



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

**Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"**

via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)



☎ 0331-774605
☎ 0331- 770379

☎ 0331-245498

cf 82009260124
<http://www.isgallarate.it>

✉ : ipsscalfalcone@tin.it

✉ : vais023006@pec.istruzione.it

636269

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO:
opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali**

a.s. 2018 /2019

DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE V APD “G. FALCONE”

GALLARATE (VA)

INDICE PARTE GENERALE

Composizione del Consiglio di classe.....	
Profilo professionale dell'indirizzo di studio.....	
Elenco alunni	
Presentazione della classe e breve excursus storico.....	
Sintesi del percorso formativo.....	
Iniziative complementari integrative nell' A.S. 2018/2019	
Attività di alternanza scuola-lavoro	
Attività di stage	
Attività di orientamento post-diploma	
Contenuti e metodi dell'azione didattica.....	
Tabella crediti scolastici relativi al terzo e quarto anno	
Simulazioni prove d'esame	
Atti, certificazioni e materiali	

1-CONSUNTIVI ATTIVITÀ DISCIPLINARI Programmi e relazioni disciplinari

Italiano

Storia

Lingua inglese

Matematica

Francese/ Tedesco

Scienze della cultura dell'alimentazione

Diritto e Tecnica della Struttura Recettiva

Laboratorio di servizi enogastronomici: pasticceria

Educazione Fisica

Religione

-Relazione dei docenti di sostegno, LADDOVE PRESENTI, senza inserire dati sensibili

(vedere circ. n° 429 del 03/04/2017)

(inserita nel fascicolo personale dell'alunna)

2-ALLEGATI

Simulazione prove d'Esame

2.a-Prima prova (da Ministero)

2.b-Seconda prova d'Esame con griglie di valutazione (da Ministero+Istituto)

Atti e certificazioni relativi alle iniziative realizzate in preparazione dell'esame di Stato, ai percorsi per le competenze di ASL, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca

2.c-Materiali per il colloquio

3-PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

2.d-Materiali

ESAME DI STATO
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
a.s. 2018 /2019

Indirizzo: Dolciario

Classe: V Sez. APD

Redatto il : 15 Maggio 2019

Affisso all'albo il _____

Docente coordinatore della classe: Prof. GUARAGNA ROCCO

	Docente	Materia/e insegnata/e	Firma
	Capuano Maria Franca	Italiano- Storia	
	Chiatante Maddalena	Inglese	
	De Angelis Nella	Matematica	
	Simonella Angela	Francese	
	Chierichetti Mariapaola	Tedesco	
*	Guaragna Rocco	Scienza e cultura dell'alimentazione	
	Di Giacomo Gerlando	Diritto e tecnica delle strutture ricettive	
*	Cappelletto Dario	Laboratorio dei serv. Enogastr.: pasticceria	
**	Benfanti Alessandro	Sostegno	
	Pacella Maura	Religione	
	Leoni Nicoletta	Scienze motorie	
*	Macca Antonino	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	
	Zarini Marta	Analisi controlli chimici dei prodotti alimentari	
	Fabiano Giovanni ITP	Laboratorio analisi chimiche e microbiologiche	

Gallarate, 15 maggio 2019

* Con l'asterisco sono contrassegnati i membri interni alla Commissione d'esame.

** Con doppio asterisco è contrassegnato il membro aggiunto alla Commissione d'esame-
insegnante di sostegno

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marina Bianchi

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Profilo Ministeriale

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

L'opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” afferisce all'articolazione “**Enogastronomia**”.

Nell'opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Enogastronomia”, opzione “**Produzioni dolciarie artigianali e industriali**”, consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
3. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Integrazione d'Istituto

Sviluppo delle attività pratiche attraverso la gestione del ristorante didattico interno nel settore panificazione e pasticceria, delle attività di catering e banqueting con acquisizione delle competenze in assetto lavorativo; estensione delle attività di alternanza scuola/lavoro dal secondo al quinto anno.

ELENCO ALUNNI

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		

33		
34		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Dati oggettivi	La classe VAPD dell'indirizzo Dolciario risulta attualmente costituita da N°34 studenti, di cui N°15 maschi, N°19 femmine, N° 2 ripetenti, 4 alunni con bisogni educativi speciali di cui uno segue una programmazione differenziata finalizzata alla certificazione delle competenze in uscita. Si rimanda alla documentazione presente nei fascicoli personali degli studenti.
Continuità didattica	Docenti che sono rimasti stabili nella classe sono: Chiatante Maddalena (lingua Inglese), De Angelis Nella (Matematica), Guaragna Rocco (Scienza e cultura dell'alimentazione), Cappelletto Dario (Laboratorio di Pasticceria), Leoni Nicoletta (Scienze motorie), Benfanti Alessandro (Sostegno), mentre i Docenti inseriti da quest'anno nella Classe sono: Capuano Maria Franca (Italiano e Storia), Chierichetti Mariapaola (Tedesco), Simonella Angela (Francese), Di Giacomo Gerlando (Diritto e Tecnica delle Strutture Recettive), Pacella Maura (Religione), Macca Antonino (Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi), Zarini Marta (Analisi controlli chimici dei prodotti alimentari), Fabiano Giovanni (ITP- Lab. Analisi chimiche e microbiologiche).
Obiettivi misurabili	Promossi alla classe successiva dalla classe 1 [^] -2 [^] -3 [^] : 30 alunni La classe, che si è formata al terzo anno, ha avuto un andamento abbastanza stabile: tutti promossi alla classe quinta. Due alunni sono stati inseriti all'inizio del precedente anno scolastico, in seguito altri due alunni sono stati inseriti nel corrente anno scolastico.
Descrizione	Il gruppo classe, globalmente, ha partecipato alle attività didattiche con interesse, buona parte degli alunni ha collaborato attivamente nel corso del triennio, sia con i compagni che con i docenti. L'impegno e la costanza dimostrata non sono stati omogenei, infatti un gruppo di allievi si contraddistingue per una buona motivazione, un impegno costante e per il rispetto dei tempi di consegna; un secondo gruppo mostra impegno sufficiente e, in alcuni casi, selettivo o incostante. Per quanto concerne gli alunni con bisogni educativi speciali si rimanda al fascicolo personale.
Esiti cognitivi	Obiettivi Sul piano del rendimento i risultati conseguiti sono diversificati: una parte degli alunni ha raggiunto una preparazione più che soddisfacente, acquisendo buone competenze, conseguendo gli obiettivi formativi ed utilizzando strumenti e linguaggi in modo idoneo. Un gruppo meno numeroso di alunni non sempre ha conseguito buoni risultati a causa di impegno incostante e selettivo. Il rendimento scolastico di qualche

	allievo non è del tutto adeguato, a causa di lacune pregresse o metodo di studio poco efficace e prevalentemente mnemonico.
Comunicazione	Il dialogo con gli studenti e con le famiglie è stato costante, in particolare i docenti hanno riservato un'ora settimanale al ricevimento dei genitori ed è stata effettuata una riunione plenaria pomeridiana. Le comunicazioni sono avvenute, inoltre, attraverso il registro elettronico ed il libretto personale.
Obiettivi formativi e comportamentali	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto delle norme del patto di corresponsabilità • Sviluppo e potenziamento del senso di responsabilità • Sviluppo della partecipazione alla vita della classe e della scuola, • Incremento della capacità relazionale con pari e compagni • Provvedimenti disciplinari di media/grave entità • Conoscenza dei propri diritti e doveri • Sviluppo della capacità progettuale e decisionale • Potenziamento dell'autonomia
Modalità di lavoro	Lezioni frontale, uso del libro di testo, mappe e schemi, lavori di gruppo, verifiche, didattica laboratoriale, discussione guidata, lezione partecipata.
Strumenti di verifica	Verifiche orali, scritte, pratiche/operative. La valutazione tiene conto di conoscenze, competenze e capacità e viene effettuata mediante l'utilizzo di griglie di valutazione collegialmente approvate.
Metodologie di recupero	<u>Recupero curricolare in itinere;</u> <u>Recupero extracurricolare pomeridiano Febbraio/Marzo/Aprile: materie scientifiche, linguistiche, tecniche;</u> <u>Sportelli didattici tutto l'anno.</u>
Attività di potenziamento	
Profitto medio della classe	Il profitto medio della classe è globalmente discreto.

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

(ALLA DATA DELLA STESURA DEL DOCUMENTO)

Area curricolare obbligatoria

Materie	Numero di ore previste	N° ore svolte al 15/05
Italiano	132	119
Storia	66	62
Lingua inglese	99	82
Matematica	99	87
Lingua francese	99	82
Lingua tedesca	99	89
Scienza e cultura dell'alimentazione	99	89
Diritto e tecnica delle strutture ricettive	66	52
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	132	113
Analisi controlli chimici dei prodotti alimentari	66	54
Laboratorio Serv. Enog.-Pasticceria	99	82
Scienze motorie	66	52
Religione	33	31
Totali	1.056	994

INIZIATIVE COMPLEMENTARI INTEGRATIVE NELL'A.S. 2018/2019

Oltre alla quotidiana attività didattica, la classe ha partecipato nel corso dell'anno alle seguenti iniziative e visite d'istruzione:

- 1) Visita alla fiera SIGEP di Rimini
- 2) Visita JRC di Ispra
- 3) attività laboratoriali di alcuni studenti (T. Battaini, M. Crupi, N. De Tommasi, A. Riva) presso il Politecnico di Milano, ISPA CNR.

INIZIATIVE COMPLEMENTARI INTEGRATIVE SIGNIFICATIVE ANNI PRECEDENTI

Oltre alla quotidiana attività didattica, la classe ha partecipato nel corso degli anni alle seguenti iniziative e visite d'istruzione:

- 1) A.S. 2017-18 VISITA D'ISTRUZIONE VIENNA
- 2) A.S. 2016-17 VISITA D'ISTRUZIONE TOSCANA

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Le indicazioni ministeriali sono assunte come indice di riferimento, ma il progetto triennale d'istituto, prevede esperienze significative condotte a partire dalla classe III per complessive 566 **ore di attività**, Di seguito, vengono forniti i dati relativi alle **attività svolte nel triennio conclusivo**.

Di seguito, vengono forniti i dati relativi alle **attività svolte nel triennio conclusivo**.

Esperto in catering e banqueting

Profilo estremamente versatile che completa le competenze previste per il quinto anno del percorso scolastico e promuove la possibilità di attivare imprese individuali, settore catering. L'esperto in catering e banqueting sa analizzare le principali fasi dei processi di produzione, trasformazione, conservazione e distribuzione dei prodotti alimentari in riferimento al profilo; realizzare sistemi di autocontrollo igienico basati sul metodo di analisi Haccp; consultare ed interpretare le norme nazionali ed europee in merito a produzione e commercializzazione prodotti alimentari- Utilizza strumenti di Office Automation e sa relazionarsi anche in lingua organizzando e gestendo tutte le fasi di Banqueting e catering.

Competenze

Saper utilizzare i principali strumenti di office automation applicati al contesto professionale in cui si opera; saper operare in un contesto professionale anche in lingua straniera, essere in grado di svolgere le proprie attività con autonomia; conoscere le principali tematiche associabili alla ristorazione, anche se non di primaria competenza del reparto; saper riconoscere i principali trend della cucina moderna, applicandone i must.

Abilità

Organizzare e gestire tutte le fasi di Banqueting e catering – Facilità di inserimento nel mercato del lavoro anche con impresa imprenditoriale personale.

Conoscenze

Conoscere la figura professionale, i suoi requisiti, i suoi ruoli; conoscere il ciclo produttivo del settore nelle sue diverse fasi: acquisizione-stoccaggio- trasformazione-vendita e saper applicare le diverse funzioni.

Conoscere le prospettive della ristorazione e saper operare in regime di ristorante alla carta, banqueting, catering.

Conoscere e saper utilizzare i macchinari operativi anche più tecnologicamente avanzati, riconoscendone i vantaggi.

Percorso interamente svolto in attività di alternanza scuola lavoro.

The expert in catering and banqueting service is an extremely versatile vocational profile which integrates the competences of the fifth year in vocational high school. This profile is aimed at fostering individual business in the catering sector. The expert in catering and banqueting service is able to analyze the main stages of production, transformation, conservation, and distribution processes of foodstuffs according to this specific vocational profile; the expert can realize own-check hygiene systems based on the analysis method Haccp; he can consult and understand National and European norms for foodstuff production and commercialization. He is able to use Office Automation tools and to communicate in foreign languages in order to organize and oversee all the phases in banqueting and catering services.

Competences:

skill in using the main Office Automation tools, in communicating in foreign languages within the professional context required, and in carrying out activities with autonomy; knowledge of the main contents related to catering service and those not strictly related to this professional branch, ability to identify trends in modern cooking adopting its advantageous techniques.

Ability

Ability to organize and oversee all the phases in banqueting and catering services, to integrate into the labour market even with an individual business.

Knowledge

Knowledge of the vocational profile, its requirements and roles; knowledge of the process analysis of catering field in its different phases: acquisition, storage, transformation and sale, and the ability to accomplish all these phases; knowledge of catering trends and ability to work in restaurants à la carte, catering and banqueting services; knowledge of the most recent operative equipment and ability to use it underlining its benefit.

