



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

ESAME DI STATO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO:
Cucina

a.s. 2018 /2019

DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE V APE - “G. Falcone”

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 e cultura dell'alimentazione
 Diritto e Tecnica della Struttura Recettiva
 Laboratorio di servizi enogastronomici: cucina
 Laboratorio di servizi enogastronomici: sala e vendita
 Scienze Motorie
 Religione
 Relazione docente di sostegno (inserita nel fascicolo personale degli alunni)

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: Alberghiero

Classe: V Sez. APE

Redatto il : 15 maggio 2019

Affisso all'albo il _____

Docente coordinatore della classe: Simonetta Gianotti

Docente	Materia/e insegnata/e	Firma
CAIMI ELISABETTA	ITALIANO / STORIA	
ROSSI ALESSANDRA	MATEMATICA	
MARINO CESARINA	DIR.TEC.AMM.S.R.	
*GIANOTTI SIMONETTA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
*LAGRECA LUCA	LAB.SER.ENOG.: CUCINA	
*CONTINI DONATELLA	LAB.SER.ENOG.: SALA E VENDITA	
PROTO ELVIRA	INGLESE	
LAUDI MARIA	FRANCESE	
CHIERICHETTI MARIAPAOLA	TEDESCO	
GARBUZZI ROBERTA	SCIENZE MOTORIE	
CALAFÀ CLAUDIA	RELIGIONE	
BLASUTTA LORIANO	MUSICA	
ROTOLO LUIGI	SOSTEGNO	

Gallarate, 15 maggio 2019

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Marina Bianchi

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Profilo Ministeriale

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale è orientato e declinato in tre distinte articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Integrazione d'Istituto

Sviluppo delle attività pratiche attraverso la gestione del ristorante didattico interno e 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		

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Dati oggettivi	N° 26 studenti; N° 20 maschi, N° 6 femmine, N° 5 DSA, nessun ripetente.
Continuità didattica	Dalla classe terza alla quinta gli studenti hanno avuto continuità per i docenti di Matematica, Scienza degli alimenti, D.T.A.S.R., Inglese, Francese, Scienze motorie e sportive, Religione; i docenti di Tedesco, Laboratorio di Sala-bar e Laboratorio di Cucina sono cambiati ogni anno. L'insegnante di Italiano/Storia è cambiato dalla classe terza alla classe quarta. Durante questo anno scolastico la docente di Lab. Cucina, che aveva preso servizio a ottobre, è stata sostituita da un nuovo collega a inizio marzo.
Obiettivi misurabili	La classe è composta da alunni provenienti per la maggior parte dalle classi prime dell'Istituto Falcone. Un alunno si è inserito in classe terza provenendo da un Istituto di altra regione; un'alunna ha frequentato i primi tre anni in un altro Istituto della provincia di Varese. Quattro alunni si sono inseriti ripetendo la classe quarta. Ventidue alunni sono sempre stati promossi dalla classe prima alla quinta e di questi 11 direttamente a giugno in tutti gli anni.
Descrizione	La classe ha partecipato al dialogo educativo in modo diversificato e settoriale. In alcune discipline, infatti, gli alunni hanno mostrato interesse e partecipazione pressoché costanti durante tutto l'anno scolastico, in altre, invece, l'atteggiamento è stato spesso superficiale e poco responsabile. Non tutti gli studenti hanno saputo rispettare con regolarità tempi e consegne. La maggior parte degli alunni ha frequentato in modo regolare le lezioni mentre un piccolo gruppo ha accumulato numerose assenze anche strategiche, per evitare interrogazioni o verifiche scritte. Il comportamento non è stato sempre corretto seppure in miglioramento rispetto agli anni precedenti; qualche alunno non è stato rispettoso delle regole, per questo motivo e, in alcuni casi, per le numerose assenze, sono state comminate sanzioni disciplinari con sospensione dalle lezioni variabili da uno fino a cinque giorni.
Esiti Obiettivi cognitivi	Sul piano del rendimento alcuni alunni hanno lavorato regolarmente con impegno e serietà, raggiungendo risultati più che discreti. Altri studenti, pur evidenziando adeguato impegno, hanno conseguito risultati poco più che sufficienti a causa di uno studio eccessivamente mnemonico e

	<p>un'evidente difficoltà ad esporre argomenti o trovare relazioni in modo autonomo. Questo può essere dipeso da numerose lacune pregresse e da scarsa propensione e abitudine ad utilizzare un lessico adeguato. Un altro gruppo di studenti, infine, ha evidenziato un impegno selettivo e discontinuo o carente, spesso finalizzato più alla valutazione in sé che ad una reale crescita culturale-professionale personale, raggiungendo quindi in modo scarso o appena sufficiente le competenze previste, oppure non raggiungendole, in alcuni casi. Le attività di alternanza hanno comunque consentito a tutti di acquisire sufficienti competenze di base nel settore d'indirizzo, nonostante il continuo susseguirsi, nell'ultimo triennio, di docenti diversi per i laboratori professionali. Va sottolineato l'interesse dimostrato dalla classe al Progetto "Storia della musica".</p>
Comunicazione	<p>Il dialogo con gli studenti e con i genitori è stato costantemente assicurato dall'ora settimanale di ricevimento appositamente riservata da tutti i docenti e da una riunione plenaria pomeridiana effettuata nel mese di aprile. Le comunicazioni sono avvenute anche attraverso il registro elettronico ed il libretto personale. La coordinatrice ha inoltre gestito le comunicazioni in merito a: segnalazione di numerose ore di assenza/ritardo, di insufficienze da recuperare, di provvedimenti disciplinari applicati in seguito alle decisioni deliberate in Consiglio di classe, comunicandole direttamente agli studenti interessati e/o alle rispettive famiglie.</p>
Obiettivi formativi e comportamentali	<p>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 entità Conoscenza dei propri diritti e doveri Sviluppo della capacità progettuale e decisionale Potenziamento dell'autonomia</p>
Modalità di lavoro	<p>Lezioni frontale, uso del libro di testo mappe e schemi, lavori di gruppo, verifiche, didattica laboratoriale, discussione guidata, lezione partecipata, peer education.</p>
Strumenti di verifica	<p>Verifiche orali, scritte, pratiche/operative. La valutazione tiene conto di conoscenze, competenze e capacità e viene effettuata mediante l'utilizzo di griglie di valutazione approvate collegialmente.</p>

