>Visione sistemica</b></p>	<p><b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b></p>	<p><b>Sfruttare come strategie di connessione storica le fonti, i miti e le biografie.</b></p> <p><b>Cogliere gli aspetti storici del paesaggio, relazionarli con la storia delle abitudini alimentari, la globalizzazione e gli obiettivi dell'agenda 2030.</b></p> <p><b>Valorizzare le tradizioni alimentari</b></p>
---------------------------------	--	---

	<p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p> <p>Consapevolezza professionale e sociale</p> <p>Imprenditorialità come impatto sulla società</p> <p>Capacità di selezionare le fonti, spirito critico, capacità di interpretare l'attualità</p> <p>Problem solving</p>	
<p>RISORSE PERSONALI</p>	<p>Creatività e pensiero divergente</p> <p>Consapevolezza dei propri limiti e punti di forza</p> <p>Empatia e capacità di lavorare con e includendo gli altri</p> <p>Capacità di affrontare successi ed</p>	<p>Sviluppare la capacità di selezionare le notizie e distinguere le fake news.</p> <p>Sviluppare capacità di argomentazione e consapevolezza del presente.</p> <p>Valorizzare la diversità</p>

	insuccessi, con sapevolezza ed espressione culturale.	
--	---	--

## **PROGRAMMA SVOLTO di Storia, Cittadinanza e Costituzione**

### Risorgimento

Grandi trasformazioni di fine Ottocento: seconda rivoluzione industriale, emigrazione, depressione, politiche economiche.

Società e politica alla fine dell'Ottocento. Borghesia, questione sociale, lotte operaie. Positivismo, riformismo sociale, nazionalismo.

Imperialismo e colonialismo.

La belle époque; l'Italia nei primi anni del Novecento.

Prima guerra mondiale.

Fascismo.

Nazismo.

Stalinismo.

Seconda guerra mondiale.

Il mondo diviso in blocchi (dopo il 15 maggio, cenni)

## **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione partecipata;

brainstorming;

cooperative learning;

lavoro di coppia;

lettura guidata delle fonti;

outdoor learning per la visita d'istruzione a Bologna (tema: gli anni'70 e lo stragismo, focus: la strage del 2 agosto).

## **MATERIALI E STRUMENTI DI LAVORO**

Libro di testo: Brancati, Pagliarani, La storia in 100 lezioni;

materiale fornito o redatto dalla docente e caricato su classroom;

film, documentari, video

In particolare: 1917 di Sam Mendes;

Una giornata particolare di Ettore Scola;

Jojo Rabbit di Taika Waititi.

**TEMPI** : due U.L. settimanali

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

Sono state predisposte prove di verifica semistrutturate, prove orali, produzione autonoma di elaborati; sono state applicate le griglie di valutazione del PTOF e le rubriche condivise dall'istituto per la valutazione del prodotto finale. Nella valutazione, generalmente, sono stati utilizzati criteri che tenessero conto dei progressi in itinere e dell'impegno e interesse mostrato.

Castelfranco Emilia, 15 maggio 2024

Prof. ssa Irene Guadagnini

**MATERIA: RELIGIONE**

**DOCENTE: Francesco Perboni**

**1.PROFILO DELLA CLASSE:**

Il gruppo classe che si avvale dell’Insegnamento della Religione Cattolica comprende quindici studenti di cui sei femmine e nove maschi. Il gruppo è discretamente corretto, abbastanza interessato e partecipe. Ciò ha permesso di realizzare attività in linea con la programmazione prevista; i ragazzi hanno sviluppato competenze relative al lavoro di gruppo, all’ascolto e un buono spirito di iniziativa.

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

<b>Competenze chiave europea</b>	<b>Contributo della disciplina</b>
<b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</b>	Sviluppo di un pensiero critico, e di capacità argomentativa.
<b>Competenze sociali e civiche</b>	Riflessioni sui fondamenti della legalità e della giustizia; confronto storico e culturale sulle realtà del totalitarismo. Rispetto di ciascun individuo.
<b>Consapevolezza ed espressione culturale</b>	Conoscenza delle religioni del mondo, saper raccontare la propria visione e confrontarsi sulle diversità di opinione.
<b>Competenza digitale</b>	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. La teodicea.

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: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE****DOCENTE: MICHELE AMBROSIO**Presentazione della classe

La classe V<sup>^</sup> BAK è composta da 22 alunni, 14 ragazzi e 8 ragazze, di cui due presentano 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). Inoltre, sono presenti sei alunni con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza con BES. A gennaio, uno studente è stato trasferito da un'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali. Sei alunni non si avvalgono dell'I.R.C. quattro ragazzi e due ragazze. Gli alunni, provenienti da un ambiente socio-culturale eterogeneo, sin dai primi incontri, iniziati nel mese di Novembre, hanno mostrato un buon interesse verso la materia e una buona apertura al dialogo educativo. La consapevolezza da parte dei ragazzi di un numero di alunni numericamente esiguo e un atteggiamento responsabile e collaborativo, ha permesso un'azione didattica efficace e significativa, facendo pervenire ottimi risultati. La maggior parte è aperta al dialogo e al confronto dialettico e solo qualcuno non è ancora capace di gestire un'eccessiva enfasi nell'esposizione delle proprie opinioni. Il docente, da parte sua, ha cercato di lavorare in maniera costruttiva, finalizzata non solo all'arricchimento culturale, ma soprattutto alla crescita morale ed umana dei discenti.

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

Svolgimento dell'attività didattica: le unità di apprendimento sono state affrontate in modo dialogico, favorendo la partecipazione e lo sviluppo delle capacità critiche, di riflessione e di collegamento degli studenti, in cui e spesso si è proposti l'obiettivo di favorire la rielaborazione del vissuto personale da parte degli alunni.

Numerosi sono stati i punti di incontro con la materia Religione.

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

Osservazioni:

Numero di ore totali annuali svolte	25	
Profilo medio della classe	Comportamento	Collaborativo e corretto
	Interesse, partecipazione, motivazione	Regolare, attiva e impegnata
	Livello di preparazione conseguita	Complessivamente buono, per alcuni ottima e approfondita
Progetti extracurricolari	Corsi di potenziamento	Nessuno
	Altro	Nessuno
Rapporti con le famiglie	In particolare con alcune famiglie i rapporti sono stati regolari e collaborativi	

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

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

### **PROGRAMMA SVOLTO**

- La religione e la scienza, focus sulla creazione dell' universo.

- La gita/crociera : dibattito sulle varie opinioni.
- Il Nazismo.
- La Classe partecipa al Progetto Martina in BiblioLab.
- Dialogo con i ragazzi sulle seguenti tematiche: Le relazioni, i sentimenti, le gelosie e il matrimonio.
- Le sette e la gnosi.
- Visione del film/ documentario "The social dilemma".
- Compilazione Scheda di riepilogo argomenti.
- La Classe partecipa al Progetto Martina in BiblioLab.
- Dialogo con i ragazzi sulle seguenti tematiche: Le relazioni, i sentimenti, le gelosie e il matrimonio.
- Dibattito sulla Sindone.
- Il Buddismo.
- L'Ebraismo
- La "Cena Pasquale Ebraica" e le tradizioni della Pasqua.