Educational pathway entirely performed with a work-linked training H 566

Classe seconda 66 h in ristorante didattico

Competenze classe terza	Competenze classe quarta	Competenze classe quinta
1. Comunicare e interagire con alcuni interlocutori. 2. Realizzare, in parziale autonomia, il compito assegnato. 3. Riconoscere, guidato, il proprio ruolo all'interno del percorso formativo. 4. Operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa. 5. Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.	Comunicare con i diversi interlocutori presenti in azienda Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e ne valuta prospettive e possibilità reali. Gestire in parziale autonomia gli incarichi avuti. Ripresa competenze sicurezza e qualità.	Comunicare e interagire con i diversi interlocutori presenti in azienda. Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e valutarne le prospettive e le possibilità reali. Gestire in autonomia gli incarichi avuti.
Abilità		
Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico Interagire in maniera	Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico. Verificare le sue reali capacità	Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico. Interagire in maniera

<p>adeguata con i diversi interlocutori. Operare in maniera positiva nel settore assegnato. Utilizzare opportunamente alcuni strumenti e programmi funzionali allo svolgimento delle attività. Rielaborare e rappresentare, aiutato, uno o più processi produttivi. Analizzare i diversi aspetti dell'attività formativa aziendale e scolastica. Valutare similitudini e differenze. Individuare il proprio ruolo. Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della quali Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione e protezione. Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone. Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore. Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza.</p>	<p>operative. Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato Valutare la propria esperienza. Organizzare il proprio tempo. Pianificare il lavoro Rispettare le scadenze.</p>	<p>adeguata con i diversi interlocutori. Verificare le sue reali capacità operative. Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato Valutare la propria esperienza. Organizzare il proprio tempo. Pianificare il lavoro. Rispettare le scadenze.</p>
Conoscenze		
<p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico di base della propria lingua. Conoscere una o più attività operative in azienda. Conoscere gli strumenti utili alla loro realizzazione. Conoscere le funzioni dell'apprendimento in aula e dell'apprendimento sul campo. Direttive e normative sulla qualità di settore D.Lsg. 81 del 2008 Dispositivi di protezione individuale e collettiva. Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio. Normativa ambientale e fattori di inquinamento. Nozioni di primo soccorso. Segnali di divieto e</p>	<p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico della propria lingua e di almeno una lingua straniera. Conoscere la realtà aziendale e il mondo del lavoro in cui agisce. Conoscere il settore lavorativo e il territorio in cui l'azienda opera. Conoscere i processi lavorativi a lui assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta. Ripresa tematiche sicurezza e qualità.</p>	<p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico della propria lingua e di almeno una lingua straniera. Conoscere la realtà aziendale e il mondo del lavoro in cui si agisce. Conoscere il settore lavorativo e il territorio in cui l'azienda opera. Conoscere i processi lavorativi assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta.</p>

<p>prescrizioni correlate. Conosce gli strumenti utili alla loro realizzazione. Conosce le funzioni dell'apprendimento in aula e dell'apprendimento sul campo.</p>		
Attività a scuola		
<p>In classe terza, (come in quarta e quinta) il percorso si articola in tre fasi: una fase preparatoria in aula finalizzata a sottolineare il valore altamente formativo dell'attività e per aiutare gli studenti a cogliere i nessi tra apprendimento teorico e apprendimento sul campo. Viaggio d'istruzione per vedere da vicino le realtà di riferimento e comprenderne alcuni elementi formali. Lezioni teoriche nelle diverse discipline e formazione/verifica su sicurezza alimentare e sicurezza generica e laboratoriale.</p>	<p>Il percorso vede una fase preparatoria in aula finalizzata a sottolineare il valore altamente formativo dell'attività e ad aiutare gli studenti a cogliere i nessi tra apprendimento teorico e apprendimento sul campo. Per ogni anno si prevedono momenti di formazione certificata sulla sicurezza che consentiranno una formazione complessiva relativa a tutti gli elementi di sicurezza legati ai compiti previsti nel profilo e nella professione. Seguiranno le certificazioni linguistiche/informatiche e in somellerie, lezioni teorico-professionali finalizzate alla conoscenza specifica delle procedure di progettazione e di servizio.</p>	<p>In classe quinta continuano momenti di formazione e certificazione sulla sicurezza secondo diversi step che consentiranno una formazione complessiva relativa a tutti gli elementi di sicurezza legati ai compiti previsti nel profilo e nella professione; corsi di certificazione linguistica e di somellerie , uscite didattiche e viaggi d'istruzione al fine di meglio conoscere le attività legate alla professione. Molte attività d'aula tenderanno ad accentuare l'autonomia degli alunni anche con progettazioni relative a eventi .</p>
Attività in azienda		
<p>L'inserimento e la permanenza nei settori aziendali , sia interni all'istituto che esterni, individuati dai tutor che pianificano, verificano e valutano il percorso dello studente. Nel caso di alternanza presso azienda esterna la certificazione delle competenze è condivisa dai tutor aziendale e scolastico al termine del periodo di permanenza in azienda; per l'alternanza presso l'azienda dell'istituto la certificazione avverrà al termine del triennio con un bilancio complessivo delle valutazioni delle attività svolte.</p>	<p>Ore complessive classe quarta 200. Inserimento e permanenza in settori aziendali , sia interni all'istituto che esterni, valutano il percorso dello studente. In particolare dalla classe quarta diventa prevalente l'attività di catering e banqueting/organizzazione di meeting in situazioni complesse.</p>	<p>Ore complessive classe quinta 200. Valutazione finale percorso. Aiuto ad alunni più giovani nelle situazioni professionali dell'azienda interna</p>

A.S.L. INTERNA presso il ristorante “Saperi e Sapori” dell’I.S.Falcone di Gallarate.

Le attività di alternanza sono state valutate all’interno della disciplina prevalente e attraverso un format che si allega.

Tutti gli studenti hanno inoltre partecipato alla realizzazione di

ATTIVITÀ’ DI ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA

- 1) incontro con responsabile Direzione Risorse Umane Esselunga
- 2) incontro con responsabile Direzione Risorse Umane Coop
- 3) incontro con responsabile orientamento IATH : International Academy of Tourism and Hospitality (solo interessati)
- 4) incontro con responsabile orientamento Stenden University (Olanda)
- 5) incontro con responsabile facoltà di scienze dell’alimentazione Università degli Studi di Milano
- 6) incontro con responsabile orientamento Cesar Ritz (Svizzera)
- 7) incontro con responsabili placement per costruzione curricula, colloqui di lavoro e indicazioni generali su open day e opportunità formative post diploma

CONTENUTI E METODI DELL’AZIONE DIDATTICA

Per quanto riguarda gli obiettivi ed i contenuti dell’attività didattica, nonché le metodologie e gli strumenti adottati nelle singole discipline, comprese le attività da svolgere nel periodo tra la redazione del presente documento ed il termine delle lezioni, si vedano le relazioni disciplinari allegate al documento stesso.

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Nel corso dell'anno sono state svolte le seguenti simulazioni riferite alle diverse prove d'esame:

<u>Prima sessione di simulazioni</u>
Prima prova: data 19/02/2019 Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero
Seconda prova: data 28/02/2019 Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero + proposte dall'Istituto
<u>Seconda sessione di simulazioni</u>
Prima prova: data 26/03/2019 Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero
Seconda prova: data 02/04/2019 Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero + proposte dall'Istituto
Colloquio: data 29/05/2019

1-CONSUNTIVI ATTIVITÀ DISCIPLINARI

DOCENTE: ROCCO GUARAGNA DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.	ROCCO GUARAGNA
Libro di Testo:	Conoscere gli alimenti. Casa ed. CLITT Autore: S.Rodato
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	89
Breve profilo didattico della classe	Classe omogenea, abituata a lavorare in gruppo. Rapporto tra alunni ed insegnante sempre corretto; impegno e partecipazione adeguato. I risultati ottenuti sono globalmente soddisfacenti.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Nel corso dell'anno scolastico ho cercato di stimolare gli alunni ad utilizzare un linguaggio specifico, ad esporre gli argomenti affrontati in modo semplice, ma chiaro e corretto, sia nelle verifiche orali che nelle produzioni scritte. Di fatto, una buona parte degli alunni durante l'interrogazione orale riesce a costruire un discorso completo senza il continuo intervento dell'insegnante. Il mio tentativo di sviluppare la capacità autonoma di collegare argomenti apparentemente diversi ha avuto esiti positivi tranne in qualche caso. La conoscenza degli argomenti è più che sufficiente.
Metodi	I contenuti sono stati presentati tramite lezioni frontali, stimolando la discussione e la partecipazione degli alunni, facendo sempre riferimenti a situazioni reali. Gli argomenti riportati sul libro di testo sono stati approfonditi e commentati. Sono stati assegnati numerosi esercizi di compito per aiutare lo studio, spesso domande di comprensione e, nel I quadrimestre, alcuni temi da svolgere a casa.
Strumenti	

	Libro di testo, schemi prodotti alla lavagna, articoli scientifici.
Attività di recupero:	In itinere durante l'anno scolastico
Contenuti	
MODULO 1 – Nuove tendenze di filiera	Evoluzione dei consumi alimentari in Italia. Sicurezza alimentare e filiera produttiva. Contaminazione degli alimenti. Innovazione nei processi di conservazione e cottura.
MODULO 2 – Nuovi prodotti alimentari	Alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementati, funzionali, innovativi, di gamma, integrali, biologici. Additivi alimentari.
MODULO 3 – Malattie trasmesse da contaminazioni biologiche	Malattie prioniche, Epatite A, Salmonellosi, intossicazione da stafilococchi, Botulismo, Listeriosi, Tifo e paratifo, Colera, Intossicazioni da muffe, parassitosi.
MODULO 4 – Sistema HACCP e qualità degli alimenti	Igiene degli alimenti, del personale, del locale. Sistema HACCP. Controllo ufficiale degli alimenti. Qualità alimentare, certificazione della qualità, frodi alimentari.
MODULO 5 – Alimentazione equilibrata e LARN	Bioenergetica. Valutazione dello stato nutrizionale. LARN e dieta equilibrata. Linee guida per una sana alimentazione Italiana.
MODULO 6 – Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche	Alimentazione in gravidanza e in allattamento. Alimentazione nell'età evolutiva. Alimentazione nell'età adulta e nella terza età. Alimentazione dello sportivo. Alimentazione nella ristorazione collettiva. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, altre tipologie di diete.
MODULO 7 – Dieta in particolari condizioni patologiche	Dietoterapia nei casi di obesità, diabete, malattie cardiovascolari
VERIFICHE e VALUTAZIONI	In corso d'anno le verifiche sono state sia orali che scritte proponendo, in questo caso, prove di tipologie terza prova e seconda prova.

CRITERI di VALUTAZIONE	Nelle prove scritte e orali la valutazione è stata fatta considerando sufficiente il raggiungimento del 60% del punteggio complessivo.
-------------------------------	--

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

.....

.....

DOCENTE: NICOLETTA LEONI DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

Docente: Prof	Leoni Nicoletta
Libro di Testo:	Sport & co vol + quaderno attivo + libro digitale corpo – movimento – salute e competenze ed. Marietti
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	52
Breve profilo didattico della classe	La classe, composta da 19 femmine e 14 maschi, si è sempre dimostrata interessata al lavoro proposto; sia la componente maschile che quella femminile ha dimostrato di possedere buone capacità motorie. Tutta la classe ha raggiunto una buona autonomia operative e le abilità conseguite risultano complessivamente molto buone.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Il programma è iniziato regolarmente ed è stato svolto secondo gli obiettivi prefissati. Le attività pratiche sono state effettuate in modo progressivo al fine di raggiungere gli obiettivi didattici specifici: essere in grado di sopportare fisicamente e psicologicamente sforzi di media ed elevata intensità ed essere consapevoli del lavoro effettuato per raggiungere tale miglioramento. Conoscere e saper eseguire esercizi specifici per il miglioramento della forza, dei diversi gruppi muscolari e della mobilità articolare. Praticare diversi giochi di squadra con conoscenza della tecnica e del regolamento. Nella realizzazione di tali obiettivi si sono proposte esercitazioni individuali a gruppi

	attraverso circuiti percorsi giochi sportivi.
Metodi	<p>Il metodo di insegnamento ha tenuto conto di</p> <ul style="list-style-type: none"> - svolgere il programma e realizzarne la scansione nel tempo rispetto all'ambiente e alle strutture a disposizione - rendere l'alunno al centro del processo educativo tenendo conto delle sue esigenze psicofisiche - fare proposte di lavoro in modo che la successione di sforzi e di carichi rispetti le leggi fisiologiche - garantire a ciascun allievo la possibilità di trarre giovamento dall'attività motoria e di partecipare alla vita di gruppo. - Proporre attività adeguate a colmare eventuali lacune - Educare all'agonismo con impegno e dare il meglio di sé stessi rispettando l'altro
Strumenti	Gli strumenti di lavoro sono state tutte le attrezzature disponibili negli ambienti operativi
Attività di recupero:	In itinere attraverso una osservazione continua durante lo svolgimento delle lezioni
Contenuti	Il lavoro presente in ogni unità didattica prevede uno svolgimento nel corso dell' intero anno
MODULO 1 -	Potenziamento fisiologico: resistenza, forza, velocità, mobilità, coordinazione, equilibrio, ritmo
MODULO 2 -	Attività sportive: sport di squadra principali e minori Atletica leggera: prove multiple (salto in alto, getto del peso, corsa ad ostacoli)
MODULO 3 -	Linguaggio del corpo Acrogym
MODULO 4 -	Salute e benessere: educazione a comportamenti finalizzati ad una salute attiva, droghe, doping, AIDS. Capacità di proporsi e portare a termine incarichi
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Osservazione, prove periodiche e pratiche sugli argomenti trattati
CRITERI di VALUTAZIONE	La valutazione finale ha tenuto conto dei risultati ottenuti, dei progressi raggiunti rispetto al livello di partenza, della partecipazione, dell'impegno dimostrati