Metodologie di recupero	Recupero curricolare in itinere Recuperi extracurricolari pomeridiani febbraio/marzo/aprile: materie scientifiche, linguistiche, tecniche. Sportelli didattici tutto l'anno.
Attività di potenziamento	La classe ha svolto alcune ore settimanali di conversazione con assistenti madrelingua sia in inglese che in francese/tedesco nell'ultimo triennio. Sono stati proposti i progetti di : "Storia della Musica" e di ricerca-azione "Indovina chi viene a cena?".
Profitto medio della classe	Il profitto medio della classe è globalmente più che sufficiente.

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	57
Lingua inglese	99	87
Matematica	99	91
Diritto Tec. Amministrative S.R.	165	137
Scienze e cult. alimentazione	99	84
Lingua: francese	99	86
Lingua: tedesco	99	90
Scienze motorie e sportive	66	51
Lab. Serv. Rist.: cucina	132	110
Lab.Serv. Rist.: sala-bar	66	49
Religione	33	23
Totali	1155	984

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) Spettacolo teatrale in lingua inglese
- 2) Spettacolo teatrale "Uno, nessuno, centomila" . Pirandello
- 3) Progetto "Storia della Musica": compresenza italiano/musica
- 4) Progetto di ricerca-azione "Indovina chi viene a cena?": Italiano
- 5) Visita d'istruzione a Budapest
- 6) Compresenza con madrelingua inglese/francese/tedesco.
- 7) Stage linguistico in Gran Bretagna (alcuni alunni)
- 8) Stage culturale in Germania (alcuni alunni)
- 9) Certificazioni linguistiche francese/tedesco (alcuni alunni)
- 10) Progetto "Vigne Olcru" (alcuni alunni)
- 11) Corso Sommelier (alcuni alunni)
- 12) Progetto Pari opportunità (alcuni alunni)
- 13) Settimana della musica (alcuni alunni)

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:

A.s 2017-18 : - visita di'istruzione a Vienna.

A.s 2016-17 : - Stage lingua tedesca a Würzburg
-Stage lingua francese a Strasburgo e ad Aix-en-Provence

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		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Abilità Organizzare e gestire tutte le fasi di Banqueting e catering – Facilità di inserimento nel mercato del lavoro anche con impresa imprenditoriale personale</p> <p>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 per complessive 566 ore.</p>		
ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO		
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	Comunicare con i diversi interlocutori presenti in azienda Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e ne valuta prospettive e possibilità reali.	Comunicare e interagire con i diversi interlocutori presenti in azienda Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e valutarne le

<p>proprio ruolo all'interno del percorso formativo</p> <p>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</p> <p>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</p>	<p>Gestire in parziale autonomia gli incarichi avuti.</p> <p>Ripresa competenze sicurezza e qualità.</p>	<p>prospettive e le possibilità reali</p> <p>Gestire in autonomia gli incarichi avuti.</p>
Abilità		
<p>Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico</p> <p>Interagire in maniera adeguata con i diversi interlocutori</p> <p>Operare in maniera positiva nel settore assegnato</p> <p>Utilizzare opportunamente alcuni strumenti e programmi funzionali allo svolgimento delle attività</p> <p>Rielaborare e rappresentare, aiutato, uno o più processi produttivi</p> <p>Analizzare i diversi aspetti dell'attività formativa aziendale e scolastica</p> <p>Valutare similitudini e differenze</p> <p>Individuare il proprio ruolo</p> <p>Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della quali</p> <p>Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione e protezione</p> <p>Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone</p> <p>Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore.</p> <p>Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza</p>	<p>Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico.</p> <p>Verificare le sue reali capacità operative.</p> <p>Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato</p> <p>Valutare la propria esperienza.</p> <p>Organizzare il proprio tempo.</p> <p>Pianificare il lavoro</p> <p>Rispettare le scadenze.</p>	<p>Utilizzare in modo appropriato il linguaggio specifico.</p> <p>Interagire in maniera adeguata con i diversi interlocutori.</p> <p>Verificare le sue reali capacità operative.</p> <p>Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato</p> <p>Valutare la propria esperienza.</p> <p>Organizzare il proprio tempo.</p> <p>Pianificare il lavoro.</p> <p>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 prescrizioni correlate. Conosce gli strumenti utili alla loro realizzazione. Conosce le funzioni dell'apprendimento in aula e dell'apprendimento sul campo.</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>
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>Ore complessive classe terza 100. 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>

Competenze trasversali con percorso dell'ultimo triennio

Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	Area : linguistica, diritto e tecniche amministrative, laboratorio servizi enogastronomici,
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Area : scienza cultura alimentazione, diritto e tecniche amministrative, laboratorio servizi enogastronomici
Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Area :scienza cultura alimentazione, laboratorio servizi enogastronomici
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Area :diritto e tecniche amministrative Matematica
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Area :Linguistica, diritto e tecniche amministrative, lab enogastronomici, matematica, tecniche comunicazione,
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Area : laboratorio servizi enogastronomici, matematica

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Area : laboratorio servizi enogastronomici, Storico/linguistica
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Area : laboratorio servizi enogastronomici, storico/linguistica, scienza e cultura alimentazione
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici	Area : laboratorio servizi enogastronomici, storico/linguistica
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Area : tutte .