### **METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE**

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

Lezione frontale.

Problem solving.

Discussione guidata.

Report.

Visione di film.

Dialogo guidato.

Strumenti multimediali (audiovisivi, video ecc.).

Brainstorming.

Cooperative learning.

Compiti di realtà.

### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

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

Dispense, appunti, video.

### **TIPOLOGIA DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

#### **Criteri di valutazione:**

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

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

#### **Verifiche:**

Il conseguimento degli obiettivi minimi è stato verificato e valutato sia in "itinerare" che globalmente. Alla fine di ogni unità didattica si è accertata l'effettiva acquisizione dei contenuti con verifiche formative mediante interventi e domande brevi o richiesta di spiegazione di alcuni termini fondamentali e la competenza nell'elaborazione critica, attraverso gli strumenti di analisi e di sintesi e la capacità di applicazione logica e di

utilizzazione del linguaggio specifico. Gli elementi presi in considerazione per la valutazione della produzione orale riguardano il grado di conoscenza degli argomenti, la comprensione effettiva degli stessi, il corretto uso del linguaggio specifico, la capacità di elaborazione ed applicazione, in base ai parametri indicati nella griglia di valutazione, approvata in sede dipartimentale e nel PTOF. Inoltre si è tenuto conto dell'impegno, della frequenza, del grado di responsabilità e del livello di partecipazione, nonché del progresso compiuto rispetto alla situazione di partenza.

Castelfranco Emilia, Li, 15 maggio 2024

Il docente Prof. Michele Ambrosio

**MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

DOCENTE: ABBATI ANGELA

## **1. PROFILO DELLA CLASSE**

La classe 5 BAK è composta da 22 alunni, 14 ragazzi, 8 ragazze. Di questi due presentano 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 riportano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e una ragazza è stata identificata come BES dal consiglio di classe. Si segnala che un alunno, in gennaio, è stato trasferito dall'altra classe quinta dell'indirizzo di Enogastronomia per motivi personali.

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

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

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

Un piccolo gruppo di studenti e studentesse, ha partecipato ad appuntamenti agonistici scolastici interni e provinciali: torneo di Calcetto, torneo di Pallavolo e giochi Sportivi di

Atletica organizzati dall'Istituto Spallanzani, torneo di Pallavolo e Calcio della Consulta Studenti della Provincia.

Grazie al supporto indispensabile dell'insegnante di sostegno Prof. Martinelli, un piccolo gruppo di studenti e studentesse non amanti dell'attività agonistica, ha svolto con impegno e dedizione, l'attività di badminton e racchettoni, conseguendo risultati ottimi.

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, sfruttando le qualità ludiche più gradite.

La frequenza durante l'anno scolastico è stata abbastanza regolare per quasi tutta la classe.

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

63

### **1. Comunicazione nella madrelingua**

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

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

<p><b>5. Imparare a imparare</b></p>	<p>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)</p>
<p><b>6. Competenze sociali e civiche</b></p>	<p>C'è condivisione sulle responsabilità del gruppo riguardo gli esiti finali delle attività svolte. Sanno adottare le regole del fair play.</p>
<p><b>7. Spirito di iniziativa e imprenditorialità</b></p>	<p>E stata premiata l'originalità e la creatività dei ragazzi nel risolvere situazioni critiche durante le attività proposte.</p>
<p><b>8. Consapevolezza ed espressione culturale</b></p>	<p>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.</p>

### **3.PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE**

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

Condizionamento organico

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

Corsa aerobica e di resistenza:

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

Potenziamento muscolare

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

Obiettivi minimi: organizzare una semplice attività motoria a tema.

### **-CAPACITA' COORDINATIVE**

Consolidamento degli schemi motori di base:

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

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

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

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

**Obiettivi minimi:** i gestì 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

la Docente (prof.ssa Angela Abbati)

## **MATERIA: MATEMATICA**

DOCENTE: Manfredi Milena

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Ho conosciuto la classe solo quest'anno e il mio inserimento nel gruppo classe non è stato particolarmente problematico. Problematica è risultata la gestione di una parte della classe che si è faticosamente trascinata in quinta senza le basi di matematica per affrontare la programmazione dell'anno in corso, senza motivazione per frequentare le lezioni e gli impegni domestici e con un comportamento scolastico alquanto immaturo. Ammetto che non mi sono mai trovata in quinta con una situazione di questo genere. Di contro c'è una parte della classe che si è dimostrata da subito aperta al dialogo educativo e disponibile all'apprendimento della materia affrontando con determinazione le difficoltà insite in essa e lavorando con continuità. Devo ringraziare loro se le lezioni sono procedute con sufficiente regolarità e motivazione e se non si sono mai fatti trascinare da coloro che, per scarso interesse e noia, adottavano comportamenti scorretti per "boicottare" la lezione. La parte di classe che ha partecipato ha raggiunto un profitto accettabile, per qualcuno di loro eccellente, soprattutto per l'aspetto sul quale si è lavorato maggiormente, cioè migliorare la loro capacità di osservazione, analitica e critica nei confronti di un problema e la ricerca della strategia ottimale per la sua risoluzione.

Per la programmazione si è privilegiato il raggiungimento dello studio completo di funzione fino al calcolo dei massimi e minimi verticalizzando lo stesso su funzioni algebriche prevalentemente razionali fratte piuttosto che estendere lo studio ad altre tipologie di funzioni per le quali ci sarebbero state limitazioni di base non dipendenti dalle capacità dell'alunno. Si è lavorato molto sulla lettura di grafico per presentare loro graficamente situazioni che non si sarebbero ottenute con lo studio di funzione affrontato.

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

Competenza	Contributo della disciplina
<p>Problem solving</p> <p>Spirito di iniziativa e imprenditorialità</p>	<p>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.</p> <p>Sviluppo del pensiero critico.</p> <p>Gestione e controllo dell'errore ed analisi dei rischi.</p> <p>Competenza in programmazione e scenari.</p> <p>Scegliere strategie ottimali.</p>

## PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

### Obiettivi minimi:

Conoscenze	Abilità
<p>Intervalli in <math>\mathbb{R}</math>. Definizione di funzione e dominio</p> <p>Classificazione di funzioni.</p>	<p>Determinare e rappresentare graficamente il dominio e il codominio di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere.</p>
<p>Intersezioni con gli assi di una funzione.</p>	<p>Determinare e rappresentare le intersezioni con gli assi di funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere</p>
<p>Segno di un binomio di 1° grado</p> <p>Segno di un trinomio di 2° grado.</p> <p>Segno di una frazione</p>	<p>Individuare gli intervalli di positività e negatività per via analitica e dai grafici, per funzioni: razionali intere - razionali fratte - irrazionali intere</p>