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

DOCENTE: NELLA DE ANGELIS DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: Prof.	DE ANGELIS NELLA
Libro di Testo:	Formazione alla matematica-Dodero-Baroncini-Manfredi Ghisetti e Corvi editori
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	N° 87 / 99
Breve profilo didattico della classe	Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato con impegno e interesse alle proposte didattiche . Alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi con buoni risultati altri con risultati mediamente sufficienti.
Obiettivi didattici realizzati	<p>Conoscenze</p> <p>Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscono grafici ed equazioni della funzione lineare e quadratica, esponenziale e logaritmica, di proporzionalità inversa. - Conoscono le principali regole di derivazione. - Conoscono la definizione di primitiva e di integrale indefinito; - Conoscono le seguenti regole di integrazione: integrale di una potenza, integrale di e^x, integrale di $1/x$, integrali immediati generalizzati, per decomposizione e per parti. - Conoscono il concetto di integrale definito di una funzione continua e le relative proprietà. - Conoscono la formula fondamentale del calcolo integrale e quelle per il calcolo di aree e volumi. - Conoscono il concetto di frequenza assoluta, relativa e percentuale, di media aritmetica, moda e mediana, - Conoscono la definizione classica di probabilità. <p>Abilità</p> <p>Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanno tracciare il grafico di una funzione notevole - Sanno calcolare le derivate delle funzioni semplici e composte. - Sanno calcolare l'integrale indefinito applicando le regole di integrazione. - Sanno calcolare l'integrale definito di una funzione continua. - Sanno applicare il calcolo integrale per calcolare particolari aree e volumi. - Sanno calcolare i diversi tipi di valori di sintesi di un insieme di

	<p>dati.(frequenza,moda e mediana)</p> <p>- Sanno determinare la probabilità di un evento utilizzando la definizione classica di probabilità.</p> <p>Competenze</p> <p>Gli alunni</p> <p>- Utilizzano il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.</p> <p>- Utilizzano le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare semplici situazioni problematiche, proponendo opportune soluzioni.</p>
Metodi	<p>- Lezione frontale. Lezione partecipata</p> <p>- Utilizzo della LIM e di internet.</p>
Strumenti	Libro di testo. Appunti e schede del docente
Attività di recupero:	Recupero in itinere
Contenuti	
MODULO 1: Revisione e ripasso	Grafico delle funzioni razionali di primo e secondo grado, delle funzioni esponenziali e logaritmiche, della proporzionalità inversa. Ripasso e completamento del calcolo delle derivate.
MODULO 2: Gli integrali indefiniti	Integrale indefinito. Metodi di integrazione: integrazioni immediate; integrazione per decomposizione; integrazione per parti.
MODULO 3: Gli integrali definiti	Integrale definito di una funzione continua; proprietà degli integrali definiti; formula fondamentale del calcolo integrale. Calcolo di aree e volumi.
MODULO 4: La statistica descrittiva	Cenni (media aritmetica semplice frequenza, moda, mediana)
MODULO 5: La probabilità	Definizione classica di probabilità.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	<p>Verifiche scritte strutturate e semistrutturate</p> <p>Verifiche orali per la valutazione di competenze linguistiche e capacità applicative.</p>
CRITERI di VALUTAZIONE	Nella valutazione si è tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi di competenza, abilità e conoscenza facendo riferimento anche all'impegno dimostrato e al progresso rispetto ai livelli di partenza.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

.....

.....

DOCENTE: MADDALENA CHIATANTE DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

Docente: Prof	Chiatante Maddalena
Libro di Testo:	CHEF & MANAGER Vol Unico - Caruso P. Piccigallo - Le Monnier ENGLISH FOR BAKERS - Bertinazzilvana - Hoepli SMARTGRAMMAR -Iandelli Norma Zizzo Rita – ELI TRAINING FOR SUCCESSFUL INVALSI– Vivian S. Rossetti – Pearson
Ore di lezione effettuate al 15 Maggio 2019	82
Breve profilo didattico della classe	Insegno in questa classe da 2 anni e, pur essendo molto numerosa, è stato possibile anche grazie anche all'impegno ed collaborazione dei ragazzi portare avanti il programma stabilito. Gli studenti hanno dimostrato interesse per la materia e i loro livelli di competenza linguistica sono diversificati. Un consistente gruppo di allievi con abilità orali decisamente buone ha acquisito le conoscenze e le competenze dell'ultimo anno in modo pienamente soddisfacente, alcuni ragazzi hanno raggiunto un livello sufficiente dimostrandosi prevalentemente ricettivi ed un ristretto numero di studenti, con lacune diffuse e metodo di studio non sempre adeguato, ha mostrato difficoltà soprattutto nella produzione scritta. Ad essi, in alcuni casi, è stata data l'opportunità di integrare le prove scritte con interrogazioni orali.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo diversificato a seconda delle capacità di ogni singolo alunno, dell'impegno e della continuità nello studio. <u>CONOSCENZE</u> livello medio raggiunto: upper intermediate Conoscere le strutture linguistiche, la morfologia e l'uso dei tempi verbali. Conoscere il lessico relativo ad argomenti di vita quotidiana e attualità. Conoscere il linguaggio settoriale specifico. Conoscere i contenuti. <u>COMPETENZE</u> livello medio raggiunto: upper intermediate

	<p>Produrre testi scritti/orali su aspetti legati all'enogastronomia con particolare riferimento alla panificazione/pasticceria. Leggere e comprendere le idee fondamentali di testi di settore.</p> <p><u>CAPACITA'</u> livello medio raggiunto: intermedie</p> <p>Interagire in situazioni reali legate alla professione: colloquio di lavoro; rispetto delle norme di igiene e sicurezza; corretta e sana alimentazione. Presentare e promuovere prodotti della tradizione nazionale e inglese.</p>
Metodi	Nel corso dell'anno sono stati alternati momenti di lezione frontale e partecipata ad attività comunicative di coppia e gruppo. La metodologia prevalente è stata deduttiva ed è stato incentivato il cooperative learning. Sono state svolte 11 ore di lezione con una docente madrelingua.
Strumenti	Libri di testo, materiali condivisi in Drive e disponibili in fotocopie
Attività di recupero:	In itinere
Contenuti	Aspetti legati all'enogastronomia con particolare riferimento alla pasticceria ed alla panificazione: valorizzazione di prodotti della tradizione nazionale e inglese; profilo del 'pastry chef'; sana alimentazione; sistema HACCP e strutture della ristorazione.
MODULO 1 -	<p>ITALIAN BREAD – conoscere e presentare diversi tipi di pane legati alla tradizione italiana.</p> <ul style="list-style-type: none"> - English for bakers: da pag 11 a pag 25, pag 52 e 53, pag 59, 60 e 61
MODULO 2 -	<p>HEALTHY DIET AND COELIAC DISORDER – conoscere la piramide nutrizionale e parlare dei vantaggi di una sana alimentazione. Conoscere e parlare di un'alimentazione adatta a persone affette da celiachia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chef and Manager: pag 34 e 35, da pag 64 a 72 - English for bakers: pag44, da pag 83 a 88 - www.healthyreland.ie> eat well
MODULO 3 -	GETTING A JOB: profilo del cuoco/pasticcere; come scrivere un CV e una lettera di accompagnamento, come affrontare un colloquio di lavoro.

	<ul style="list-style-type: none"> - Riflessioni di classe su qualità personali, competenze e conoscenze necessarie per la professione del pasticciere - English for bakers: da pag 52 a pag 55 - Chef and Manager: da pag 130 a 135 - Per la creazione del CV https://europass.cedefop.europa.eu/editors/en/cv/upload - Simulazioni di colloqui di lavoro
MODULO 4 -	<p>HACCP: SAFETY PROCEDURES : conoscere e presentare il sistema HACCP e parlare delle norme di igiene e sicurezza in cucina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chef and Manager: da pag 110 a 113 e pag 116,117 - English for bakers: pag 63, 57 (esclusi esercizi),58 (esclusi esercizi) -
MODULO 5 -	<p>RESTAURANTS, BANQUETS AND BUFFETS: descrivere diverse strutture ristorative e parlare dell'organizzazione di un banchetto/buffet.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chef and Manager: da pag 138 a 141, da pag 143 a 145, pag 150, da pag 153 a 154
MODULO 6 -	<p>TEA TIME: PASTRY AND BAKERY PRODUCTS: presentare alcuni dolci della tradizione nazionale e inglesi da accompagnare al the (ingredienti, ricetta, tradizione)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fotocopie fornite dall'insegnante
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Verifiche scritte a domande aperte e a scelta multipla – interrogazioni.
CRITERI di VALUTAZIONE	Nella valutazione delle verifiche scritte e orali si è tenuto conto dei descrittori della tabella approvata dal Collegio Docenti.

RAPPRESENTANTI

.....

IL DOCENTE

.....

DOCENTE: ANGELA SIMONELLA DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

Docente: Prof	SIMONELLA ANGELA
Libro di Testo:	Gourmet – Christine Duvallier
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	86
Breve profilo didattico della classe	Gli alunni hanno partecipato alle attività proposte mostrando, complessivamente, interesse e partecipazione costanti. Un gruppo ha raggiunto risultati buoni o più che discreti mentre alcuni, a causa di lacune pregresse e di un impegno non sempre costante si attestano su risultati mediamente sufficienti.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Gli alunni sono in grado di conoscere: - la terminologia specifica del settore - le strutture e le funzioni linguistiche richieste nelle diverse situazioni - I concetti relativi all'aspetto enogastronomico - Comprendere i testi a carattere enogastronomico - Comunicare in modo semplice, ma corretto in situazioni professionali - Conoscere i vari alimenti nel rispetto delle tradizioni locali
Metodi	Tutte e quattro le abilità linguistiche sono state sviluppate trattando i diversi argomenti. Si è mirato a raggiungere una graduale ed articolata competenza comunicativa passando da una fase ricettiva, comprendente analisi e rielaborazione guidata, ad una fase produttiva con un uso più autonomo della lingua.
Strumenti	Uso del libro di testo, fotocopie, lezioni frontali, lavori a coppie. Conversazione con l'insegnante madrelingua. Dove e quando è stato possibile, sono stati presentati dei video o immagini attraverso la LIM
Attività di recupero:	Attività di recupero in itinere

Contenuti	
MODULO 1 -	La sécurité et l'alimentation - Santé et sécurité: l'HACCP - La maîtrise des points critiques - Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires - Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments
MODULO 2 -	Régimes et nutrition - Les aliments bons pour la santé - Les aliments biologiques et les OGM - Le régime méditerranéen - Les allergies et les intolérances alimentaires - Le régime alimentaire pour coeliaque - Les regime alternatifs: macrobiothique, végétalien et végétarien - Les regime alternatifs: le crudivorisme, le régime fruitarien et les regime dissociés
MODULO 3 -	Les métiers de la restauration Comment devenir chef de cuisine, chef pâtissier, serveur ou directeur de la restauration Comment rédiger un Curriculum Vitae et une lettre de motivation L'entretien d'embauche
MODULO 4 -	Les vins et leur service Les vins français et leurs appellations Le champagne Les liqueurs et leaux- de-vie
MODULO 5 -	Specialité gastronomiques de la France métropolitaine et des DROM - COM La cuisine française et francophone: traditions et fêtes
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Gli alunni sono stati valutati con 4 valutazioni, 2 scritte e 2 orali
CRITERI di VALUTAZIONE	Si sono considerate sufficienti le verifiche scritte che raggiungevano il 60% della correttezza degli argomenti svolti. Nell'esposizione orale, essenziale è stata la comprensione del messaggio relativo agli argomenti studiati e l'espressione in modo corretto, esauriente e pertinente.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

.....

.....