Integrazione con il territorio e con le famiglie

Molte energie sono dedicate all'incremento e sviluppo di partnership, sia quelle già esistenti, sia nuove perché il mercato del lavoro richiede competenze sempre più complesse per attività di eccellenza , che richiedono sviluppi ulteriori rispetto al quinquennio, alcuni passi sono stati mossi in questa direzione.

- L'Istituto è socio dell'associazione AEHT (European Association of Hotel and Tourism Schools) l'annuale incontro tra le diverse delegazioni consente una verifica sia sugli apprendimenti linguistici che professionali dei percorsi di cucina, sala, pasticceria e accoglienza turistica.
- L'istituto è altresì capofila del Polo tecnico professionale del turismo e dell'ospitalità approvato da Regione Lombardia; capofila per lo sviluppo delle competenze in ambito professionale con partner di alto profilo quali Villa d'Este spa; Lariohotels spa; Istituto Caio Plinio, Cometa Formazione.
- Interazione continua con il Maga: museo di arte moderna di Gallarate.
- In particolare l'istituto è partner di IATH (International Academy of tourism and hospitality) che propone ogni anno corsi post-diploma (Its e Ifts) nell'ambito dell'indirizzo alberghiero per la formazione di figure manageriali molto importanti da inserire nelle strutture alberghiere (assistant manager di strutture ricettive di piccole dimensioni, assistant front office manager , guest services manager, assistant food & beverage manager, assistant congress & event manager assistant marketing & communication manager, assistant sales manager...)
- Da diversi anni si collabora con importanti soggetti esterni oltre a quelli già citati: Roadhouse-Esselunga-Aspi(associazione internazionale sommelier)- Valrhona-I.V.agricultural corporation Corea per Olimpiadi Invernali 2018.
- Più di 300 aziende del territorio all'anno per stage curriculari.

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 allegare al documento stesso.

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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

Prima sessione di simulazioni

Prima prova: data 19/02/2019 Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero
Seconda prova: data 28/02/2019 (I parte) e 01/03/2019 (II parte) Sono state somministrate le prove d'esame 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 (I parte) e 03/04/2019 (II parte) Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero + proposte dall'Istituto
Colloquio: data 24/05/2019

1-CONSUNTIVI ATTIVITÀ **DISCIPLINARI**

PROGRAMMI SVOLTI a cura dei Docenti

Sottoscritti dai Rappresentanti degli studenti

DISCIPLINA: ITALIANO

Docente: Prof.ssa	CAIMI ELISABETTA
Libro di Testo:	Sambugar M. - Sala G., Letteratura & oltre, volume 3, Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea, La Nuova Italia
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	119
Breve profilo didattico della classe	La classe ha dimostrato un comportamento solo in parte adeguato, altalenante nei momenti di spiegazione e dialogo, a seconda degli argomenti trattati. I risultati raggiunti risultano indubbiamente buoni per un piccolo gruppo della classe, sufficienti per la maggior parte. Alcuni studenti infatti completano il percorso scolastico avendo acquisito buone competenze, grazie all'applicazione profusa durante l'attività didattica e domestica; altri si attestano su competenze minime, legate in particolare alle difficoltà di carattere espositivo, all'utilizzo di un registro ancora troppo informale e poco curato, all'impegno incostante.
Obiettivi didattici realizzati	<p>COMPETENZE Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>ABILITA' Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana. Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana. Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici. Identificare gli autori e le opere fondamentali. Contestualizzare testi e opere letterarie. Individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, storico, critico ed artistico. Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità</p> <p>CONOSCENZE Conoscenza degli argomenti trattati</p>
Metodi	<p>Ambiente: aula Lezione frontale volta alla trattazione dei contenuti teorici della disciplina; lezione dialogata/partecipata, seppur guidata dalla docente, finalizzata all'acquisizione di capacità di analisi e critica; cooperative learning; riepilogo guidato. Strategie di mediazione didattica per didattica inclusiva di studenti Dsa e Bes (misure dispensative e strumenti compensativi).</p>

Strumenti	Libro di testo in adozione, materiale predisposto dalla docente, mappe concettuali e schemi, LIM, pc con collegamento internet, immagini e video dal web, app per la didattica (Tes Teach).
Attività di recupero:	In itinere.
Contenuti	
MODULO 1 -	<p>L'età del Positivismo e la sua diffusione: una nuova fiducia nella scienza e l'evoluzionismo Dal Realismo al Naturalismo: basi ideologiche Testi: Questo romanzo è un romanzo vero di E. e J. de Goncourt Osservazione e sperimentazione di E. Zola</p> <p>Il Verismo Giovanni Verga: la vita, la fase verista (i principi della poetica, le tecniche narrative), la visione della vita nella narrativa, i presupposti ideologici, testi programmatici I Malavoglia: trama, spazio e tempo, visione pessimistica e ideale dell'ostrica, tecniche narrative Mastro-don Gesualdo: trama, temi, spazio e tempo, caratteristiche e tecniche narrative Testi: Prefazione a L'amante di Gramigna Da Vita dei campi: La lupa (la logica della passione) Da Novelle rusticane: La roba (la logica della mentalità precapitalistica) Da I Malavoglia: Prefazione, La famiglia Malavoglia (incipit), L'arrivo e l'addio di 'Ntoni Da Mastro-don Gesualdo: L'addio alla roba; La morte di Gesualdo</p>
MODULO 2 -	<p>Il superamento del Positivismo: Decadentismo, Simbolismo ed Estetismo (caratteri essenziali) Approfondimento con la presenza del prof. Baggio (docente di filosofia): Bergson, Freud, Nietzsche</p> <p>Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino, l'influsso del Decadentismo e lo stile impressionistico, aspetti ricorrenti della poesia, le innovazioni stilistiche Le raccolte poetiche: Myricae e I Canti di Castelvecchio Approfondimento: Pascoli e i pittori impressionisti Testi: Da Il fanciullino: È dentro noi un fanciullino Da Myricae: X Agosto, Temporale, Il lampo, Il tuono, Lavandare, Novembre, L'assiuolo Da I Canti di Castelvecchio: Nebbia, La mia sera, Il gelsomino notturno</p> <p>Gabriele D'Annunzio; la vita privata e pubblica, l'esteta decadente, il panismo, il superuomo Il Piacere: trama, genere, tecniche narrative, il protagonista e le figure femminili Le Laudi: struttura, temi, stile Testi: Da Il Piacere: Il ritratto di un esteta, Il verso è tutto Da Le Laudi: La sera fiesolana, La pioggia nel pineto Approfondimento: le imprese del D'Annunzio combattente e pubblicitario</p>