Definizione intuitiva di limiti e asintoti verticali, orizzontali	Calcolo, per semplici funzioni razionali fratte, di limiti con le forme di indeterminazione infinito-infinito per funzioni razionali intere e infinito/infinito per funzioni razionali fratte Asintoti verticali e orizzontali. Rappresentare graficamente e individuare analiticamente l'andamento di una generica funzione agli estremi del dominio e in corrispondenza di eventuali "buchi" o punti di discontinuità.
Definizione di derivata Regole di derivazione di funzioni algebriche	Calcolo di derivata di funzioni algebriche razionali Calcolo equazione retta tangente
Studio di funzione	Studiare fino agli asintoti e rappresentare il grafico di semplici funzioni algebriche razionali

### Argomenti svolti:

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

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

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

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

#### **SEGNO DELLA FUNZIONE**

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

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

- Intorno di un punto. Intorno destro e intorno sinistro
- Punto di accumulazione per un insieme
- Definizione intuitiva di limite
- Operare con l'infinito ( $\infty$ )
- Calcolo del limite nei 4 casi:  $\frac{0}{0}$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$ ,  $\frac{0}{\infty}$ ,  $\frac{\infty}{0}$
- Limite destro e limite sinistro
- Forme indeterminate:  $\frac{0}{0}$ ,  $\frac{\infty}{\infty}$
- Asintoti di una funzione: verticale, orizzontale e obliquo
- Lettura da grafico dell'andamento della funzione agli estremi del dominio e degli eventuali asintoti
- Determinazione e rappresentazione dell'andamento della funzione agli estremi del dominio con determinazione di eventuali asintoti per funzioni algebriche razionali fratte

### **DERIVATA DI FUNZIONE**

- Definizione di derivata prima di una funzione in un punto e suo significato geometrico
- Derivate di funzioni elementari
- Teoremi sul calcolo delle derivate: derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto di funzioni, derivata del quoziente di funzioni
- Determinazione della retta tangente al grafico di funzione in un suo punto
- Funzione monotona crescente e decrescente
- Determinazione degli intervalli di monotonia e dei massimi e minimi relativi per funzioni algebriche razionali

### **STUDIO DI FUNZIONE**

- Lettura da grafico del dominio, dei punti di intersezione con gli assi, degli intervalli di positività, dell'andamento della funzione agli estremi del dominio e nei punti di discontinuità (eventuali asintoti), degli intervalli di monotonia, dei punti di massimo e minimo
- Studio di funzione completo e rappresentazione grafica per funzioni algebriche razionali fratte

### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

La metodologia didattica adottata ha mantenuto le seguenti fasi:

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

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

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

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

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

Si è lavorato prevalentemente su appunti ed esercizi forniti dall'insegnante su classroom e il libro di testo adottato (Colori Della Matematica - Ed. Bianca Per Istituti Alberghieri Vol. A - Sasso Leonardo, Fragni Ilaria - Ed. Petrini) è stato utilizzato come integrazione per esercizi aggiuntivi

Alla canonica lavagna si è affiancata spesso l'uso della tavoletta grafica.

Altri strumenti utilizzati sono stati applicazioni informatiche quali Excel o Google-Sheet, Geogebra, piattaforme per esecuzione di test in preparazione alle prove invalsi (Google-Module o TAO).

#### **TEMPI**

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

1UL alla settimana di potenziamento

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

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

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

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

#### **ATTIVITA' DI RECUPERO**

In itinere

Castelfranco Emilia, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Milena Manfredi

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

**DOCENTE : SICIGNANO LIBERATA**

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe, da un'attenta analisi, risulta molto eterogenea sotto il profilo didattico. Gli alunni in linea generale hanno mostrato un atteggiamento, nel complesso, corretto sotto il profilo disciplinare il che ha permesso all'insegnante di instaurare un 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 a palesi difficoltà nell'apprendimento. Ad inizio anno scolastico è stato realizzato un attento lavoro di

ripresa di alcuni argomenti relativi all'anno precedente, 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 in linea generale sufficienti e per alcuni di loro direi più che discreti.

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 del territorio e la tipicità dei suoi prodotti	Marketing  Pianificazione, programmazione e controllo di gestione  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	

<p>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</p>	<p>Il mercato turistico</p> <p>L'economia del territorio</p>
--	--

## **PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

**Le operazioni di gestione: finanziamento, investimento, produzione e disinvestimento.**

**Finanziamenti di capitale proprio, finanziamenti di capitale di debito.**

**Il bilancio d'esercizio- documenti che compongono il bilancio.**

**Analisi dello stato patrimoniale e del conto economico.**

**Il mercato turistico- I caratteri del turismo. Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno: indicatori della domanda e dell'offerta turistica.**

**Obiettivi minimi: caratteristiche e dinamiche del mercato turistico. Organismi nazionali di promozione del mercato turistico.**

**Il marketing- Differenze tra marketing strategico ed operativo. Il marketing turistico privato, pubblico ed integrato. Obiettivi minimi: di marketing in generale.**

**Il marketing strategico- Le fasi del marketing strategico. Analisi interna ed esterna.**

**Analisi della concorrenza e quota di mercato. Analisi della domanda.**

**Segmentazione e target. Posizionamento. Obiettivi minimi: le fasi del marketing strategico, definizione, analisi interna ed esterna, della concorrenza.**

**Il marketing operativo- Le caratteristiche del prodotto. Le leve di marketing. Analisi**

**della domanda e della concorrenza. I canali di distribuzione. Gli strumenti di**

**webmarketing. 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 un'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 programmazione, pianificazione e controllo di gestione.**

**Il budget- le caratteristiche del budget. Differenze tra bilancio d'esercizio e budget.**

**Redazione di budget aziendali: budget economico, budget degli investimenti.**

**Obiettivi minimi: le caratteristiche del budget. Il budget 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 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.

#### **METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Per lo svolgimento del programma la metodologia utilizzata, oltre alla 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 e 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 ed esercitazioni in classe. Per la valutazione finale si tiene in debito conto sia i livelli di partenza che gli 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.

#### **MODALITÀ DI RECUPERO**

Il recupero è stato effettuato in itinere.

Testo in adozione:

Gestire le imprese ricettive up- Stefano Rascioni, Fabio Ferriello. ED. Tramontana.

Castelfranco Emilia, 15 Maggio 2024

Prof.ssa Liberata Sicignano

# UDA realizzate

I quadrimestre	II quadrimestre
Titolo UdA - obiettivo formativo	Titolo UdA - obiettivo formativo
HACCP - Progettazione di un manuale HACCP-	<p><b>Il cliente al centro 2</b> - Realizzazione di due pacchetti turistici eventi o prodotti in linea con le esigenze dietetiche religiose (islam) e dietetiche (obesità o celiachia)</p> <p>Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze - Celiachia.</p>

<b>Titolo attività</b>	IL CLIENTE AL CENTRO
<b>Obiettivo</b>	Sfruttare conoscenze e abilità per risolvere problemi relativi all'elaborazione di prodotti sulla base di specifiche richieste o esigenze
<b>Requisiti e descrizione del prodotto finale</b>	<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"> <li>- l'elenco degli ingredienti concessi</li> <li>- l'elenco dei piatti progettati e la loro descrizione</li> <li>- motivazione della scelta degli ingredienti</li> </ul>

<b>Requisiti del dossier/relazione delle attività necessarie alla realizzazione del prodotto</b>	Relazione contenente:: <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspetti legati alla decolonizzazione</li> <li>- le norme halal</li> <li>- aspetti legati ad altre minoranze etniche in luoghi geografici specifici (UK)</li> </ul>
<b>Alunni coinvolti</b>	Tutti gli alunni delle classi quinte
<b>Eventuali destinatari del prodotto</b>	A: clienti islamici B: clienti celiaci o obesi
<b>Tempi</b>	secondo quadrimestre
<b>Strategie didattiche utilizzate</b>	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

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

#### PROPOSTA A1

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

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-  
mente pascono, bruna si difila<sup>1</sup>  
la via ferrata che lontano brilla;  
e nel cielo di perla dritti, uguali,  
con loro trama delle aeree fila digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.  
Qual di gemiti e d'ululi rombando  
cresce e dilegua femminil lamento?<sup>3</sup>  
I fili di metallo a quando a quando  
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

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

#### Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.