DOCENTE: MARIAPAOLA CHIERICHETTI DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

Docente: Prof	Mariapaola Chierichetti
Libro di Testo:	“PAPRIKA NEU” ed. Hoepli
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	89 ore
Breve profilo didattico della classe	<p>Gli alunni hanno dimostrato un discreto interesse verso le proposte didattiche e hanno partecipato attivamente alle lezioni. Un'alunna ha sostenuto gli esami per il conseguimento del diploma di lingua tedesca di livello A2 .</p> <p>Durante la classe quarta quattro alunni hanno partecipato al progetto di “Scambio culturale” con la regione del Baden Württemberg. Le abilità ricettive risultano mediamente discrete, alcuni alunni hanno buone competenze di produzione e proprietà di linguaggio</p>
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Utilizzare le strutture morfo-sintattiche e lessicali ricorrenti nelle principali tipologie testuali per produrre semplici testi scritti anche in formato multimediale</p> <p>Interagire in conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale e di studio.</p> <p>Relazionare su esperienze, impressioni, eventi relativi ad ambiti d'interesse personale, di studio e di lavoro, anche utilizzando strumenti multimediali.</p> <p>Produrre testi scritti su tematiche di interesse personale, di studio e di lavoro con scelte lessicali e sintattiche appropriate, anche in formato multimediale</p>
Metodi	<p>Gli alunni sono stati costantemente sollecitati alla partecipazione attiva attraverso la scoperta guidata ed esercitazioni di tipo comunicativo incentrate su lavori a coppie, team working, simulazioni di dialoghi ed interviste anche con l'ausilio dell'insegnante madrelingua</p>
Strumenti	<p>Libro di testo, materiale a cura dell'insegnante.</p> <p>E' stato fatto regolare uso di strumenti informatici per la ricerca di informazioni e l'approfondimento di temi</p>
Attività di recupero:	<p>Sono state attivate strategie di sostegno e recupero per gli allievi con maggiore difficoltà, avvalendosi di ore di lezione specificamente dedicate in cui si è potuto organizzare il lavoro per fasce di livello</p>
Contenuti	
MODULO 1 -	Essgewohnheiten

	Wieessen die Italiener? Wieisst man in den deutschsprachigenLändern? Fast Food Street Food
MODULO 2 -	Lokale und Gaststätten Die Wiener Kultur derKaffeehäuser
MODULO 3 -	Die regionale Küche Nordwestitalien NordostitalienMittelitalienSüditalien
MODULO 4 -	Baden Württemberg Bayern
MODULO 5 -	Berlin, die Hauptstadt
MODULO 6-	Die Arbeitswelt Bewerbung und Lebenslauf Das Vorstellungsgespräch
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Prove di comprensione di testi scritti a risposta aperta, semi-strutturata, produzione di brevi testi scritti su argomenti noti, colloqui orali, interrogazioni brevi.
CRITERI di VALUTAZIONE	Nel valutare la produzione scritta si è tenuto conto delle capacità di organizzare i contenuti, della scelta lessicale e della correttezza formale. La prova orale è stata valutata secondo la maggiore o minore fluidità, e correttezza dell'espressione. Nel valutare si è, comunque, privilegiata una comunicazione globalmente efficace anche in presenza di errori formali.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

.....

DOCENTE: MAURA PACELLA DISCIPLINA: RELIGIONE

Docente: Prof	Pacella Maura

Libro di Testo:	Simonetta Pasquali, Alessandro Panizzoli, "SEGNI DEI TEMPI" VOLUME UNICO editrice LA SCUOLA, BRESCIA
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	N° 31 ore
Breve profilo didattico della classe	Durante l'anno scolastico gli alunni hanno mostrato interesse ed attenzione alle lezioni ma non tutti hanno partecipato attivamente; qualche alunno ha mostrato una buona capacità di confronto e di riflessione critica. Si sono impegnati in modo non sempre adeguato alle attività proposte. La classe ha raggiunto un profitto discreto.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico. 2. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo. 3. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della sessualità e del Matrimonio e la lettura che ne dà il cristianesimo. 4. Motivare la centralità dell'elemento LIBERTÀ nel pensiero etico-cristiano mettendolo in relazione con RESPONSABILITA' e VERITA'.
Metodi	L'IRC si è svolto a partire: <ul style="list-style-type: none"> - dall'esperienza vissuta dagli alunni sollecitandone la partecipazione attiva; - da documentazione storica e contenutistica oggettiva; - dalla ricerca personale e/o di gruppo.
Strumenti	Oltre al libro di testo si sono utilizzati: la Bibbia, Documenti magisteriali ed encicliche (Gaudium et Spes, Personae Humanae, Humanae Vitae), brevi dispense, articoli, dossier e video .
Contenuti	
MODULO 1 -	<ol style="list-style-type: none"> 1. Differenza e passaggio dall'Amicizia all'Amore fra uomo e donna. 2. I diversi significati di Amore nella cultura e nella società. 3. Ciò che è fondamentale perché nel rapporto di coppia

	cresca l'Amore vero.
MODULO 2 -	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il rapporto sessuale nel rapporto di coppia: nella scala dei valori, il sesso deve seguire all'intesa affettiva e spirituale. 2. Il valore della Verginità.
MODULO 3 -	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il significato del Sacramento del Matrimonio secondo la Religione Cattolica e la sua interpretazione della Sessualità, con riferimenti biblici e ai documenti del Magistero. 2. Il Matrimonio civile e la convivenza.
MODULO 4 -	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'aborto (con riferimento alla legge 194), l'eutanasia e la posizione della Chiesa Cattolica. 2. Etica dei metodi naturali e degli anticoncezionali
MODULO 5 -	1. La manipolazione genetica, la fecondazione medicalmente assistita (legge 40), la clonazione, HIV e le problematiche di bio-etica
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Si sono effettuate 1 valutazione nel primo trimestre e 2 nel secondo pentamestre.
CRITERI di VALUTAZIONE	<p>Nelle valutazioni si è tenuto conto:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 della capacità di riflessione, di approfondimento e di rielaborazione critica e personale dei contenuti appresi; 2 della capacità di utilizzare correttamente i linguaggi specifici; 3 dell'interesse dimostrato come risposta alla motivazione; 4 dell'impegno nel lavoro in classe; 5 della partecipazione come contributo allo svolgimento delle lezioni; 6 del grado di maturazione espresso nel rapporto relazionale con i coetanei e con gli adulti nell'ambito della vita scolastica.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

.....

Docente: Prof	Capuano Maria Franca
Libro di Testo:	Marta Sanguar –Gabriella Salà Letteratura e oltre vol. 3 La Nuova Italia
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	119
Breve profilo didattico della classe	La classe, nel corso dell'anno, si è dimostrata, globalmente, interessata alle tematiche trattate ma la partecipazione è stata prevalentemente passiva . La maggior parte degli alunni ha dimostrato costanza e diligenza ma la competenze di alcuni, a causa di studio prevalentemente mnemonico, risultano non del tutto adeguate. Alcuni studenti presentano lacune di base che si evidenziano ,in particolare, nella produzione scritta. Un gruppo esiguo di alunni non ha conseguito una preparazione adeguata a causa di un impegno incostante.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Una parte degli alunni è in grado di utilizzare gli strumenti culturali per porsi con atteggiamento critico di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, riconosce le linee essenziali della storia della letteratura italiana e sa orientarsi fra testi e autori fondamentali, è in grado di contestualizzare testi e opere letterarie; solo alcuni alunni sono in grado di formulare un adeguato giudizio critico . Un restante gruppo di alunni è in grado di analizzare testi narrativi e poetici in modo superficiale. in alcuni casi l'esposizione risulta non del tutto adeguata. La maggior parte degli alunni è in grado di produrre testi scritti di varia tipologia, permangono , per alcuni, difficoltà nel produrre testi corretti per sintassi e morfologia.
Metodi	Partendo dai singoli autori, gli alunni sono stati guidati alla contestualizzazione della poetica e delle opere nel panorama storico e letterario dell'epoca di riferimento, soprattutto attraverso un'analisi approfondita dei testi, dapprima guidata, poi sempre più autonoma; numerose esercitazioni hanno supportato questo percorso. Gli alunni sono stati indirizzati a stabilire collegamenti e confronti tra epoche, autori e linguaggi attraverso lezioni partecipate, durante le quali sono stati

	<p>stimolati ad argomentare il proprio punto di vista. Il lavoro sui testi poetici è stato finalizzato alla comprensione, contestualizzazione e analisi metrico-stilistica dei testi.</p> <p>Per quanto concerne la produzione scritta, gli alunni sono stati guidati ad effettuare tutte le tipologie testuali richieste dall'esame di Stato; gli elaborati, dopo la correzione effettuata dall'insegnante, sono stati sottoposti all'attenzione dei singoli alunni per una riflessione guidata su errori morfologici, sintattici e contenutistici.</p>
Strumenti	Libro di testo, sussidi audiovisivi, appunti
Attività di recupero:	Il recupero è stato effettuato in itinere, attraverso il ripasso e le esercitazioni guidate inerenti l'analisi e la comprensione dei testi in prosa e poesia di autori del Novecento. Il recupero in itinere ha riguardato anche le esercitazioni relative alle diverse tipologie di prima prova
Contenuti	
MODULO 1 -	I caratteri delle poetiche letterarie del Naturalismo, del Realismo e del Verismo. Giovanni Verga: la vita, il pensiero, le opere, le tecniche narrative. Il ciclo dei vinti. Lettura e analisi dei seguenti brani: da "I Malavoglia": "La famiglia Malavoglia"; Da "Mastro don Gesualdo": "La morte di Gesualdo". Lettura e analisi delle novelle "La roba"; "Libertà".
MODULO 2 -	<p>La Scapigliatura (caratteri generali). Arrigo Boito, lettura della lirica: "Dualismo". Il Decadentismo. Gabriele D'Annunzio: la vita, la poetica e le opere. Da "Il Piacere": "Il verso è tutto". Da "Alcyone": lettura e analisi delle seguenti liriche: "La sera fiesolana", "La pioggia nel pineto". Giovanni Pascoli: vita e opere. Da " Myricae" lettura e analisi delle seguenti liriche: "Novembre", "Il lampo", "Il tuono", " X Agosto", "Temporale". Da "Canti di Castelvecchio" lettura e analisi delle liriche "Nebbia", "La mia sera". Dal saggio "Il fanciullino" lettura e analisi estratto pag.272 libro di testo: " E' dentro di noi un fanciullino..."</p> <p>Il Crepuscolarismo (caratteri generali)</p> <p>Guido Gozzano: lettura di estratti da: " La signorina Felicita".</p> <p>Sergio Corazzini: la vita e le opere, lettura della lirica "Desolazione del povero poeta sentimentale".</p> <p>Il Futurismo lettura del "Manifesto del Futurismo".</p>

MODULO 3 -	<p>Il romanzo del primo Novecento. Italo Svevo: vita e opere. “Una vita” trama del romanzo, analisi dei personaggi, lettura del brano” L’insoddisfazione di Alfonso”(pag457). “ Senilità”: trama del romanzo, analisi dei personaggi, lettura del brano” Amalia muore”(pag. 461) Da “La coscienza di Zeno”: trama del romanzo, analisi del protagonista, lettura dei brani “Prefazione” ”Preambolo” ”L’ultima sigaretta” “ Una catastrofe inaudita” .</p> <p>Luigi Pirandello: vita, opere, il pensiero e la poetica(da pag. 517 a pag.520). Da ”Novelle per un anno” lettura e analisi delle seguenti novelle: “Il treno ha fischiato”; “La patente”. Da “Il fu Mattia Pascal”: lettura e analisi del brano: ”cambio treno”(pag. 534). Da “Uno, nessuno e centomila” lettura e analisi del brano: ”Salute”. (pag.550) da “Sei personaggi in cerca d’autore”: La condizione dei personaggi (pag. 583). Da “Così è(se vi pare)”: Lettura e analisi pag.574: “Come parla la verità”(Atto III scene V,VII,VIII,IX)</p>
MODULO 4 -	<p>L’Ermetismo (caratteri generali). Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere, la poetica. Da “L’Allegria” lettura e analisi delle liriche” Veglia”, “Fratelli”. Da “Sentimento del tempo”: lettura e analisi della lirica “La madre”. Da “ Il dolore”: lettura e analisi della lirica” Non gridate più”. Eugenio Montale la vita, la poetica, le opere. Da “Ossi di seppia” lettura e analisi delle liriche: “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”. Da “ Le occasioni”: “La casa dei doganieri”.</p> <p>Salvatore Quasimodo: la vita, la poetica, le opere. Da ”Acque e terre”: Ed è subito sera; da “Giorno dopo giorno”: Alle fronde dei salici.</p>
MODULO 5 -	Produzione scritta Tipologia A-B-C esame di Stato
VERIFICHE e VALUTAZIONI	<p>Sono state effettuate prove orali e prove scritte per verificare la comprensione e la capacità di analisi di testi letterari, per verificare le competenze nel contestualizzare, porsi in modo critico di fronte a un testo ed operare collegamenti tra testi ed autori. Le prove scritte sono state relative alle diverse tipologie richieste per l’esame di Stato. Per la valutazione è stata utilizzata la griglia allegata alla simulazione di prima prova esame di stato.</p>
CRITERI di VALUTAZIONE	Ai fini della valutazione si è tenuto conto della capacità di

	comprendere i messaggi globali contenuti nei testi, di effettuare analisi e sintesi corrette, della capacità di contestualizzare e di effettuare confronti fra testi dello stesso autore e di autori diversi. Criteri di valutazione importanti sono stati, altresì, il corretto uso del lessico, la chiarezza e correttezza espositiva.
--	--

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

.....