MODULO 3 -	Il Futurismo: la nascita, i principi dell'ideologia, i manifesti, le serate futuriste, i principi della poetica nel Manifesto della Letteratura futurista testi: Di F.T. Marinetti: Manifesto del Futurismo, Il bombardamento di Adrianopoli Di Palazzeschi: E lasciatemi divertire Approfondimento (attività in C.L.): Il Manifesto della cucina futurista
MODULO 4 -	Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica La coscienza di Zeno: il genere, la psicoanalisi e la coscienza, struttura e contenuti, il narratore, il monologo interiore, i piani temporali, lo stile e l'ironia Testi: Da La coscienza di Zeno: Prefazione, Preambolo, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale Approfondimento: S.Freud Luigi Pirandello: la vita, ideologia e poetica, i temi ricorrenti, il metateatro Novelle per un anno: struttura, contenuti e personaggi, tecniche narrative e temi Il fu Mattia Pascal: trama, struttura, temi, tecniche narrative Sei personaggi in cerca d'autore: trama, temi, innovazioni drammaturgiche, scenografiche e di regia Testi: Da L'umorismo: Il sentimento del contrario Da Il fu Mattia Pascal: Premessa, Cambio treno, Io e la mia ombra Da Novelle per un anno: La patente, Il treno ha fischiato... Da Sei personaggi in cerca d'autore: La condizione dei personaggi Approfondimento: Pirandello e il fascismo Partecipazione allo spettacolo teatrale: Così è (se vi pare)
MODULO 5 -	Eugenio Montale: la vita e la poetica Ossi di seppia: la raccolta, temi, lessico, sintassi e metrica Testi: Da Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato
MODULO 6 -	Progetto di Istituto Interdisciplinare: Storia della Musica del Novecento
MODULO 7 -	Progetto di Ricerca/Azione: Indovina chi viene a cena?
MODULO 8 -	Tecniche compositive per le tipologie testuali dell'esame di stato: Tipologia A analisi e interpretazione di un testo letterario; Tipologia B analisi e produzione di un testo argomentativo (a discrezione dello studente presentare un elaborato unico o diviso in analisi e commento); Tipologia C riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Nel corso dell'anno sono state somministrate prove semi-strutturate, verifiche orali, simulazioni di prove secondo le tipologie dell'esame di stato (tipologia A, B, C). In conformità con il Dipartimento, nel primo trimestre sono state programmate almeno 3 verifiche, nel secondo 4/5.
CRITERI di VALUTAZIONE	Per le valutazioni scritte e orali sono state adottate le griglie in adozione per l'istituto, concordate in sede di Dipartimento.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

ELISABETTA CAIMI

DISCIPLINA: STORIA

Docente: Prof.ssa	CAIMI ELISABETTA
Libro di Testo:	Brancati A. – Pagliarani T., La storia in campo, volume 3, L'età contemporanea, La Nuova Italia
Ore di lezione effettuate al 15.05.201...	57
Breve profilo didattico della classe	La classe ha dimostrato grande interesse nei confronti dei fatti storici, legato in particolare al panorama italiano. Particolarmente attenta e curiosa nei momenti di spiegazione, ha reso possibile un'analisi critica dei contenuti esaminati. I risultati raggiunti risultano indubbiamente buoni per un gruppo della classe, sufficienti per la maggior parte.
Obiettivi didattici realizzati	<p>COMPETENZE Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>ABILITA' Riconoscere nella storia del Novecento le radici del mondo attuale, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. Analizzare problematiche significative del periodo considerato. Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. Analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali. Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.</p> <p>CONOSCENZE Conoscenza degli argomenti trattati</p>
Metodi	<p>Ambiente: aula Lezione frontale volta alla spiegazione e rielaborazione dei contenuti teorici della disciplina; lezione dialogata, seppur guidata dalla docente, finalizzata al confronto con l'attualità. Strategie di mediazione didattica per didattica inclusiva di studenti Dsa e Bes (misure dispensative e strumenti compensativi).</p>
Strumenti	Libro di testo in adozione, materiale predisposto dalla docente, mappe concettuali e schemi, LIM, pc con collegamento internet, immagini e video dal web, app per la didattica (Tes Teach).
Attività di recupero:	In itinere.