5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

### Interpretazione

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

### TIPOLOGIA A - ANALISI DEL TESTO

#### PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

### 1. Comprensione del testo

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

### 2. Analisi del testo

- Soffermati sugli aspetti formali (lingua, lessico, ecc.) del testo. Analizza il narratore e le tecniche narrative utilizzate, con particolare attenzione all'uso del discorso indiretto libero e al suo valore e significato all'interno della poetica verghiana.

- Spiega la battuta di Padron Fortunato Cipolla e collocala all'interno dell'ideologia e della poetica verghiana.

- Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

### 3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

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

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

### PROPOSTA B1

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

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa.

L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina



che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre.

«Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione. Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regalie di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede

più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi.

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

## ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B2

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

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

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

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza

dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

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

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

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

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

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

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati

all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti disecunda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

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

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

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

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

2 "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

### Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?

2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?

3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?

4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Mondiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

#### Produzione

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

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

#### ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO PROPOSTA B3

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

Sin dai suoi albori, la tecnologia è stata simile a una lingua straniera: per padroneggiarla almeno un minimo, bisognava studiarla. Imparare a conoscere come maneggiare una tastiera e un mouse, come districarsi tra le cartelline di un computer, le sezioni di un sito, le troppe icone di uno smartphone. Oggi qualcosa è cambiato: la tecnologia sa parlare, letteralmente, la nostra lingua. Ha imparato a capire cosa le diciamo, può rispondere in modo coerente alle nostre domande, ubbidire ai comandi che le impartiamo. È la rivoluzione copernicana portata dall'ingresso della voce nelle interazioni con le macchine: un nuovo touch, anzi una sua forma ancora più semplificata e immediata perché funziona senza l'intermediazione di uno schermo. È impalpabile, invisibile. Si sposta nell'aria su frequenze sonore.

Stiamo vivendo un passaggio epocale dalla fantascienza alla scienza: dal capitano Kirk in Star trek che conversava con i robot [...], ai dispositivi in apparenza onniscienti in grado di dirci, chiedendoglielo, se pioverà domani, di ricordarci un appuntamento o la lista

della spesa [...]. Nulla di troppo inedito, in realtà: Siri è stata lanciata da Apple negli iPhone del 2011, Cortana di Microsoft è arrivata poco dopo. Gli assistenti vocali nei pc e nei telefonini non sono più neonati in fasce, sono migliorati perché si muovono oltre il lustro di vita. La grande novità è la colonizzazione delle case, più in generale la loro perdita di virtualità, il loro legame reale con le cose. [...]

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.

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

## Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studi, delle tue letture ed esperienze personali, elabora un testo in cui sviluppi il tuo ragionamento sul tema della diffusione dell'intelligenza artificiale nella gestione della vita quotidiana. Argomenta in modo tale da organizzare il tuo elaborato in un testo coerente e coeso che potrai, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi.

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

### PROPOSTA C1

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

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

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

banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

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

## PROPOSTA C2

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

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

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.</p>	<p><b>Art. 9</b> La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. <b>Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.</b></p>
<p><b>Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.</p>	<p><b>Art. 41</b> L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno <b>alla salute, all'ambiente</b>, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali <b>e ambientali.</b></p>

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



opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

## SECONDA SIMULAZIONE I PROVA

### PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da L'Allegria, Il Porto Sepolto.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento

io l'ho vissuto

un'altra volta

in un'epoca fonda

fuori di me

Sono lontano colla mia

memoria dietro a quelle vite

perse

Mi desto in un bagno

di care cose consuete

sorpreso

e raddolcito

Rincorro le nuvole

che si sciolgono dolcemente

cogli occhi attenti

e mi rammento

di qualche amico

morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura

atterrita

sbarra gli occhi e accoglie

goccioline di stelle e la pianura

muta  
E si sente  
riavere

da Vita d'un uomo. Tutte le poesie, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali risvegli allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

### Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

### PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, Il giorno della civetta, ADELPHI, VI edizione gli Adelphi, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, Il giorno della civetta, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

«Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta». I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare». Altra rapida occhiata di consultazione.

«Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si

rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono. «Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardianìa: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta.

Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...». Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

### Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?
3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)

5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare

l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società.

Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

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

### PROPOSTA B1

Testo tratto da: Tomaso Montanari, Istruzioni per l'uso del futuro. Il patrimonio culturale e la democrazia che verrà, minimum fax, Roma 2014, pp. 46-48.

“Entrare in un palazzo civico, percorrere la navata di una chiesa antica, anche solo passeggiare in una piazza storica o attraversare una campagna antropizzata vuol dire entrare materialmente nel fluire della Storia. Camminiamo, letteralmente, sui corpi dei nostri progenitori sepolti sotto i pavimenti, ne condividiamo speranze e timori guardando le opere d'arte che commissionarono e realizzarono, ne prendiamo il posto come membri attuali di una vita civile che si svolge negli spazi che hanno voluto e creato, per loro stessi e per noi. Nel patrimonio artistico italiano è condensata e concretamente tangibile la biografia spirituale di una nazione: è come se le vite, le aspirazioni e le storie collettive e individuali di chi ci ha preceduto su queste terre fossero almeno in parte racchiuse negli oggetti che conserviamo gelosamente.

Se questo vale per tutta la tradizione culturale (danza, musica, teatro e molto altro ancora), il patrimonio artistico e il paesaggio sono il luogo dell'incontro più concreto e vitale con le generazioni dei nostri avi. Ogni volta che leggo Dante non posso dimenticare di essere stato battezzato nel suo stesso Battistero, sette secoli dopo: l'identità dello spazio congiunge e fa dialogare tempi ed esseri umani lontanissimi. Non

per annullare le differenze, in un attualismo superficiale, ma per interrogarle, contarle, renderle eloquenti e vitali.

Il rapporto col patrimonio artistico - così come quello con la filosofia, la storia, la letteratura: ma in modo straordinariamente concreto - ci libera dalla dittatura totalitaria del presente: ci fa capire fino in fondo quanto siamo mortali e fragili, e al tempo stesso coltiva ed esalta le nostre aspirazioni di futuro. In un'epoca come la nostra, divorata dal narcisismo e inchiodata all'orizzonte cortissimo delle breaking news, l'esperienza del passato può essere un antidoto vitale.