.....

DOCENTE: DARIO CAPPELLETTO DISCIPLINA: LAB SERV ENOG. SETT. PASTICCERIA

Docente: Prof	CAPPELLETTO DARIO
Libro di Testo:	GIOVANNI GUADAGNO, ORGANIZZARE E GESTIRE Edizioni URBAN
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	82
Breve profilo didattico della classe	Durante l'anno la classe ha mostrato in generale un buon andamento nella disciplina. Gli studenti hanno effettuato ore di pratica di laboratorio alternate ad ore di lezione in aula partecipando con buon interesse alle attività proposte. In generale, circa un 5% del gruppo classe ha conseguito ottimi risultati, un 10% del gruppo classe ha ottenuto risultati buoni, un 60% discreti ed il restante 25% si attesta sulla media della sufficienza.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conoscenze Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscono le principali ricette delle tradizioni locali e le loro innovazioni • Conoscono l'organizzazione del personale di settore • Conoscono le diverse Tecniche di banqueting • Conoscono i diversi allergeni • Conoscono ed applicano I principi del Sistema HACCP • Conoscono i Criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. • Conoscono il linguaggio tecnico settoriale <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali

	<p>dolciarie e da</p> <ul style="list-style-type: none"> • forno individuando le nuove tendenze di filiera • applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico • adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno • condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno • applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti <p>Capacità Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sanno apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria. • Sanno fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito • Sanno realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio. • Sanno realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari. • Sanno Operare nel rispetto del piano di HACCP
Metodi	<p>Lezione laboratoriale in learning by doing Lezione frontale con utilizzo di slide preparate dal docente Lezione partecipata Lezioni in peer to peer.</p>
Strumenti	<p>Libro di testo, slide del docente, utilizzo dei laboratori.</p>
Attività di recupero:	<p>Non si è verificata la necessità di attività di recupero e si ha lavorato sul potenziamento delle competenze pratiche durante l'interruzione delle attività didattiche per i recuperi</p>
Contenuti	
MODULO 1 – la pasticceria della tradizione italiana	<p>Studio e realizzazione di ricette della pasticceria tipica italiana e di quella locale</p>
MODULO 2 - . La sicurezza nei laboratori di pasticceria	<p>Il D.Lgs 81/08 La prevenzione degli infortuni nel luogo di lavoro Come agire in caso di infortunio</p>
MODULO 3 – il banqueting	<p>Le varie tipologie di banqueting La figura del banqueting manager La scelta della location</p>

MODULO 4 – l'organizzazione di un evento	Analisi e gestione della realizzazione di un evento dalla fase iniziale al servizio.
MODULO 5 - la terminologia settoriale	Utilizzo dell'appropriata terminologia tecnica di settore
MODULO 6 - gli allergeni come ingredienti fonte di allergia ed intolleranza	Riconoscere gli allergeni Saper etichettare correttamente il prodotto
MODULO 7 – i prodotti tipici ed i marchi di qualità	I marchi DOP, IGP ed STG I marchi DOC, DOCG ed IGT
MODULO 8 – I prodotti tradizionali	I prodotti della tradizione locale I marchi PAT e DeCo.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Verifiche di tipo pratico in laboratorio e simulazione prova d'esame
CRITERI di VALUTAZIONE	Nella valutazione delle verifiche pratiche si è tenuto conto delle abilità professionali maturate, rispetto normativa HACCP, utilizzo impeccabile della divisa Nella valutazione orale si è tenuto conto del corretto utilizzo della terminologia specifica di settore Nella valutazione scritta si è tenuto conto della conoscenza degli argomenti, dell'utilizzo del corretto lessico di settore e della corretta esposizione scritta dei contenuti. Nella valutazione quadrimestrale si è tenuto conto anche di impegno, partecipazione e progresso dalla partenza.

RAPPRESENTANTI

.....

IL DOCENTE

.....

DOCENTE: FRANCA CAPUANO DISCIPLINA: STORIA

Docente: Prof	Capuano Maria Franca
Libro di Testo:	Antonio Brancati, Trebi Pagliarani –LA STORIA IN CAMPO(vol 3)-La Nuova Italia
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	62
Breve profilo didattico della classe	La classe ha partecipato con interesse alle lezioni, sebbene non sempre attivamente. Un gruppo di alunni si è impegnato costantemente ed ha conseguito discreti livelli di preparazione; un secondo gruppo è composto da alunni che, a causa di

	lacune dovute a impegno incostante ,scarsa partecipazione o numerose assenze, faticano a sintetizzare i concetti chiave e a rielaborare le conoscenze. Qualche alunno, nonostante il discreto impegno, presenta ancora difficoltà nell'utilizzo del linguaggio specifico della disciplina.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Globalmente la classe ha conseguito gli obiettivi programmati, sebbene per alcuni alunni permangono lacune dovute a metodo di studio poco efficace o scarso impegno. Le competenze globalmente acquisite sono: analizzare le problematiche più significative dell'epoca presa in esame, individuare relazioni tra aspetti storici, sociali ed economici, istituire relazioni tra eventi ;riconoscere, nella storia del Novecento, le radici del mondo attuale.
Metodi	Partendo dalla lezione partecipata, gli alunni sono stati stimolati ad individuare gli elementi salienti di ogni evento storico, al fine di analizzare in modo critico gli stessi .Si è fatto uso di immagini, documenti storici e mappe per stimolare gli alunni a ragionare su un fatto storico, anche attraverso punti di vista diversi.
Strumenti	Libro di testo, mappe, schemi, documenti
Attività di recupero:	Recupero in itinere
Contenuti	
MODULO 1 -	<p>Colonialismo e Imperialismo</p> <p>L'evoluzione politica mondiale</p> <p>L'Italia del secondo Ottocento.</p> <p>Crescita economica e società di massa</p> <p>La Belle Epoque</p> <p>Le inquietudini della Belle Epoque</p> <p>L'Europa tra vecchia e nuova politica</p> <p>La Russia nel 1905</p> <p>L'Italia di Giolitti</p> <p>Le cause remote della prima guerra mondiale</p> <p>La prima guerra mondiale</p>
MODULO 2 -	<p>Il primo dopoguerra</p> <p>La rivoluzione russa e lo stalinismo</p>

	Il fascismo La crisi del '29 Il nazismo
MODULO 3 -	La seconda guerra mondiale La guerra parallela dell'Italia e la Resistenza
MODULO 4 -	Dalla pace alla guerra fredda (pag 312 a 314); l'assetto bipolare in Europa (pag.340-341); L'Italia repubblicana (pag 382-388); Il miracolo economico (pag.395-398)
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Sono state effettuate interrogazioni e verifiche scritte
CRITERI di VALUTAZIONE	Per quanto concerne la valutazione si è tenuto conto della capacità di analizzare i fatti storici, operare sintesi organiche e produrre comunicazioni corrette e complete utilizzando il linguaggio specifico.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

.....

.....

DOCENTE: MARTA ZARINI – GIOVANNI FABIANO
DISCIPLINA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Docente: Prof.	Zarini Marta – Fabiano Giovanni (Insegnante Tecnico Pratico)
Libro di Testo:	“Esplorare gli alimenti” A. Cassese, F.Capuano - Ed. Clitt Volume unico (cl.4 [^] e 5 [^])
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	54 ore
Breve profilo didattico della classe	La classe, che conosco solo dall'inizio del corrente anno scolastico, si è dimostrata corretta dal punto di vista disciplinare, nel complesso collaborativa e generalmente interessata agli argomenti proposti. Si sono evidenziate importanti lacune di base in Chimica Generale che, unitamente al fatto di essere una classe particolarmente numerosa (34 alunni), hanno condizionato i ritmi di lavoro e costretto ad una parziale riduzione della programmazione prevista.

	<p>La classe si presenta disomogenea sia per capacità che per interesse e motivazione: per alcuni l'impegno non adeguato, unito a evidenti fragilità nel metodo di studio e a frequenza non regolare ha reso difficoltoso il raggiungimento degli obiettivi, altri hanno cercato di colmare le lacune pregresse e studiato in modo sistematico, pur con alcune fragilità. Un terzo gruppo ha lavorato con continuità e con metodo raggiungendo risultati discreti.</p>
<p>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali caratteristiche chimico-fisiche delle materie prime in relazione ai prodotti da forno. • Identificare gli elementi di tracciabilità e sicurezza alimentare • Descrivere i principi delle metodiche analitiche di maggior interesse per il controllo di qualità delle materie prime o del prodotto finito. • Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza. • Saper valutare, in base ai dati analitici, l'idoneità della materia prima all'uso cui è destinata. • Saper esporre in modo corretto e sintetico quanto appreso facendo uso di un adeguato linguaggio tecnico <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti in modo diversificato in relazione alle capacità di ciascuno, alla continuità nello studio, all'interesse per gli argomenti proposti.</p> <p>Solo pochi alunni riescono a mostrare le loro competenze con autonomia sia nell'esposizione orale che scritta; per altri pur impegnati, ma più fragili nella preparazione di base e nelle capacità, i risultati complessivi sono appena sufficienti.</p> <p>Si riscontra una comune difficoltà nell'organizzare i contenuti in funzione di una richiesta specifica e nell'utilizzo del linguaggio tecnico. Per una buona parte degli alunni nell'esposizione orale, la costruzione di un percorso logico all'interno degli argomenti affrontati, deve essere guidato.</p>
<p>Metodi</p>	<p>Partendo dalle proprietà chimico-fisiche di alcune materie prime utilizzate nel settore alimentare, con particolare riferimento a quelle impiegate nelle produzioni da forno, si sono analizzate alcune delle principali metodiche analitiche utilizzate nell'ambito del controllo di qualità.</p> <p>Nella trattazione delle metodiche si è privilegiato l'aspetto qualitativo rispetto all'esecuzione delle tecniche analitiche che presuppongono competenze tecniche proprie di un Chimico e tempi di realizzazione superiori a quelli disponibili (un'ora settimanale di laboratorio).</p> <p>Le lezioni teoriche sono state condotte cercando di privilegiare una didattica attiva. Ogni lezione è iniziata riprendendo i concetti principali della lezione precedente, dando spazio a momenti di</p>

	<p>confronto tramite domande-stimolo e discussione.</p> <p>Si è reso spesso necessario il rallentamento della trattazione degli argomenti per permettere il consolidamento di abilità e conoscenze propedeutiche al proseguimento dell'attività.</p>
Strumenti	L'attività didattica si è svolta con il supporto del libro di testo, di appunti, di slide, di dispense fornite dal docente e di materiale presente in rete.
Attività di recupero:	<p>Gli interventi di recupero sono stati fatti nel corso della normale attività didattica ogni volta che se n'è riscontrata l'esigenza riproponendo gli stessi contenuti con modalità diverse e con il supporto di schemi o mappe per evidenziare analogie e connessioni, adattando il ritmo di apprendimento alle capacità di acquisizione.</p> <p>Si è dato spazio e particolare attenzione alla correzione e alla discussione delle verifiche formative e sommative che evidenziavano specifiche carenze.</p> <p>Agli alunni con profitto negativo è stata offerta l'opportunità di recupero con interrogazioni orali.</p>
Contenuti	
MODULO 1 – NOZIONI DI CHIMICA ORGANICA	Le proprietà chimiche del carbonio e sua ibridazione. Idrocarburi alifatici saturi e insaturi (formule di struttura, proprietà e nomenclatura). Reattività: reazioni di idrogenazione Isomeria di struttura. Derivati ossigenati degli idrocarburi: alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, esteri (proprietà chimiche e fisiche)
MODULO 2 – METODI ANALITICI OTTICI	<p>Natura delle radiazioni elettromagnetiche, parametri d'onda ed energia, l'equazione di Planck. Lo spettro elettromagnetico. Modalità d'interazione radiazione e materia: energia interna delle molecole, transizioni energetiche.</p> <p>Applicazioni analitiche: spettri in emissione e in assorbimento, analisi qualitativa e quantitativa.</p> <p>Spettroscopia molecolare UV –Vis. Analisi quantitativa: la legge di Lambert Beer – Struttura generale e funzionamento di uno spettrofotometro.</p> <p>Spettroscopia molecolare IR: transizioni vibrazionali, descrizione di uno spettro IR</p>
MODULO 3 – METODI ANALITICI CROMATOGRAFIA	<p>Principi base della cromatografia.</p> <p>Cromatografia su carta e su colonna.</p> <p>Descrizione e parametri caratteristici di un cromatogramma (tempo di ritenzione, area, selettività, efficienza, risoluzione)</p> <p>Gasromatografia ed elementi principali di un gascromatografo.</p>
MODULO 4 –	La struttura e la composizione chimica della cariossido di