Contenuti	
MODULO 1 -	L'Italia della seconda metà dell'Ottocento: le principali riforme della Destra e della Sinistra Storica, gli ultimi anni del secolo Imperialismo e colonialismo
MODULO 2 -	Belle Époque e società di massa: la seconda rivoluzione industriale, la società dei consumatori, la produzione in serie L'età Giolittiana: il progetto politico, le riforme sociali, il suffragio universale, lo sviluppo economico, il Meridione, il Patto Gentiloni, la conquista della Libia
MODULO 3 -	La Prima guerra mondiale: cause remote e l'attentato di Sarajevo, dalla guerra lampo alla guerra di trincea, il dibattito per la neutralità dell'Italia e il Patto di Londra, le varie fasi della guerra, la vittoria degli Alleati Una pace instabile: la carta dell'Europa alla fine della guerra, la Conferenza di Parigi e i 14 punti di Wilson, l'umiliazione della Germania e l'insoddisfazione dell'Italia, la disgregazione degli imperi e la Società delle Nazioni.
MODULO 4 -	La Russia dalla modernizzazione alla guerra: situazione politica, economica e sociale dell'Ottocento e del primo Novecento, le rivoluzioni di febbraio e di ottobre, la guerra civile, dalla dittatura del proletariato alla dittatura del Partito, la politica economica di Lenin. Stalin: l'industrializzazione, i Piani Quinquennali, il totalitarismo, il mito, le purghe La crisi del '29 e il New Deal Il fascismo: il biennio rosso e la vittoria mutilata, i Fasci di combattimento, il Partito, la marcia su Roma, le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti, le leggi fascistissime, il Concordato, successi e insuccessi economici, politica estera Approfondimento: il discorso alla Camera, i simboli Il nazismo di Adolf Hitler: il Partito e la nazificazione della Germania, l'organizzazione del consenso, successi in campo economico e sociale, la purificazione della razza, la politica estera Approfondimento: caratteristiche dei regimi totalitari
MODULO 5 -	La Seconda guerra mondiale: l'accordo Molotov-Ribbentrop e l'invasione della Polonia, la battaglia d'Inghilterra e l'Operazione Barbarossa, l'ingresso degli Stati Uniti, il crollo del Terzo Reich, la resa del Giappone, lo sterminio degli ebrei La "guerra parallela" dell'Italia e la Resistenza: la non belligeranza e il piano di guerra di Mussolini, i fronti della guerra, lo sbarco degli Alleati e la caduta del fascismo, la guerra civile, la Repubblica di Salò e il movimento partigiano, la liberazione
MODULO 6 -	L'età del benessere: la ricostruzione postbellica, gli accordi Bretton-Woods e il piano Marshall, il boom economico e la nuova società dei consumi La Repubblica Italiana: l'Italia liberata e la ricostruzione, i primi governi del dopoguerra, la proclamazione della repubblica e la Costituzione Italiana; il miracolo economico degli anni '50 e '60 Guerra fredda: la nascita delle due superpotenze e il bipolarismo, la divisione della Germania e la costruzione del muro
MODULO 7 -	Cittadinanza e Costituzione: L'evoluzione del sistema elettorale italiano I rapporti tra Stato e Chiesa in Italia Repubblica parlamentare e repubblica presidenziale La questione della cittadinanza

	La Costituzione italiana L'Organizzazione delle Nazioni Unite L'Unione Europea
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Nel corso dell'anno sono state somministrate prove semi-strutturate, verifiche orali. In conformità con il Dipartimento, nel primo trimestre sono state programmate almeno 2 verifiche, nel secondo 3.
CRITERI di VALUTAZIONE	Per le valutazioni scritte e orali sono state adottate le griglie in adozione per l'istituto, concordate in sede di Dipartimento.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

ELISABETTA CAIMI

DISCIPLINA: INGLESE

Docente: Prof	ELVIRA PROTO
Libro di Testo:	Catrin Elen Morris: "Well done! Cooking." ELI
Ore di lezione effettuate al 15.05.2017	87
Breve profilo didattico della classe	Nel corso dell' anno scolastico l' attività didattica si è svolta in modo regolare, nonostante alcuni studenti dall'atteggiamento poco serio abbiano cercato di rallentare le lezioni e di creare un clima dispersivo. Solo un esiguo gruppo di studenti ha lavorato in classe in modo attivo e collaborativo, impegnandosi altrettanto seriamente nello studio domestico. La maggior parte della classe, invece, ha studiato in modo un po' superficiale e mnemonico dimostrando interesse solo in prossimità delle verifiche. Alcuni hanno rimandato spesso le interrogazioni e non sono stati puntuali nella consegna. Il profitto è tuttavia nel complesso sufficiente, anche se permangono lacune sintattico grammaticali e difficoltà nell'esposizione per la maggior parte di loro.
Obiettivi didattici realizzati	<p>Gli studenti sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio in modo semplice, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Comprendere idee principali e specifici dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. Utilizzare strategie nell' interazione e nell' esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Esprimere e argomentare le proprie opinioni in modo semplice nell' interazione anche con madrelingua, su argomenti generali, di studio o di lavoro.
Metodi	Approccio comunicativo, lezione frontale, lezione dialogata e partecipata, intervento del docente madrelingua, lavori di gruppo, role-play, brainstorming, discussione guidata, ascolto e visione di testi in lingua.