Per questo è importante contrastare l'incessante processo che trasforma il passato in un intrattenimento fantasy antirazionalista [...].

L'esperienza diretta di un brano qualunque del patrimonio storico e artistico va in una direzione diametralmente opposta. Perché non ci offre una tesi, una visione stabilita, una facile formula di intrattenimento (immancabilmente zeppa di errori grossolani), ma ci mette di fronte a un palinsesto discontinuo, pieno di vuoti e di frammenti: il patrimonio è infatti anche un luogo di assenza, e la storia dell'arte ci mette di fronte a un passato irrimediabilmente perduto, diverso, altro da noi.

Il passato «televisivo», che ci viene somministrato come attraverso un imbuto, è rassicurante, divertente, finalistico. Ci sazia, e ci fa sentire l'ultimo e migliore anello di una evoluzione progressiva che tende alla felicità. Il passato che possiamo conoscere attraverso l'esperienza diretta del tessuto monumentale italiano ci induce invece a cercare ancora, a non essere soddisfatti di noi stessi, a diventare meno ignoranti. E relativizza la nostra onnipotenza, mettendoci di fronte al fatto che non siamo eterni, e che saremo giudicati dalle generazioni future. La prima strada è sterile perché ci induce a concentrarci su noi stessi, mentre la seconda via al passato, la via umanistica, è quella che permette il cortocircuito col futuro.

Nel patrimonio culturale è infatti visibile la concatenazione di tutte le generazioni: non solo il legame con un passato

glorioso e legittimante, ma anche con un futuro lontano, «finché non si spenga la luna»

Sostare nel Pantheon, a Roma, non vuol dire solo occupare lo stesso spazio fisico che un giorno fu occupato, poniamo, da Adriano, Carlo Magno o Velázquez, o respirare a pochi metri dalle spoglie di Raffaello. Vuol dire anche immaginare i sentimenti, i pensieri, le speranze dei miei figli, e dei figli dei miei figli, e di un'umanità che non conosceremo,

ma i cui passi calpesteranno le stesse pietre, e i cui occhi saranno riempiti dalle stesse forme e dagli stessi colori. Ma significa anche diventare consapevoli del fatto che tutto ciò succederà solo in quanto le nostre scelte lo permetteranno. È per questo che ciò che oggi chiamiamo patrimonio culturale è uno dei più potenti serbatoi di futuro, ma anche uno dei più terribili banchi di prova, che l'umanità abbia mai saputo creare. Va molto di moda, oggi, citare l'ispirata (e vagamente deresponsabilizzante) sentenza di Dostoevskij per cui «la bellezza salverà il mondo»: ma, come ammonisce Salvatore Settis, «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»”.

### Comprensione e analisi

1. Cosa si afferma nel testo a proposito del patrimonio artistico italiano? Quali argomenti vengono addotti per sostenere la tesi principale?
2. Nel corso della trattazione, l'autore polemizza con la «dittatura totalitaria del presente». Perché? Cosa contesta di un certo modo di concepire il presente?
3. Il passato veicolato dall'intrattenimento televisivo è di gran lunga diverso da quello che ci è possibile conoscere attraverso la fruizione diretta del patrimonio storico, artistico e culturale. In cosa consistono tali differenze?
4. Nel testo si afferma che il patrimonio culturale crea un rapporto speciale tra le generazioni. Che tipo di relazioni instaura e tra chi?
5. Spiega il significato delle affermazioni dello storico dell'arte Salvatore Settis, citate in conclusione.

### Produzione

Condividi le considerazioni di Montanari in merito all'importanza del patrimonio storico e artistico quale indispensabile legame tra passato, presente e futuro? Alla luce delle tue conoscenze e delle tue esperienze dirette, ritieni che «la bellezza salverà il mondo» o, al contrario, pensi che «la bellezza non salverà proprio nulla, se noi non salveremo la bellezza»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

### PROPOSTA B2

Testo tratto da: Steven Sloman - Philip Fernbach, *L'illusione della conoscenza*, (edizione italiana a cura di Paolo

Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.

Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione.

Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.

Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.

La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...] L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]



Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei.

Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni.

Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna [...]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza.

È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli

esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del

tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie

che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene. Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.

2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)

3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.

Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

### PROPOSTA B3

Testo tratto da Oliver Sacks, *Musicofilia*, Adelphi, Milano, 2010, pp. 13-14.

«È proprio strano vedere un'intera specie - miliardi di persone - ascoltare combinazioni di note prive di significato e giocare con esse: miliardi di persone che dedicano buona parte del loro tempo a quella che chiamano «musica», lasciando che essa occupi completamente i loro pensieri. Questo, se non altro, era un aspetto degli esseri umani che sconcertava i Superni, gli alieni dall'intelletto superiore descritti da Arthur C. Clarke nel romanzo *Le guide del tramonto*. Spinti dalla curiosità, essi scendono sulla Terra per assistere a un concerto, ascoltano educatamente e alla fine si congratulano con il compositore per la sua «grande creatività» - sebbene per loro l'intera faccenda rimanga incomprensibile. Questi alieni non riescono a concepire che cosa accada negli esseri umani quando fanno o ascoltano musica, perché in loro non accade proprio nulla: in quanto specie, sono creature senza musica. Possiamo immaginare i Superni, risaliti sulle loro astronavi, ancora intenti a riflettere: dovrebbero ammettere che, in un modo o nell'altro, questa cosa chiamata «musica» ha una sua efficacia sugli esseri umani ed è fondamentale nella loro vita. Eppure la musica non ha concetti, non formula proposizioni; manca di immagini e di simboli, ossia della materia stessa del linguaggio. Non ha alcun potere di rappresentazione. Né ha alcuna relazione necessaria con il mondo reale. Esistono rari esseri umani che, come i Superni, forse mancano dell'apparato neurale per apprezzare suoni o melodie. D'altra parte, sulla quasi totalità di noi, la musica esercita un enorme potere, indipendentemente dal fatto che la cerchiamo o meno, o che riteniamo di essere particolarmente «musicali». Una tale inclinazione per la musica - questa «musicofilia» - traspare già nella prima infanzia, è palese e fondamentale in tutte le culture e probabilmente risale agli albori della nostra specie. Può essere sviluppata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano come individui;

ciò non di meno, è così profondamente radicata nella nostra natura che siamo tentati di considerarla innata [...].»

#### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano e spiega il significato del termine “musicofilia”.
2. Qual è l’atteggiamento che, secondo l’autore i Superni hanno nei confronti della specie umana e del rapporto che essa ha con la musica?
3. A tuo parere, cosa intende affermare Sacks quando scrive che l’inclinazione per la musica può essere “svilupata o plasmata dalla cultura in cui viviamo, dalle circostanze della vita o dai particolari talenti e punti deboli che ci caratterizzano com individui?”
4. A tuo giudizio, perché l’autore afferma che la musica “non ha alcuna relazione con il mondo reale?”

#### Produzione

Sulla base delle tue conoscenze, delle tue esperienze personali, delle tue sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema del potere che la musica esercita sugli esseri umani. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

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

#### PROPOSTA C1

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

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

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

Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della

persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità”.