<p>FARINA</p>	<p>frumento L'amido nella farina e il suo ruolo in panificazione (impastamento, lievitazione e cottura). Gelatinizzazione e retrogradazione. Aspetti generali sulle proteine (amminoacidi, caratteristiche funzionali e organizzazione strutturale). Classificazione delle proteine del frumento e la loro importanza tecnologica. Le caratteristiche reologiche e le proprietà del glutine I requisiti legali degli sfarinati di frumento e loro classificazione. Le caratteristiche tecnologiche delle farine e l'Indice Sintetico di Qualità.</p> <p><u>Principali analisi degli sfarinati:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Esame microscopico • Determinazione dell'umidità e delle ceneri • Determinazione del glutine • Determinazione delle proteine (metodo Kjeldahl) <p><u>Valutazione delle proprietà reologiche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il farinografo Brabender (tempo di sviluppo, tempo di stabilità, indice di rammollimento) • L'alveografo di Chopin (W, P/L) <p><u>Le caratteristiche fermentative della farina</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Indice di caduta o FallingNumber (F.N.)
<p>MODULO 5 – GLI OLI E I GRASSI</p>	<p>LIPIDI Proprietà degli acidi grassi saturi e insaturi. Lipidi saponificabili: acilgliceroli e fosfolipidi. Lipidi non saponificabili: gli steroli</p> <p>Le reazioni degli acidi grassi insaturi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Irrancidimento idrolitico e ossidativo: cause e fattori scatenanti, prodotti di ossidazione primari e secondari • Idrogenazione degli acidi grassi (cenni) <p>Il ruolo dei grassi nei prodotti da forno.</p> <p>La classificazione dell'olio d'oliva secondo la normativa vigente (CE 1513/2001)</p> <p>Parametri analitici utili nell'accertamento della qualità, della conservabilità e della genuinità dell'olio d'oliva, principali metodiche e loro significato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acidità libera • Numero di perossidi (titolazione iodometrica) • Analisi spettrofotometrica UV degli oli d'oliva, identificazione di dieni e trieni coniugati: significato e principio del metodo • Analisi gascromatografica degli acidi grassi negli oli, principi e metodi. Limiti dell'analisi. • Gli steroli nell'olio, analisi della frazione non saponificabile.

VERIFICHE e VALUTAZIONI	<p>Le verifiche del processo di apprendimento sono state articolate nel seguente modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche formative, mediante conversazione dialogata e risposte a domande - verifiche sommative scritte con domande aperte e prove semi-strutturate - verifiche orali brevi e lunghe
CRITERI di VALUTAZIONE	<p>La valutazione è stata effettuata tenendo conto dei livelli raggiunti di conoscenza degli argomenti, della capacità di individuare relazioni e stabilire collegamenti fra argomenti in apparenza differenti e delle competenze lessicali specifiche acquisite.</p> <p>Nella valutazione quadrimestrale si è tenuto conto, oltre che del profitto, anche dell'impegno, della partecipazione, del progresso rispetto al livello di partenza.</p>

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

.....

DOCENTE: GERLANDO DI GIACOMO DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: Prof	DI GIACOMO GERLANDO
Libro di Testo:	La classe risulta sprovvista del libro di testo in quanto non disponibile nell'editoria scolastica.
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	N.52 ore
Breve profilo didattico della classe	<p>La classe si presenta alquanto omogenea riguardo al desiderio di affermazione e autorealizzazione, all'interesse, alla partecipazione al dialogo educativo, al senso di responsabilità, all'impegno. La classe, evidenzia una disomogeneità nella preparazione di base (prerequisiti) e generale: molti alunni presentano sufficienti basi di partenza, pochi presentano una mediocre preparazione di base ed un metodo di studio incerto e prettamente mnemonico.</p> <p>La relazione tra alunni/docente è caratterizzata essenzialmente dal rispetto di ruoli ma al tempo stesso aperta al dialogo e al confronto.</p> <p>Nel complesso la classe ha raggiunto la piena sufficienza nella preparazione</p>

<p>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</p>	<p>Conoscere :Il concetto di imprenditore come soggetto giuridico ed economico Ditte individuali e società di persone e di capitali Mercato del credito e forme di finanziamento alle imprese Criteri di determinazione dei costi di servizi e prodotti Caratteristiche della gestione amministrativa, economica e previdenziale dell'impresa di settore Tecniche di marketing turistico. Competenze: riconoscere, nell'evoluzione dei servizi, le componenti culturali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano in riferimento ai diversi contesti. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione dei servizi enogastronomici. Cogliere i mutamenti culturali, sociali, economici che influiscono sui bisogni e sulle evoluzione dei bisogni e dei processi di servizio. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nell'attività di studio. Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali relative alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Abilità: Individuare il soggetto giuridico e quello economico rispetto alla forma giuridica di una azienda Distinguere le caratteristiche delle società di persone, di capitali Riconoscere i segni distintivi aziendali Individuare forme di finanziamento in funzione dell'attività di gestione Classificare i costi analizzando il loro rapporto con i ricavi Riconoscere il significato economico delle principali scritture contabili; identificare le voci del bilancio di esercizio dell'impresa</p> <p>Individuare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing Individuare la normativa comunitaria per il funzionamento dell'impresa turistica</p>
<p>Metodi</p>	<p>Lezioni frontali, interattive, brainstorming, lezioni a discussione, interventi con esperti nel settore della pubblicità</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Slides esplicative redatte dal docente , schede operative, mappe concettuali, fotocopie</p>
<p>Attività di recupero:</p>	<p>Svolte soprattutto in itinere</p>
<p>Contenuti</p>	
<p>MODULO 1 -</p>	<p>LE SOCIETA': costituzione, classificazione e responsabilità. segni distintivi</p>
<p>MODULO 2 -</p>	<p>MERCATO DEL CREDITO E FORME DI FINANZIAMENTO ALLE AZIENDE: capitale proprio, di debito, titoli di credito, mezzi di pagamento bancari, tipologie di finanziamenti.</p>
<p>MODULO 3 -</p>	<p>LA GESTIONE ECONOMICA E AMMINISTRATIVA:</p>

	<p>classificazione costi e ricavi delle imprese turistiche, food cost, redditività aziendale.</p> <p>Le scritture contabili: le rilevazioni contabili, classificazione, elementari, sezionali, complesse.</p> <p>Ammortamento.</p> <p>Il bilancio aziendale: definizione, aspetti generali; funzione informativa.</p> <p>Lo Stato patrimoniale: definizione e aspetti generali, contenuto e struttura secondo l' art. 2424 c.c. Il Conto economico: definizione e aspetti generali; contenuto e struttura secondo l' art. 2425 c.c. La nota integrativa: la funzione e il contenuto della Nota integrativa</p>
MODULO 4 -	<p>MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI –LE STRATEGIE DI MARKETING: definizione ed orientamento, il marketing integrato; la segmentazione del mercato della domanda; gli strumenti del micromarketing: marketing mix: il prodotto (product) il prezzo (price), la comunicazione (promotion), la distribuzione (place); marketing mix: il personale (people) .I e strategie di marketing: in funzione del mercato-obiettivo; le strategie di marketing in funzione del Cvp.</p>
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Verifiche formative, verifiche sommative, verifiche orali
CRITERI di VALUTAZIONE	La sufficienza è stata assegnata quando le risposte dell'alunno hanno coperto almeno i due terzi delle domande poste a livello di semplice conoscenza, o la metà, se insieme alle conoscenze, che rimangono presupposti inderogabili, è stata mostrata capacità di applicazione e rielaborazione. E' stato tenuto in conto anche l'uso di un linguaggio tecnico, almeno nell'essenziale.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

.....

DOCENTE: Antonino Macca DISCIPLINA: Tecniche Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi

Docente: Prof	Antonino Macca
Libro di Testo:	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi
Ore di lezione effettuate al 15.05.2018	Docente supplente, inizio attività dal 19/09/2018 Ore svolte al 15/05 n°113

<p>Breve profilo didattico della classe</p>	<p>Classe numerosa e per lo più operosa. Tangibile la differenza, durante l'attività, tra: una parte della classe ben propensa agli argomenti trattati, una parte distratta e delle volte poco volitiva. Il clima di lavoro è prevalentemente, propositivo e fruttuoso; doveroso segnalare le difficoltà affrontate dai ragazzi, dovute all'elevato numero degli alunni ed a parte delle ore di insegnamento svolte al pomeriggio, dopo aver effettuato l'ora di scienze motorie. L'interesse per la disciplina è via via cresciuto, anche se una parte della classe ha affrontato lo studio in modo superficiale e poco approfondito.</p>
<p>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</p>	<p>Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno; Tipologie di funzionamento dei trasportatori industriali. Utilizzare i principali concetti relative all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi con lo scopo di poter attuare strategie di pianificazione, monitoraggio e compensazione per ottimizzare la produzione di beni in relazione al territorio ed al contesto, in modo da adeguarne la produzione e la vendita in relazione ai mercati.</p>
<p>Metodi</p>	<p>Si è prediletto l'utilizzo di lezioni frontali e partecipate con interventi degli studenti sollecitati da osservazioni del docente per stimolare l'apprendimento, la richiesta di ricerca su qualche argomento da trattare, con lo scopo di stuzzicare ed invertire il calo di attenzione presentato dagli alunni. Utilizzo della LIM e di internet.</p> <p>Lezione guidata; problem solving e project work.</p>
<p>Strumenti</p>	<p>Libro di riferimento, si sono utilizzate delle dispense frutto di ricerca, servendosi di fonti come: il web; dispense tratte dal profilo di studio e dalle esperienze maturate dal professore, integrate con appunti reperiti dall'istituto. Ci si è avvalso dell'utilizzo di video dimostrativi e di raso di "slides", proiettati tramite LIM.</p>
<p>Attività di recupero:</p>	<p>Possibilità di poter integrare l'elaborato scritto con una interrogazione orale; lezioni di gruppo e/o individuali in ore extra svolte negli ambienti scolastici.</p>
<p>Contenuti</p>	<p>Inerenti ai moduli svolti</p>
<p>MODULO 1– Qualità e sicurezza</p>	<p>Sicurezza sul lavoro: generalità, norma vigente, campi di applicazione, soggetti previsti dalla normativa, documento della sicurezza, valutazione del rischio, rischio elettrico ed effetti sulla salute, principali misure per la protezione dal rischio elettrico, principali misure comportamentali di prevenzione.</p>

	<p>Gradi di protezione IP, impianto di messa a terra, interruttore magnetotermico e differenziale, fattori di rischio infortunistico requisiti e misure di prevenzione per l'Ambiente di lavoro, per impianti macchine ed attrezzature; valutazione del rischio.</p>
<p>MODULO 2– Trasportatori industriali</p>	<p>Descrizione, vantaggi, svantaggi ed applicazioni dei trasportatori a tazze, a coclea, a catena, a nastro, tubazioni a caduta, trasportatori pneumatici in pressione ed aspirazione, in aggiunta anche i macchinari dediti al setacciamento.</p>
<p>MODULO 3– Macchine per gelato, il cioccolato e per i prodotti lievitati da forno</p>	<p>Processo ed impianti di panificazione attenendo alla pianificazione dell'impasto e del lavoro. In particolare: metodi di pianificazione, dosatura degli ingredienti, impastamento, puntata, laminazione della pasta, pesatura della pasta, rilassamento della pasta, formatura della pasta, appretto. Operazioni preliminari alla cottura, cottura, sfornamento. Per quanto concerne i macchinari adibiti alla panificazione ci si è soffermati sui sistemi ed i macchinari che li compongono. Si sono trattati: sistemi di stoccaggio e pesatura, sistemi di gestione dell'acqua, sistema di pesatura di micro elementi aggiuntivi; impastatrice planetaria, impastatrice a forcella, impastatrice a braccia tuffanti, a spirale, sfogliatrice, laminatrice, spezzatrice meccanica ed oleodinamica, macchinario per la divisione di pasta in massa, arrotolatrice a lumaca, arrotolatrice conica, formatrici pane avvolto, filonatrice, macchine stampatrici, celle di fermentazione, celle di ferma lievitazione. Per quanto concerne la cottura: forno statico a convezione di vapore e combinati, forni a camere sovrapposte, a tubi di calore ed acqua distillata, forni a suolo mobile, forno a carrello rotante, armadi di cottura, forno elettrico in tutte le sue sfaccettature, forno a microonde. Si è posta attenzione anche su: raffinatrice, cuoci crema, friggitrice, pralinatrice. Si è studiato anche il processo ed ai macchinari per la produzione del gelato: pastorizzatore, gelatiera o mantecatore per gelati e sorbetti, macchina per gelati espressi, macchina monta panna, cella ed armadi frigoriferi, ciclo del freddo, abbattitore, confezionatrici sottovuoto, ad atmosfera controllata, ad estrazione d'aria, temperatrice e ricopritrice per cioccolato.</p>

MODULO 4- Tecniche reticolari e diagramma di GANTT	Ci si è concentrati sui focus di processo, di prodotto e misticon i layout associati; si sono approfondite le tecniche reticolari ed in particolare il CPM con le relative operazioni ate alla determinazione del percorso critio
MODULO 5- Elettropneumatica ed automazione	Fondamenti di elettropneumatica ed automazione, vantaggi del relativo uso, caratteristiche dei sistemi, algebra degli schemi a blocchi, la retroazione, e si è semplicemente accennato ai sistemi cablati e programmati come il PLC ed arduino, alla simbologia e logica di comando dell'automazione.
MODULO EXTRA – Gestione del magazzino e delle scorte.	Tipologie di scorte, quantità economica di riordino, politiche di riordino (fixed order quantity, periodic order quantity, lot for lot), Master production schedule, manufacturing resource planning, costi fissi e variabili, Break even point.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Prove semistrutturate con risposte aperte a stimolo chiuso, risposte multiple ed a riempimento.
CRITERI di VALUTAZIONE	Ci si è basati sull'attendibilità, la funzionalità e la validità delle prove, prestando attenzione al tipo di scuola e conseguentemente alla terminologia ed al lessico utilizzato.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

IL DOCENTE

.....