Strumenti	Libro di testo, fotocopie, lettore CD ,videoproiettore, video on line.
Attività di recupero:	In itinere.
Contenuti	
MODULO 1 - HEALTH AND SAFETY	HACCP p. 176 HACCP principles p. 178 Food transmitted infections and food poisoning p.180 Food contamination: risks and preventive measures p. 182-184
MODULO 2 - DIET AND NUTRITION	The eatwell plate p. 186 Organic food and GMOs p. 190 The Mediterranean diet p. 192 Teenagers and diet p. 194 Sports diets p. 195 Food allergies and intolerances p. 196 Eating disorders p. 198 Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets. P. 200, 202
MODULO 3 - CAREER PATHS	How to become a chef p. 214 Celebrity chef Yotam Ottolenghi p. 215 How to write a Curriculum Vitae p. 222- 223 Europass CV p. 224 The covering letter p. 226 Getting ready for a job interview p. 230
MODULO 4 - CULINARY GEOGRAPHY	Food in the U.K. p. 240 Gastronomic tour of Wales p. 256 Food and wine in north-west Italy p. 248-249 Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy p. 250-251 Food and wine in Central Italy p. 252-253 Food and wine in Southern Italy and the islands p. 254-255
MODULO 5- CULINARY ART AND HISTORY	Hunter-gatherers p. 260 Discoveries and innovation p. 262-263 Food in Medieval Britain p. 266-267 Food in the Renaissance p. 268 From industrialization to modern times p. 270 Modern food trends p. 272
MODULO 6 -	British cuisine: traditions and festivities p. 278-279

CULINARY HABITS	Easter food (Eggs, Roast lamb, Easter pudding) p. 280 American cuisine: traditions and festivities (St Patrick's Day – Thanksgiving Day) p. 282
VERIFICHE E VALUTAZIONI	Due valutazioni scritte e due orali nel trimestre e due scritte e due orali nel pentamestre.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Nella correzione delle verifiche scritte si sono considerati I seguenti aspetti: contenuto correttezza grammaticale utilizzo del linguaggio specifico Per la valutazione dell' orale si sono anche valutati i fattori "fluency" e pronuncia.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

ELVIRA PROTO

DISCIPLINA: MATEMATICA

Docente: Prof.ssa	Rossi Alessandra
Libro di Testo:	Dodero N., Baroncini P., Manfredi R. “Nuova formazione alla matematica” Giallo vol. F Analisi infinitesimale vol. S Statistica e probabilità Ghisetti e Corvi Editore
Ore di lezione effettuate al 15.05.2015	91 ore
Breve profilo didattico della classe	La maggior parte della classe conosce gli argomenti fondamentali della disciplina, i nuovi strumenti e le nuove tecniche di calcolo. Alcuni studenti, però, presentano lacune pregresse e pertanto hanno conseguito una conoscenza prettamente mnemonica, che non sempre consente loro di affrontare correttamente la risoluzione degli esercizi. Solo pochi alunni hanno raggiunto delle buone capacità logico-analitiche nelle diverse situazioni di applicazione matematica. La classe quasi sempre si è dimostrata partecipe ed interessata alle lezioni, ma il lavoro individuale generalmente si è rivelato superficiale.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<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. <p>Conoscono la formula fondamentale del calcolo integrale e quelle per il calcolo di aree e volumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscono il concetto di frequenza assoluta, relativa e percentuale, di media aritmetica e ponderata, moda e mediana, scarto quadratico e deviazione standard. - Conoscono la definizione classica di probabilità. <p>Capacità</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 ricavare le primitive delle funzioni elementari partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali; <p>Sanno calcolare l'integrale indefinito applicando le regole di integrazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanno calcolare l'integrale definito di una funzione continua. - Sanno applicare il calcolo integrale per calcolare particolari aree e volumi.

	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno calcolare i diversi tipi di valori di sintesi di un insieme di dati. - Sanno determinare la probabilità di un evento utilizzando la definizione classica di probabilità. <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative. - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare semplici situazioni problematiche, proponendo opportune soluzioni.
Metodi	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata con interventi degli studenti sollecitati da osservazioni del docente.</p> <p>Attività di consolidamento con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - esercitazioni guidate individuali o collettive; - sottolineatura di analogie e connessioni tra i vari argomenti. <p>Attività di recupero in itinere con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rallentamento della trattazione degli argomenti previsti - svolgimento di ulteriori esercizi guidati finalizzati al consolidamento di abilità e conoscenze.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo. - Schemi del docente al fine di sintetizzare alcune parti teoriche e/o richiamare argomenti propedeutici alla trattazione del programma.
Attività di recupero:	<ul style="list-style-type: none"> - Recupero in itinere. - Recupero attraverso il confronto tra pari: alcuni studenti relazionano ad altri.
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; funzione integrale e teorema fondamentale del calcolo integrale, formula del calcolo integrale . Calcolo di aree e volumi.
MODULO 4: La statistica descrittiva	Tabelle, distribuzioni, indici di posizione (media aritmetica semplice e ponderata, moda, mediana) e indici di variabilità
MODULO 5: La probabilità	Eventi. Definizione classica di probabilità e semplici applicazioni.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Verifiche scritte Costituite sia da esercizi con applicazione di regole standard, sia da quesiti a scelta multipla.

	<p>Le verifiche sono state corrette e commentate.</p> <p>Verifiche orali per la valutazione di competenze linguistiche e capacità applicative.</p> <p>Interventi dal posto nei quali si considerano pertinenza di domande e risposte e proposte di ipotesi risolutive.</p>
<p>CRITERI di VALUTAZIONE</p>	<p>Nella valutazione delle verifiche si è tenuto conto dei seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza dell'argomento, - proprietà espositiva, - utilizzo di un corretto procedimento, - correttezza del calcolo algebrico ed analitico, - rielaborazione personale dei contenuti. <p>Per quanto riguarda la valutazione quadrimestrale si è tenuto conto anche di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - impegno, - partecipazione all'attività didattica, - progresso rispetto al livello di partenza.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