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati.

Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

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

## PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

“Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po’. Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d’oro del Giro d’Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.

Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d’Italia. Come

già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'exasperato clima di allora. Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «lo ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[...] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra.”

da un articolo di Cristiano Gatti, pubblicato da “Il Giornale” (24/09/2013)

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici

importanti e drammatici. Il campione ha ottenuto il titolo di “Giusto tra le Nazioni”, grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze. Inoltre, una sua “mitica” vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a “calmare gli animi” dopo l’attentato a Togliatti. Quest’ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell’articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

## **SECONDA SIMULAZIONE I PROVA ALUNNO LEGGE 1992, n.104**

**TIPOLOGIA A- ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A2**

X Agosto, Giovanni Pascoli. da *Myrica*, 1896 (quarta edizione).

San Lorenzo, io lo so perché tanto  
di stelle per l'aria tranquilla  
arde e cade, perché sì gran pianto  
nel concavo cielo sfavilla.

Ritornava una rondine al tetto:

l'uccisero: cadde tra spini:

ella aveva nel becco un insetto:

la cena de' suoi rondinini.

Ora è là, come in croce, che tende  
quel verme a quel cielo lontano;

e il suo nido è nell'ombra, che attende,  
che pigola sempre più piano.

Anche un uomo tornava al suo nido:

l'uccisero: disse: Perdono;

e restò negli aperti occhi un grido:

portava due bambole in dono...

Ora là, nella casa romita,

lo aspettano, aspettano in vano:

egli immobile, attonito, addita

le bambole al cielo lontano.

E tu, Cielo, dall'alto dei mondi

sereni, infinito, immortale,

oh! d'un pianto di stelle lo inondi

quest'atomo opaco del Male!

#### Comprensione e Analisi

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto
2. Quale evento della vita di Giovanni Pascoli viene rappresentato nella Poesia?
3. Dai un titolo a ciascuna delle strofe della poesia
4. Qual è la conseguenza della morte della rondine e qual è la conseguenza della morte dell'uomo?
5. Per quale motivo il nido in cui sono contenuti i rondinini "pigola sempre più piano"? (v.12)
6. Qual'è lo schema rimico della poesia?
7. Secondo te è possibile affermare che il componimento ha una struttura circolare? E se sì, per quali motivi?

#### Interpretazione

1. Nel testo ricorre due volte il termine "nido" prima in senso letterale, poi come metafora per "casa". Di che cosa è simbolo il nido in questa poesia e, più in generale, nella poetica di Pascoli?
2. A cosa si riferisce Pascoli con l'espressione "l'atomo opaco del Male"?
3. Perché secondo il poeta, il 10 agosto il cielo inonda la terra di stelle

cadenti?

4. In che modo, secondo te, le relazioni familiari influenzano lo sviluppo emotivo e psicologico di un individuo?

5. La rottura del nido è un tema che attraversa quasi tutta la letteratura di Pascoli e che l'autore percepisce come un dolore da cui è impossibile uscire e che condiziona tutta la vita di una persona. Credi sia Possibile per un ragazzo o ragazza, poter crescere sani e forti anche senza la presenza delle figure di riferimento tradizionali come quelle dei genitori?

### Conoscenze

Indica se le seguenti affermazioni sono vere (V) o false (F).

- Nel 1895 muore la sorella Maria e Pascoli si trasferisce a vivere con Ida a Castelvecchio di Barga.
- Pascoli vince numerose medaglie d'oro in premi internazionali per le sue poesie in lingua latina.
- In *Myrica* e *Canti di Castelvecchio* sono raccolte poesie per lo più autobiografiche e di rappresentazione della natura.
- Il fanciullino (1897) è la poesia che apre la raccolta *Poemi conviviali*.
- Per Pascoli il poeta è come il fanciullino, capace di vedere il mondo meravigliandosi.
- Nelle poesie di Pascoli i morti sono sempre presenti e dialogano con i vivi.
- In *Myrica* Pascoli fa spesso uso di onomatopee e di linguaggio pre-grammaticale.
- Il libro *Canti di Castelvecchio* ha un andamento ciclico che ripercorre il susseguirsi delle stagioni.
- Pascoli è un grande innovatore della poesia soprattutto per l'utilizzo del verso sciolto.
- Nel 1905 Pascoli prende il posto di Giosue Carducci all'Università di Bologna
- . Il 10 agosto 1867 il padre viene assassinato da mano sconosciuta.
- Grazie a una borsa di studio Pascoli può studiare all'Università di Bologna con Collodi.
- Il fonosimbolismo è l'applicazione alla poesia della metrica quantitativa, tipica nella poesia classica.



- Durante gli anni dell'università Pascoli vive in condizione di povertà
- Nel 1878 Pascoli viene arrestato per aver partecipato a una dimostrazione di piazza.
- Appena le sue finanze glielo permettono, Pascoli chiama le sorelle Ida e Maria presso di sé per ricostruire il "nido" familiare.
- Pascoli nasce nel 1867 primo di tre fratelli.

## TRACCE SIMULAZIONE II PROVA

Le simulazioni si sono tenute il 23 marzo e il 18 maggio 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'inflammatione locale e soprattutto innescando una reazione autoimmune che può portare alla comparsa della celiachia. Il dato, oltre a contribuire alla comprensione dei meccanismi con cui si sviluppa la malattia, potrà essere utile per migliorare la diagnosi e predire l'evoluzione dei soggetti a rischio.

Il progetto di ricerca ha cercato di comprendere meglio il ruolo nella celiachia dell'attivazione dell'immunità innata da parte di peptidi di glutine e/o virus, come spiega il coordinatore Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell'Università Federico II di Napoli: “La malattia celiaca è una malattia autoimmune causata dall'ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da cellule T e da anticorpi specifici, un'altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi: numerosi studi epidemiologici e genetici indicano infatti che altri fattori ambientali oltre al glutine, in primo luogo i

virus, potrebbero essere in grado di innescare la celiachia in individui geneticamente suscettibili”. I ricercatori, nell’arco dei tre anni del progetto, hanno lavorato su linee cellulari e biopsie di pazienti dimostrando che nell’intestino dei celiaci aumenta l’espressione di molecole e vie di segnalazione tipiche dell’immunità innata, come 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**

<b>FORNITORE:</b>	
<b>PRODOTTO:</b>	

**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**

<b>FORNITORE:</b>	
<b>PRODOTTO:</b>	

**TIPO NON CONFORMITA'**

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

**TRATTAMENTO NON CONFORMITA'**

-Utilizzare per altre destinazioni (specificare quali):

-Rifiutare

-Altro

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

Il progetto di ricerca ha cercato di comprendere meglio il ruolo nella celiachia dell’attivazione dell’immunità innata da parte di peptidi di glutine e/o virus, come spiega il coordinatore Riccardo Troncone, docente di pediatria del Dipartimento di Scienze mediche traslazionali dell’Università Federico II di Napoli: *“La malattia celiaca è una malattia autoimmune causata dall’ingestione di glutine in individui geneticamente predisposti: il glutine, normalmente tollerato come gli altri alimenti, nei soggetti celiaci attiva invece una risposta immunologica. Ne esistono due tipi, una molto specifica mediata da cellule T e da anticorpi specifici, un’altra più primitiva, detta risposta innata, la stessa che ci difende dalle infezioni virali. Con il nostro progetto abbiamo voluto capire se fra risposta al glutine e risposta ai virus ci siano similitudini e soprattutto se queste risposte possano sommarsi: numerosi studi epidemiologici e genetici indicano infatti che altri fattori ambientali oltre al glutine, in primo luogo i virus,*

***potrebbero essere in grado di innescare la celiachia in individui geneticamente suscettibili***". I ricercatori, nell'arco dei tre anni del progetto, hanno lavorato su linee cellulari e biopsie di pazienti dimostrando che nell'intestino dei celiaci aumenta l'espressione di molecole e vie di segnalazione tipiche dell'immunità innata, come 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 scritta

La celiachia si configura come un'intolleranza con alcuni tratti simili all'allergia.