.....

2-SIMULAZIONE PROVE ESAME

2.A PRIMA PROVA:

Come da sito MIUR

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per la prima prova si sono messe a disposizione dell'alunno sei ore per la stesura del testo e sono state somministrate le tre *tipologie* - A, B, C – dell'Esame di Stato

GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

PARTE GENERALE

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE del TESTO	Testo poco organico e poco lineare con poche idee e scarsa pianificazione.	1-2-3-4-5	
	Testo schematico nell'ideazione e pianificazione ma nel complesso organizzato in modo adeguato	6	
	Testo ben organizzato e pianificato, chiaro e coerente	7-8-9-10	
1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE	Argomentazione poco articolata e non coesa	1-2-3-4-5	
	Argomentazione sufficientemente articolata e coesa	6	
	Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa	7-8-9-10	
2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE	Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale	1-2-3-4-5	
	Adeguato uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio	6	
	Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio	7-8-9-10	
2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE della PUNTEGGIATURA	Forma non sempre coesa ed organica con errori morfo-sintattici ed ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare, semplice, ma corretta	6	
	Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale	7-8-9-10	
3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI	Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali	6	
	Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali	7-8-9-10	
3.B ESPRESSIONE di GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI	Diverse imprecisioni, assenza di valutazioni personali e di riflessione critica	1-2-3-4-5	
	Sufficienti i giudizi critici e le valutazioni personali pur se essenziali e sintetici	6	
	Ricchezza di valutazioni personali e ampia argomentazione critica	7-8-9-10	

Subtotale:/60

PARTE SPECIFICA

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO, FORMA PARAFRASATA o SINTETICA della TRATTAZIONE)	Parziale con imprecisioni	1-2-3-4-5	
	Sufficientemente corretta e puntuale	6	
	Completa, efficace, approfondita	7-8-9-10	
CAPACITA' di COMPRENDERE il TESTO nel SUO SENSO COMPLESSIVO e nei SUOI SNODI STILISTICI	Parziale individuazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente individuazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali	6	
	Completa trattazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali	7-8	
PUNTUALITA' nell'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA e RETORICA (se richiesta)	Incompleta, superficiale, con lacune o imprecisioni	1-2-3-4-5	
	Sufficientemente corretta e coerente	6	
	Esauriente, coerente, precisa	7-8-9-10	
INTERPRETAZIONE CORRETTA e ARTICOLATA del TESTO	Diverse imprecisioni, assenza di contestualizzazione e di riflessione critica	1-2-3-4-5	
	Corretta interpretazione ma essenziale e sintetica articolazione	6	
	Ricchezza di riferimenti culturali e ampia argomentazione critica	7-8-9-10-11-12	

Punti	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
giudizio	Negativo		Gravemente insufficiente			Insufficiente		Sufficiente		Discreto		Buono		Ottimo						
Voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										

Subtotale:/40

Totale in centesimi | Totale:/100

Totale in ventesimi	Totale:/20
----------------------------	------------------------

Prova in bianco punti 1
Prova solo iniziata punti 2

N.B. IL PUNTEGGIO SPECIFICO IN CENTESIMI, DERIVANTE DELLA SOMMA DELLA PARTE GENERALE E DELLA PARTE SPECIFICA, VA RIPORTATO A 20 CON OPPORTUNA PROPORZIONE (DIVISIONE PER 5+ARROTONDAMENTO)

GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

PARTE GENERALE

<i>Indicatori</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE del TESTO	Testo poco organico e poco lineare con poche idee e scarsa pianificazione.	1-2-3-4-5	
	Testo schematico nell'ideazione e pianificazione ma nel complesso organizzato in modo adeguato	6	
	Testo ben organizzato e pianificato, chiaro e coerente	7-8-9-10	
1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE	Argomentazione poco articolata e non coesa	1-2-3-4-5	
	Argomentazione sufficientemente articolata e coesa	6	
	Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa	7-8-9-10	
2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE	Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale	1-2-3-4-5	
	Adeguate uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio	6	
	Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio	7-8-9-10	
2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE della PUNTEGGIATURA	Forma non sempre coesa ed organica con errori morfo-sintattici ed ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare, semplice, ma corretta	6	
	Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale	7-8-9-10	
3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI	Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali	6	
	Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali	7-8-9-10	
3.B ESPRESSIONE di GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI	Diverse imprecisioni, assenza di valutazioni personali e di riflessione critica	1-2-3-4-5	
	Sufficienti i giudizi critici e le valutazioni personali pur se essenziali e sintetici	6	
	Ricchezza di valutazioni personali e ampia argomentazione critica	7-8-9-10	

Subtotale:/60

PARTE SPECIFICA

<i>Indicatori</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
INDIVIDUAZIONE CORRETTA di TESI e ARGOMENTAZIONI PRESENTI nel TESTO PROPOSTO	Superficiale, generica, con imprecisioni	1-2-3-4-5-6-7	
	Sufficientemente adeguata	8	
	Completa e approfondita	9-10-11-12-13	
CAPACITA' di SOSTENERE CON COERENZA un PERCORSO RAGIONATO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	Argomentazione inadeguata con scarsi spunti critici	1-2-3-4-5-6-7	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione	8	
	Argomentazione articolata e approfondita, chiara capacità di riflessione critica e di elaborazione personale.	9-10-11-12-13	
CORRETTEZZA e CONGRUENZA dei RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI per SOSTENERE l'ARGOMENTAZIONE	Analisi superficiale e uso disorganizzato dei dati	1-2-3-4-5-6-7	
	Sufficientemente corretto l'utilizzo del testo proposto; adeguata l'analisi	8	
	Utilizzo coerente ed efficace del testo proposto; analisi ampia ed articolata	9-10-11-12-13-14	

punti	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
giudizio	Negativo		Gravemente insufficiente			Insufficiente		Sufficiente		Discreto		Buono		Ottimo							
voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											

Totale in centesimi	Subtotale:/40	Totale:/100
Totale in ventesimi		Totale:/20

Prova in bianco punti 1
Prova solo iniziata punti 2

N.B. IL PUNTEGGIO SPECIFICO IN CENTESIMI, DERIVANTE DELLA SOMMA DELLA PARTE GENERALE E DELLA PARTE SPECIFICA, VA RIPORTATO A 20 CON OPPORTUNA PROPORZIONE (DIVISIONE PER 5+ARROTONDAMENTO)

GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

PARTE GENERALE

<i>Indicatori</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE del TESTO	Testo poco organico e poco lineare con poche idee e scarsa pianificazione.	1-2-3-4-5	
	Testo schematico nell'ideazione e pianificazione ma nel complesso organizzato in modo adeguato	6	
	Testo ben organizzato e pianificato, chiaro e coerente	7-8-9-10	
1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE	Argomentazione poco articolata e non coesa	1-2-3-4-5	
	Argomentazione sufficientemente articolata e coesa	6	
	Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa	7-8-9-10	
2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE	Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale	1-2-3-4-5	
	Adeguato uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio	6	
	Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio	7-8-9-10	
2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE della PUNTEGGIATURA	Forma non sempre coesa ed organica con errori morfo-sintattici ed ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare, semplice, ma corretta	6	
	Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale	7-8-9-10	
3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI	Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali	6	
	Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali	7-8-9-10	
3.B ESPRESSIONE di GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI	Diverse imprecisioni, assenza di valutazioni personali e di riflessione critica	1-2-3-4-5	
	Sufficienti i giudizi critici e le valutazioni personali pur se essenziali e sintetici	6	
	Ricchezza di valutazioni personali e ampia argomentazione critica	7-8-9-10	

Subtotale:/60

PARTE SPECIFICA

<i>Indicatori</i>	<i>Descrittori</i>	<i>Punti</i>	<i>Punteggio attribuito</i>
PERTINENZA del TESTO RISPETTO alla TRACCIA e COERENZA nella FORMULAZIONE del TITOLO e dell'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	Poco aderente alla traccia e incoerente nella formulazione del titolo o nella eventuale suddivisione in paragrafi (se richiesta)	1-2-3-4-5-6-7	
	Trattazione essenziale nei contenuti, con adeguate suddivisione in paragrafi (se richiesta) e scelta del titolo	8	
	Trattazione pertinente e approfondita con appropriata scelta del titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi (se richiesta)	9-10-11-12-13	
SVILUPPO ORDINATO e LINEARE dell'ESPOSIZIONE	Poco organico e poco lineare	1-2-3-4-5-6-7	
	Schematico ma nel complesso organizzato	8	
	Chiaro e coerente	9-10-11-12-13	
CORRETTEZZA e ARTICOLAZIONE delle CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI	Trattazione poco corretta, conoscenza frammentaria dell'argomento e scarsi riferimenti culturali	1-2-3-4-5-6-7	
	Trattazione sufficientemente completa ma essenziale nei contenuti e nei riferimenti culturali	8	
	Trattazione corretta, articolata e approfondita con esaustivi riferimenti culturali	9-10-11-12-13-14	

Subtotale:/40

punti	1	2	3	5	6	7	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
-------	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

giudizio	Negativo			Gravemente insufficiente			Insufficiente			Sufficiente			Discreto			Buono			Ottimo		
voto		1			3			5		6		7		8		9		10			

Totale in centesimi	Totale:/100
Totale in ventesimi	Totale:/20

Prova in bianco punti 1
 Prova solo iniziata punti 2

N.B. IL PUNTEGGIO SPECIFICO IN CENTESIMI, DERIVANTE DELLA SOMMA DELLA PARTE GENERALE E DELLA PARTE SPECIFICA, VA RIPORTATO A 20 CON OPPORTUNA PROPORZIONE (DIVISIONE PER 5+ARROTONDAMENTO)

2.B- SECONDA PROVA :

Sito MIUR e integrazione d'Istituto

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
 SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA -

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

Documento 1

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

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

Documento 2

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

concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità: chimico/nutrizionale, organolettica, legale d'origine, igienico/sanitaria [...]

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

Documento 3

[...] Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità [...] L'Italia è [...] lo stato europeo con il maggior numero di prodotti certificati dall'Unione Europea come PDO (Protected designation of origin) e PGI (Protected geographical indication). Il mercato di questi prodotti è in costante espansione nella grande distribuzione europea, cresciuto del 10% tra il 2010 e il 2012 secondo il Rapporto 2012 dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Si tratta di un mercato rilevante soprattutto in Italia, dove secondo ricerche dell'Eurobarometro circa il 35% dei consumatori dichiara di controllare la presenza di certificazioni di qualità nei prodotti durante il momento di acquisto, e l'82% dei consumatori si dice preoccupato circa la qualità del cibo che mangia (rispetto a una media del 68% in Europa). Conoscere la percezione dei consumatori è strategico anche per chi si occupa di analisi del rischio. [...] Fonte: da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Quando un alimento è di qualità?

Fonte: <http://www.izsvenezie.it/quando-un-alimento-e-di-qualita-le-opinioni-dei-consumatori-italiani/>

Documento 4

Un taglio allo spreco alimentare

I dati mostrano che, mangiando meno carne e riducendo lo spreco alimentare, i consumatori europei potrebbero ogni anno ridurre il consumo di acqua di due milioni di metri cubi, e produrre circa 5.300 tonnellate di emissioni di CO2 in meno.....Ognuno può, a livello individuale, modificare le proprie abitudini alimentari e i propri consumi riducendo lo spreco alimentare e mettendo in tavola più verdure e cereali, così come indicano le raccomandazioni contenute nella doppia piramide BCFN in tema di alimenti che uniscono l'elevato valore nutrizionale al basso impatto ambientale. Ma la scommessa è quella di riuscire a introdurre questa filosofia, e quindi queste nuove abitudini alimentari, nel mondo della ristorazione professionale.....