ALESSANDRA ROSSI

DISCIPLINA: FRANCESE

Docente: Prof.ssa	Laudi Maria
Libro di Testo:	C. Duvallier "Gourmet" Œnogastronomie et Service ed.Eli
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	86
Breve profilo didattico della classe	Gli alunni non sempre hanno partecipato adeguatamente al dialogo educativo e si sono impegnati nel lavoro personale con tempi e metodi diversificati: una maggiore diligenza e studio metodico hanno permesso ad alcuni una preparazione completa, per altri l' impegno è stato selettivo e limitato alle prove di verifica con risultati complessivamente positivi ma poco omogenei, infine un ultimo gruppo non ha conseguito risultati pienamente positivi a causa sia di fragilità nella preparazione di base che per un impegno non sempre adeguato ed una frequenza irregolare. Gli alunni si esprimono con maggior sicurezza all'orale, mentre permangono fragilità linguistiche nella produzione scritta.
Obiettivi didattici realizzati	<p>CONOSCENZE</p> <p>acquisizione dei contenuti, del lessico specifico, delle strutture linguistiche più significative della lingua francese</p> <p>COMPETENZE</p> <p>2) saper utilizzare le conoscenze acquisite per eseguire compiti, risolvere situazioni anche in contesti organizzati.</p> <p>3) Saper utilizzare in modo adeguato le strutture morfosintattiche e lessicali della lingua, anche in un contesto comunicativo professionale.</p> <p>CAPACITA'</p> <p>1. Interagire in modo adeguato in una situazione comunicativa. 2. Comprendere testi orali, scritti, multimediali. 3. Produrre testi orali e scritti. 4. Conversare, riassumere, descrivere, relazionare, tradurre, comparare testi orali e scritti di carattere vario. 5. Cogliere aspetti significativi di documenti autentici. 6. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.</p>
Metodi	<p>Nell'ambito di un approccio di tipo comunicativo, l'accento è stato posto sull'acquisizione di una competenza linguistica legata soprattutto all'attività professionale.</p> <p>Nello svolgimento del programma si è proceduto presentando dapprima l'argomento e poi approfondendolo con attività progressive e riflessioni sugli aspetti professionalizzanti. Rispetto alla lezione frontale, che si è ridotta a quei momenti in cui la presentazione o sistematizzazione di argomenti l'ha reso indispensabile, si è privilegiata la discussione guidata in classe, ove opportuno, momenti di lavoro a coppie o in piccoli</p>

	gruppi, rivolti ad esercitare l'espressione orale organica, l'ascolto attivo con presa di appunti, il riconoscimento delle varie caratteristiche testuali. L'insegnante di madrelingua che ha lavorato in presenza, ha fornito modelli linguistici autentici e si è affiancata all'insegnante di classe nel proseguire gli obiettivi e le finalità fissate: Il suo ruolo ha puntato al rinforzo delle strutture, alla fissazione dei modelli di pronuncia, all'arricchimento del lessico e dell'uso idiomatico della lingua; è stata inoltre testimone della cultura e della realtà del Paese di appartenenza.
Strumenti	Libro si testo materiali audio e video
Attività di recupero:	Gli interventi di recupero e di consolidamento sono stati effettuati nel corso della normale attività didattica, in particolare, ritornando sugli argomenti con modalità diverse, all'atto della correzione degli elaborati scritti o via via che si sono presentate occasioni per ribadire o riprendere questioni strutturali o contenutistiche che si erano rivelate carenti.
Contenuti	
MODULO 1 -	Santé et sécurité: L'HACCP Les sept principes de 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 (1) et (2) Les nouvelles tendances en cuisine
MODULO 2 -	Régimes et nutrition: Les aliments bons pour la santé Les aliments biologiques Les OGM Le régime méditerranéen Les allergies et les intolérances alimentaires Le régime alimentaire pour coeliaques Les troubles du comportement alimentaire L'alimentation du sportif L'alimentation de l'adolescent Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétalien et végétarien Les régimes alternatifs: le crudorisme, le régime fruitarien et les régimes dissociés Le Slow Food (photocopie)

MODULO 3 -	<p>Les métiers de la restauration:</p> <p>Comment devenir chef de cuisine</p> <p>Comment rédiger un Curriculum Vitae et une lettre de motivation</p>
MODULO 4 -	<p>Le bar et les boissons:</p> <p>Les types de bar</p> <p>Les vins et le service</p> <p>Les vins français et leurs appellations</p> <p>Les régions viticoles françaises</p> <p>La carte des vins et des desserts</p> <p>Le champagne</p> <p>L'art de la champagnisation (photocopie)</p> <p>Les liqueurs et les eaux-de-vie</p> <p>Les bières</p> <p>Les apéritifs français et les cocktails</p>
MODULO 5 -	<p>Culture culinaire</p> <p>Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine</p> <p>Spécialités gastronomiques des DROM-COM</p> <p>La cuisine de la francophonie</p> <p>La cuisine et la loi : les organismes de contrôle alimentaires.</p> <p>Les labels français et italiens</p>
VERIFICHE VALUTAZIONI	<p>e Sono state svolte verifiche scritte con domande aperte per gli argomenti trattati. La soglia di sufficienza è stata fissata al raggiungimento del 60% del punteggio complessivo. Le prove sono state valutate secondo la griglia predisposta in istituto e si è tenuto conto sia della correttezza morfo-sintattica e lessicale che della ricchezza e pertinenza del contenuto.</p> <p>Per la verifica delle capacità di comprendere e produrre messaggi orali sono state regolarmente effettuate verifiche orali formalizzate con domande aperte riguardanti le varie unità del programma e verifiche orali formative, anche durante l'ora di compresenza con l'insegnante madrelingua.</p> <p>Sono stati utilizzati punti e mezzi punti per indicare, in scala da 1 a 10, il livello raggiunto.</p>
CRITERI VALUTAZIONE	<p>di I criteri di valutazione adottati sono quelli delineati a livello dipartimentale e collegiale.</p>