Scrivi:

a) un elenco dei prodotti contenenti glutine e non contenenti glutine e dei prodotti a rischio.

Prodotti contenenti Glutine	Prodotti non contenenti glutine	Prodotti a rischio

--	--	--

b) Quali sono le differenze fra intolleranza ed allergia? completa la tabella e aggiungi altre differenze

	Intolleranze	Allergie
Sintomi		
Reazioni nel metabolismo		
Dietoterapia		

c) Fai un esempio di

intolleranza: \_\_\_\_\_

d) Fai un esempio di

allergia \_\_\_\_\_

### Parte C - Competenze

Il candidato deve elaborare una colazione per 8 persone che preveda un'isola dedicata ad utenti con celiachia per un hotel 4 stelle.

1) Quali prodotti proponi al pubblico con celiachia?

2) Scegli un piatto di quelli che hai scritto e fai la scheda tecnica. Compila le informazioni nella tabella seguente

**SCHEMA TECNICO**

<b>Titolo ricetta</b>		
<b>Titolo tradotto in più lingue straniere</b>		
<b>Categoria di appartenenza (antipasto, primo, secondo...)</b>		
<b>Periodo di stagionalità</b>		
<b>Note storiche e/o culturali</b>		
<b>Ingredienti per 8 porzioni</b>		<b>Utensili e attrezzature</b>
<b>Ingrediente</b>	<b>Q.ta</b>	



<b>Procedimento</b>	
<b>Tempi di preparazione e cottura</b>	
<b>Grado di difficoltà</b>	
<b>Tipologia di servizio</b> <i>(all' inglese, all'italiana....)</i>	
<b>Abbinamento cibo/vino</b>	
<b>Profilo nutrizionale</b>	
<b>Allergeni ed intolleranze</b>	
<b>Costo per porzione (alimenti)</b>	
<b>Autore</b>	

**3) Perché hai scelto questi ingredienti?**

4) Quali eventuali additivi possono esserci?

5) Quali differenze ci sono quando sostituisci ingredienti contenenti glutine con alcuni gluten free?

### Parte D - competenze

In riferimento alle pietanze che hai scelto (Parte C domanda 1), il candidato dovrà effettuare le seguenti operazioni tenendo conto che le preparazioni coinvolgeranno 20 utenti celiaci.

1) compila il documento d'ordine delle materie prime, indica lo stoccaggio corretto secondo l'HACCP

#### ORDINE MATERIE PRIME ORDINATE:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITÀ</b>	<b>PREPARAZIONE/ PIETANZA</b>	<b>STOCCAGGIO (LUOGO E TEMPERATURE)</b>




1) Immagina che due dei prodotti che hai ordinato non siano conformi. Quali scegli?

Prodotto 1: \_\_\_\_\_

Prodotto 2: \_\_\_\_\_

2) Compila il modulo di non conformità dei prodotti scelti

Modulo per le non conformità derrate Prodotto 1

<b>FORNITORE:</b>	
<b>PRODOTTO:</b>	

## 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 Prodotto 2**

<b>FORNITORE:</b>	
<b>PRODOTTO:</b>	

**TIPO NON CONFORMITA'**

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

\_\_\_\_\_

## TRATTAMENTO NON CONFORMITA'

Utilizzare per altre destinazioni( Specificare quali):\_\_\_\_\_

---

---

Rifiutare

Altro:\_\_\_\_\_

---

---

3) Quali sono le buone pratiche igieniche e di manipolazione che possono evitare la contaminazione dei prodotti con il glutine?

### Parte E - Conoscenze

Rispondi alle seguenti domande. Una sola opzione è corretta.

1) *Quale di queste fasi è sempre un CCP?*

servizio

manipolazione a freddo  
ricezione  
stoccaggio

## **2) Il manuale HACCP**

fornisce indicazioni sul funzionamento delle attrezzature di cucina  
individua le fasi critiche e relative procedure di controllo e

sorveglianza

è un documento che indica le fasi di pulizia dei locali

indica i turni di lavoro degli addetti alla manipolazione degli  
alimenti

## **3) Le azioni correttive sono:**

azioni intraprese per individuare i pericoli in un sistema produttivo quelle  
procedure da attuare in caso di superamento dei limiti critici sono entrambe giuste

sono entrambe sbagliate

## **4) Qual è la caratteristica principale dei villi intestinali nei pazienti con celiachia non trattata?**

Sono più corti e meno numerosi Sono  
più lunghi e più spessi  
Non subiscono alcuna alterazione Si  
trasformano in tessuto osseo

## **5) Quali sono le sfide specifiche che un ristorante potrebbe incontrare nel fornire opzioni senza glutine?**

Maggiore facilità di preparazione rispetto ai piatti tradizionali  
Difficoltà nell'ottenere ingredienti senza glutine di alta qualità  
Mancanza di formazione del personale sulla gestione della

celiachia

Bassa domanda da parte dei clienti per opzioni senza glutine

#### **6) *Lo stoccaggio dei prodotti gluten free***

Deve avvenire in zone del magazzino dedicate deve prevedere l'uso di contenitori più piccoli se in frigorifero, può essere comune ai prodotti con glutine dev'essere a chiusura ermetica, nel caso di prodotti deperibili

#### **7) *Durante la fase di somministrazione di cibi senza glutine, è sbagliato:***

usare stoviglie riconoscibili per colore o forma

collocare pane o prodotti simili vicino a un commensale celiaco servire per prima la persona intollerante al glutine

non esplicitare, a voce o a gesti, la particolarità di un piatto destinato ai clienti celiaci

#### **8) *Le dizioni “senza glutine” e “a contenuto di glutine molto basso su un'etichetta si riferiscono rispettivamente a:***

contenuto di glutine inferiore a 30mg/kg e contenuto inferiore a 200mg/kg

contenuto di glutine inferiore a 20mg/kg e contenuto inferiore a 100mg/kg

contenuto di glutine inferiore a 10mg/kg e contenuto inferiore a 100mg/kg

contenuto di glutine inferiore a 30g/kg e contenuto inferiore a 200g/kg

#### **9) *Per evitare contaminazioni da glutine in cucina:***

si sconsiglia l'uso di carta da forno o fogli di alluminio per rivestire le superfici

bisogna contrassegnare con etichette gli utensili e gli armadi dedicati esclusivamente ai prodotti senza glutine