Fonte: <https://www.barillacfn.com/it/mage-sostenibilita/sostenibilita-alimentare-nelle-mense-con-il-progetto-su-eatable-life/>

a) Con riferimento alla comprensione dei quattro documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni sull'argomento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- si descrivano i fattori che concorrono alla qualità totale di un alimento
- quali caratteristiche ricerca il consumatore medio nella scelta di un prodotto alimentare?
- si spieghino cosa sono le DOP e le IGP e quali sono le loro principali differenze portando anche qualche esempio
- si definisca il concetto di "sostenibilità alimentare"

b) Con riferimento alla produzione di un breve testo di commento, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi come la scelta degli alimenti proposti nella ristorazione possano contribuire alla sostenibilità ambientale.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un menu eco-sostenibile di tre portate (un antipasto, un primo, un secondo con contorno) utilizzando prodotti tipici nazionali, rispettando le seguenti indicazioni:

- motivare la scelta delle materie prime
- spiegare in quale periodo è più idoneo proporre questo menu
- riportare quali criteri si devono adottare nella scelta dei fornitori
- riferire se il menu proposto sia, dal punto di vista qualitativo, nutrizionalmente equilibrato

d) Il candidato concluda con la stesura di una serie di consigli (massimo cinque) che possano orientare il cliente verso scelte alimentari più consapevoli e sostenibili.

A) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
- individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
- identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

- B) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto. È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – PARTE SECONDA ORE 2

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA – ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Laboratorio di servizi enogastronomici opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”

L'associazione Coldiretti di Varese ha indetto una conferenza stampa per la promozione dei prodotti tipici locali

Il candidato proponga il menù per la realizzazione di un rinfresco a buffet che si terrà nel tardo pomeriggio in una tensostruttura situata in centro città ed indichi le attrezzature necessarie alla realizzazione del servizio e le tempistiche. Il menù dovrà contenere almeno un dolce tipico del territorio e due prodotti a km0

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

INDIRIZZO IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

SIMULAZIONE SECONDA PARTE

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA

In riferimento all'esperienza maturata in laboratorio, pensando alla gestione di un evento esterno, il candidato scelga due prodotti caldi, uno freddo ed un dolce e specifichi quali sono le attrezzature che utilizzerebbe per la loro conservazione, il trasporto, ed il successivo servizio argomentando in maniera tecnica le proprie decisioni.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

ESAME di STATO -SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, LABORATORIO

ALUNNO.....

Indicatore	Punteggio massimo	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	3	Comprende pienamente, in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	3	
		Comprende in modo pressochè completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2.5	
		Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2	
		Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1-1.5	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE	6	Evidenzia conoscenze complete approfondite	6	
		Evidenzia conoscenze corrette e complete	5	
		Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4	
		Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3	
		Evidenzia conoscenze superficiali, frammentarie, confuse e/o gravi errori	2	
		Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze, in presenza di gravi errori	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	8	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	
		Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	7	
		Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali	6	

		Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali	5	
		Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose	3-4	
		Non evidenzia capacità di analisi/risolutive e competenze professionali adeguate.	1-2	
CAPACITÀ DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE, DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	3	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni, utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3	
		Argomenta e collega appropriatamente le informazioni, utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi.	2.5	
		Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficiente capacità di sintesi.	2	
		Evidenzia incertezze nell'argomentare e nel collegare le informazioni, non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia ridotte capacità di sintesi.	1.5	
		Argomenta con difficoltà, non collega le informazioni, usa in modo scorretto/non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi.	1	
PROVA IN BIANCO O NON PERTINENTE			2	
			PUNTEGGIO (P)/20

2.C- MATERIALI PER IL COLLOQUIO



ESAME DI STATO 2018/2019 – COMMISSIONE ... – CLASSE 5...
GRIGLIA DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO (disciplinato dall'art.17, comma 9, del D.lgs. n. 62/2017)

CANDIDATO/A _____

1 FASE max 4 punti - Relazione ASL e/o Elaborato multimediale	2^FASE max 14 punti - Argomento sorteggiato - Argomenti del colloquio scelti dalla commissione secondo il Documento del 15 maggio - Attività rientranti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione			3^FASE max 2 punti Discussione degli elaborati relativi alle prove scritte
Qualità – Significatività Mette in evidenza gli aspetti significativi identificati durante il percorso, il modo in cui sono stati affrontati, le conclusioni raggiunte in merito ai diversi aspetti salienti dell'attività, le decisioni rilevanti assunte	Conoscenza <i>Conosce i temi in modo:</i> <i>ampio, corretto, essenziale, limitato al testo, superficiale, impreciso, insufficiente, lacunoso</i>	Competenze tecniche/ professionali <i>Articolate, aderenti alle domande, efficaci, pertinenti, disinvolte, evasive, confuse, stentate</i>	Competenze linguistiche <i>Il linguaggio è: adeguato, ricco, fluido, corretto, sicuro, articolato, impacciato.</i> <i>Il discorso è: articolato, ricco, coerente, originale, impreciso, poco ordinato</i>	Capacità di autocorrezione Prende atto, identifica gli eventuali errori, approfondisce
Livello I - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo superficiale, dimostrando di collegare in maniera approssimativa i contenuti trattati e di esporli con difficoltà, rivelando scarse capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. (punti da 0 a 8)				
Livello II - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo incerto, dimostrando di collegare in maniera imprecisa i contenuti trattati e di esporli in modo stentato e solo se guidato, rivelando parziali capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. (punti da 9 a 11)				
Livello III - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo adeguato, dimostrando di collegare in maniera essenziale i contenuti trattati e di esporli in modo semplice ma sostanzialmente corretto, rivelando autonoma capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero, anche se con alcune imperfezioni. (punti da 12 a 13)				
Livello IV - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo efficace, dimostrando di collegare in maniera articolata i contenuti trattati e di esporli in modo appropriato e sicuro, rivelando coerente capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. (punti da 14 a 17)				
Livello V - II/La candidato/a affronta il colloquio in modo sicuro e consapevole, dimostrando di collegare in maniera approfondita ed esauriente i contenuti trattati, e di esporli in modo fluido ed efficace, rivelando apprezzabili, significative e originali capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero. (punti da 18 a 20)				

PUNTEGGIO DEL COLLOQUIO .../20

La Commissione

Il Presidente

2.D- MATERIALI RELATIVI AI PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA</i>
INCONTRO CON ESPERTI	SI		ALIMENTAZIONE	NOVEL FOOD & NANOTECNOLOGIE	CITTADINANZA E SALUTE
CONCORSO DI PASTICCERIA		✓	PASTICCERIA	CONCORSO AEHT	CITTADINANZA EUROPEA
FIERA SIGEP	SI		PASTICCERIA	FIERA DI PASTICCERIA	CITTADINANZA CULTURALE
INCONTRO CON ESPERTI	SI			C.V.	CITTADINANZA EUROPEA
PARI OPPORTUNITÀ		✓			CITTADINANZA E LEGALITÀ
CORSO SOMMELIER		✓		CITTADINANZA CULTURALE	CITTADINANZA CULTURALE

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA</i>
MODULI	SI		SCIENZE MOTORIE	- Gestione completa di un torneo sportivo - Creazione ed esecuzione di un esercizio di gruppo	CITTADINANZA E SPORT

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA</i>
Unità didattiche	sì		Matematica	Si è cercato di proporre situazioni o esercizi problematici al fine di far acquisire strumenti e linguaggi tecnici che favoriscano l'approccio alle tematiche scientifiche ed economiche. Negli ultimi due anni, particolare attenzione è stata posta sulle funzioni, perché nella scienza hanno un ruolo determinante, in quanto possono esprimere molte leggi di tipo fisico od economico. Sono state fornite le nozioni di base della statistica per poter interpretare grafici e dati relativi ad una qualunque indagine statistica.	Cittadinanza scientifica

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA</i>
<i>Unità didattica</i>	<i>si</i>		<i>Inglese</i>	<i>Presentazione e promozione di prodotti della tradizione nazionale</i>	<i>Cittadinanza culturale</i>
<i>Unità didattica</i>	<i>si</i>		<i>Inglese</i>	<i>Conoscenza del profilo del pasticciere/panettiere, produzione del proprio CV dal sito Europass, scrittura di una lettera di candidatura e gestione di un colloquio di lavoro</i>	<i>Cittadinanza europea e digitale</i>

<i>Unità didattica</i>	<i>si</i>		<i>Inglese</i>	<i>Presentazione e promozione di una sana alimentazione, conoscenza dei principi per un'alimentazione adatta a celiaci</i>	<i>Cittadinanza e salute</i>
<i>Progetto di Istituto</i>	<i>si</i>		<i>Inglese</i>	<i>Lezioni di approfondimento linguistico e socio culturale con la docente madrelingua</i>	<i>Cittadinanza Europea</i>

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA</i>
<u>PROGETTO MADRELINGUA</u>	<u>TUTTA LA CLASSE NEL TRIENNI O</u>		<u>Francese</u>	L'insegnante madrelingua lavora in compresenza con l'insegnante di classe, fornendo modelli linguistici autentici e proseguendo gli obiettivi e le finalità fissate: Il suo ruolo punta al rinforzo delle strutture, alla fissazione dei modelli di pronuncia, all'arricchimento del lessico e dell'uso idiomatico della lingua; è inoltre testimone della cultura e della realtà del Paese di appartenenza.	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>
<u>CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE</u>		<u>Fonsato</u>	<u>Francese</u>	Gli alunni frequentano corso di preparazione alle prove orali e scritte previste in sede di certificazione DELF di livello B1 e, al termine, sostengono l'esame presso i centri accreditati.	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>

TIPOLOGIA DI PERCORSO <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA
<u>PROGETTO MADRELINGUA</u>	<u>TUTTA LA CLASSE NEL TRIENNIO</u>		<u>Tedesco</u>	L'insegnante madrelingua lavora in compresenza con l'insegnante di classe, fornendo modelli linguistici autentici e proseguendo gli obiettivi e le finalità fissate: Il suo ruolo punta al rinforzo delle strutture, alla fissazione dei modelli di pronuncia, all'arricchimento del lessico e dell'uso idiomatico della lingua; è inoltre testimone della cultura e della realtà del Paese di appartenenza.	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>
<u>CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE</u>		<u>Barbaro (Cl IV)</u>	<u>Tedesco</u>	L'alunna frequenta un corso di preparazione alle prove orali e scritte previste in sede di certificazione FIT IN DEUTSCH di livello A2 e, al termine, sostengono l'esame presso i centri accreditati.	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>
<u>SCAMBIO CULTURALE Con Baden Württemberg</u>		<u>CL IV: Bello, DeTommasi, Piffaretti, Zatta</u>	<u>Tedesco</u>	Le attività di scambio sono un valido strumento per prendere contatto con abitudini e realtà diverse dalle proprie favorendo un'educazione interculturale e il superamento dei pregiudizi.	

TIPOLOGIA DI PERCORSO <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA
<u>Unità didattica</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>Religione – alimentazione-cucina-storia</u>	<u>Le religioni e i nuovi movimenti religiosi</u>	<u>Cittadinanza culturale</u>
<u>Unità didattica</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>Religione-italiano-storia</u>	<u>Carta dei diritti universali dell'uomo</u>	<u>Cittadinanza e legalità; cittadinanza culturale; cittadinanza europea</u>
<u>Sermig (Torino) uscita didattica</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>religione</u>	<u>Importanza dell'impegno e della responsabilità sociale- volontariato</u>	<u>Cittadinanza e volontariato</u>
<u>Progetto "Guardaventionlus"</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>religione</u>	<u>Le migrazioni – gli stereotipi</u>	<u>Cittadinanza e legalità-cittadinanza e ambiente</u>
<u>Spettacolo teatrale "L'ultimo lenzuolo bianco"</u>	<u>classe</u>		<u>Religione-storia-diritto</u>	<u>Importanza dell'impegno e della responsabilità sociale</u>	<u>Cittadinanza e legalità-cittadinanza e ambiente</u>
<u>Conferenza HIV e malattie sessualmente trasmissibili</u>	<u>classe</u>		<u>religione</u>	<u>Valore della sessualità</u>	<u>Cittadinanza e salute</u>

DIRITTO	STORIA	CURRICOLO
Concetto di sovranità e strumenti di democrazia diretta e indiretta	L'evoluzione del sistema elettorale italiano	<p>Oltre al percorso di ASL, il Curricolo si sviluppa attraverso la proposta di attività e progetti afferenti alle aree della Cittadinanza¹:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CITTADINANZA E LEGALITÀ - CITTADINANZA EUROPEA - CITTADINANZA SCIENTIFICA - CITTADINANZA ECONOMICA - CITTADINANZA E AMBIENTE - CITTADINANZA CULTURALE - CITTADINANZA DIGITALE - CITTADINANZA E VOLONTARIATO - CITTADINANZA E SALUTE
Diritti inviolabili della persona (art.2.)	Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo	
Diritti e doveri – partendo dal rispetto del Regolamento d'Istituto	La genesi della Costituzione	
Principio di uguaglianza formale e sostanziale (art.3)	Discriminazioni razziali nei regimi totalitari della prima metà del novecento	
Libertà di circolazione (art. 16)	L'unione Europea	
Diritto al lavoro (art.4) e i rapporti contrattuali	Genesi e funzioni delle associazioni sindacali da inizio '900 alla nascita della Repubblica Italiana	

¹ Linee d'indirizzo per "Cittadinanza e Costituzione" USR Lombardia 2014.