è bene posizionare le materie prime gluten free nei ripiani bassi dei frigoriferi a uso misto  
occorre pulire bene i forni dopo la cottura di alimenti privi di glutine

10) *Quali dei seguenti fanno parte dei 14 allergeni indicati dal Reg UE 1169 del 2011?*

fragole e arachidi

soia e anidride solforosa crostacei e pomodoro

carne e latte

SECONDA SIMULAZIONE

TRACCIA PROPOSTA

SIMULAZIONE COLLOQUIO

La simulazione del colloquio si terrà il 30 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)	<p>5. Partecipazione collaborativa al funzionamento del gruppo classe</p> <p>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.</p> <p>7. capacità di affrontare positivamente problemi e conflitti, ponendosi in modo adeguato e controllato</p>	Tutti i traguardi completamente conseguiti. Nessun richiamo, nota o sanzione disciplinare	10
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Assenza di richiami o sanzioni	9
		Traguardi 1-2-3-4 pienamente conseguiti. Traguardi 5-6-7 parzialmente conseguiti. Presenza di richiami verbali ma non di sanzioni disciplinari (eccetto situazioni sporadiche poco significative, es. note di classe, unica nota non rappresentativa dell'alunno)	8
Comunicazione rispettosa e adeguata al contesto, relazione con gli altri	4. Capacità di ascolto, rispetto dell'opinione altrui, equilibrio e correttezza nei rapporti interpersonali (con il dirigente, con il personale, con i docenti e con i compagni)	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di al massimo 3 note disciplinari lievi	7
Cittadinanza: Traguardi di base	<p>1. Senso di responsabilità nell'ottemperanza ai doveri scolastici (regolarità nella frequenza, puntualità alle lezioni, rispetto delle scadenze).</p> <p>2. Senso positivo delle regole. Rispetto delle norme e dei Regolamenti d'Istituto</p> <p>3. Etica e sostenibilità: rispetto degli spazi della scuola, dei beni altrui, delle strutture e dei materiali</p>	Traguardi 1-2-3-4 parzialmente conseguiti. Richiami verbali frequenti, presenza di più di <b>tre note lievi</b> o almeno <b>una grave</b> e/o sanzioni deliberate dal consiglio di classe	6
		Traguardi non conseguiti. Sanzioni disciplinari reiterate e gravi o gravissime con allontanamento per <b>più di 15 gg consecutivi (se il cdc decide che la funzione educativa della sanzione non ha avuto effetti positivi)</b> o per meno giorni nel caso in cui non ci sia tempo utile ai fini della sospensione	5
per la definizione di note lievi, gravi e gravissime si veda il regolamento d'istituto	<a href="#">infrazioni lievi, gravi e gravissime</a>		



# Griglie I prova scritta

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)	
			<b>TOTALE (100)</b>
			<b>TOTALE (20)</b>
			<b>TOTALE 15</b>

## 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 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)

			<b>TOTALE (100)</b>
			<b>TOTALE (20)</b>
			<b>TOTALE (15)</b>

## Griglie Il prova scritta

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

Indicatori di prestazione	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggi o ottenuto
<b>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.</b>	<b>Iniziale:</b> non comprende le informazioni tratte dai materiali proposti	0,5	
	<b>Parziale.</b> Comprende in modo parziale le informazioni tratte dai materiali proposti.	1	
	<b>Base.</b> Comprende in modo corretto le informazioni tratte solo da alcuni materiali.	1,5	
	<b>Intermedio.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, ma non apporta rielaborazione personale	2	
	<b>Avanzato.</b> Comprende in modo corretto e completo le informazioni tratte dai materiali proposti, dimostrandolo tramite rielaborazione personale.	3	
<b>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.</b>	<b>Iniziale.</b> non è in grado di cogliere i nuclei fondanti della disciplina e di utilizzare i vincoli presenti nella traccia	2	
	<b>Parziale.</b> Coglie solo alcuni nuclei fondanti della disciplina e utilizza in modo parziale i vincoli presenti nella traccia.	3	

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

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

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

## 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

# ALLEGATO n. 4

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO			
Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
Ristorante didattico	Primo quadrimestre, orario scolastico	Lab. Cucina	Istituto L.Spallanzani
Corde panetteria	Primo quadrimestre, orario scolastico	Lab. Cucina	Istituto L.Spallanzani
Eventi periti agrario	Secondo quadrimestre	Lab. Cucina	Istituto L.Spallanzani
Panettoni	Primo quadrimestre, orario scolastico	Lab. Cucina	Istituto L.Spallanzani
Colombe	Secondo quadrimestre	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
Tours Americani	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Istituto L.Spallanzani
Eventi Accademia Militare	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab Cucina	Piazza Roma Modena
Evento formatori Erasmus	Secondo quadrimestre	Lab Cucina	Modena

Evento "Festa del cioccolato"	Primo quadrimestre	Lab Cucina	Modena
Evento "Gustiamo" Piazza Roma	Secondo quadrimestre	Lab Cucina	Modena
Orientamento in uscita	Primo e secondo quadrimestre, durante le attività scolastiche	Lab. Cucina	Istituto L.Spallanzani



NUMERO PROGRESSIVO	NOMI ALUNNI	TOT.ORE FINALI
1	AMENDOLA FRANCESCO	441,5
2	BARALDI LARISSA	491,3
3	BONACINI LUCA	538,5
4	BORRIELLO DONATO	403,5
5	CAPANNI JACOPO	417
6	CIRIGLIANO SOFIA	435
7	DEL CARLO FEDERICO DAWID	601
8	FONZO MELISSA	567,8
9	GHERASIM ALEXANDRA	480,3
10	GRAMPASSI BEATRICE	500
11	GRAZIANO KEVIN	445
12	LOMURNO FRANCESCO	403,5
13	MELOTTI SOFIA	430
14	MILANI EMANUELE	464
15	NERI TOMMASO	407,5
16	PRUNA ADELE	547
17	RUMI ALESSANDRO	456
18	SIHGH GIACOMO	433
19	STRIPPOLI MATTIA	476
20	VULLO GABRIELE	427,5
21	ZAVATTA MELISSA	620

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	PALUMBO ALESSANDRA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
2	ABBATI ANGELA	SCIENZE MOTORIE	

3	MONTORSI SILVIA	LINGUA FRANCESE	
4	GAMBARINI CHIARA	LAB.SERV.ENOG.SETTOR E CUCINA	
5	GUADAGNINI IRENE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
6	DI PERNA ALESSANDRA	LAB.SERV.ENOG.SETTOR E SALA E VENDITA	
7	MANFREDI MILENA	MATEMATICA	
8	SICIGNANO LIBERATA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
9	DI MARTINO ILARIA	LINGUA INGLESE	
10	PERBONI FRANCESCO	RELIGIONE CATTOLICA	
11	MARTINELLI MARCO	SOSTEGNO	
12	ARDOLINO ROBERTO	SOSTEGNO	
13	AMBROSIO MICHELE	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Maura Zini

---