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

MARIA LAUDI

DISCIPLINA: TEDESCO

Docente: Prof.ssa	Mariapaola Chierichetti
Libro di Testo:	“PAPRIKA NEU” ed. Hoepli
Ore di lezione effettuate al 15.05.2017	90
Breve profilo didattico della classe	<p>Gli alunni hanno dimostrato un discreto interesse verso le proposte didattiche partecipando attivamente alle lezioni.</p> <p>Durante la classe terza quattro alunni hanno partecipato allo stage linguistico a Würzburg. Le abilità ricettive risultano mediamente sufficienti. Nelle competenze produttive, in particolare nello scritto, non sempre si esprimono con sufficiente proprietà di linguaggio.</p>
Obiettivi didattici realizzati	<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, in itinere, strategie di sostegno e recupero per gli allievi con maggiore difficoltà.</p>

Contenuti	
MODULO 1 -	<p>Essgewohnheiten</p> <p>Wie essen die Italiener?</p> <p>Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern?</p> <p>Fast Food</p> <p>Street Food</p>
MODULO 2 -	<p>Lokale und Gaststätten</p> <p>Die Pizzeria</p> <p>Die Bar</p> <p>Die Wiener Kultur der Kaffeehäuser</p>
MODULO 3 -	<p>Die regionale Küche</p> <p>Nordwestitalien</p> <p>Nordostitalien Mittelitalien Süditalien</p> <p>Baden Württemberg</p> <p>Bayern</p> <p>Südtirol</p>
MODULO 4 -	<p>In der Küche: Vorbereitungs- und Garmethoden</p> <p>Zum Abschmecken</p> <p>Menükunde</p>
MODULO 5 -	Berlin, die Hauptstadt
MODULO 6-	<p>Die Arbeitswelt</p> <p>Bewerbung und Lebenslauf</p> <p>Das Vorstellungsgespräch</p>
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

MARIAPAOLA CHIERICHETTI

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa	Simonetta Gianotti
Libro di Testo:	“Alimentazione oggi 5” vol.5 - Silvano Rodato – Ed. CLITT
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	81
Breve profilo didattico della classe	La classe ha permesso lo svolgimento del programma in un clima sereno e di reciproco rispetto. L'attenzione e la partecipazione alle lezioni sono state generalmente costanti ma l'impegno domestico non è stato per tutti continuo e adeguato. Gli esiti raggiunti sono mediamente sufficienti, pur essendo presenti alcune situazioni di fragilità per quanto riguarda la produzione scritta e l'esposizione orale. Per alcuni studenti si è infatti evidenziata, talvolta, una certa difficoltà nell'utilizzo del lessico specifico, nel collegare in modo autonomo argomenti diversi, oppure nell'operare un adeguato approfondimento di un tema proposto, forse per uno studio superficiale o, a volte, troppo mnemonico. Altri alunni si sono invece distinti per l'attenzione e l'interesse costante alla disciplina nonché per la capacità di rielaborare i diversi temi affrontati e cogliere i possibili collegamenti anche con altre materie oltre che col mondo reale.
Obiettivi didattici realizzati	<p>Conoscenze: Metodi di conservazione. Contaminanti chimici, fisici e biologici. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. Il sistema HACCP e i relativi riferimenti legislativi. Certificazioni di qualità. Le frodi alimentari. Sostenibilità alimentare. Filiera produttiva e filiera corta. Nuovi prodotti alimentari. Bioenergetica. Valutazione del fabbisogno energetico. Valutazione del peso corporeo con l'Indice di massa corporea e secondo Grant. I LARN (2014). Linee guida per una sana alimentazione. Piramidi alimentari. Dieta equilibrata. Dieta mediterranea e diete vegetariane. Alimentazione nelle diverse fasi della vita. Principali tipologie dietetiche. Relazioni tra nutrienti e patologie. Dieta nelle malattie cardiovascolari, nel diabete, nell'obesità. Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione nelle principali religioni: Ebraismo, Islamismo, religioni orientali, Cristianesimo.</p> <p>Competenze : Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale, microbiologico e gastronomico. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le</p>

	<p>trasformazioni intervenute nel tempo. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Capacità: Prevenire i rischi di tossinfezioni e contaminazioni alimentari. Redigere un piano HACCP e gestire i rischi di contaminazione. Riconoscere la qualità di una bevanda o di un alimento dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico. Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Individuare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</p>
Metodi	<p>I contenuti sono stati presentati tramite lezioni frontali, a volte con presentazioni multimediali o filmati, stimolando la discussione e la partecipazione degli alunni, facendo sempre riferimento a situazioni reali.</p> <p>E' stato utilizzato per lo studio il libro di testo e materiali di approfondimento sul web o su file caricati in bacheca.</p> <p>Sono stati assegnati compiti a domande aperte e temi da svolgere a casa in preparazione all'esame di stato.</p>
Strumenti	<p>Libro di testo, Presentazioni multimediali, Schemi. Appunti.</p> <p>Testi di approfondimento su file.</p>
Attività di recupero:	Ripasso in itinere. Sportelli.
Contenuti:	
<p>MODULO 1 - Cottura e conservazione degli alimenti (ripresa di una parte di contenuti del programma del quarto anno)</p>	<p>Veloce ripasso della cottura.</p> <p>Metodi fisici di conservazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uso del freddo • Uso del calore • Sottrazione d'acqua • Uso delle radiazioni • Modificazione di atmosfera • Tecnologie emergenti (cenni) <p>Metodi chimici di conservazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conservazione con sostanze chimiche naturali • Conservazione con additivi chimici <p>Metodi chimico-fisici e biologici di conservazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Affumicamento • Fermentazione
<p>MODULO 2 - Le contaminazioni alimentari: chimiche, fisiche e biologiche</p>	<p>Contaminazione chimica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Da sostanze tossiche naturali (fattori antinutrizionali, ammine biogene, micotossine) • Sostanze correlate con le attività umane (fitofarmaci, zoofarmaci, metalli pesanti, imballaggi e contenitori per alimenti) <p>Contaminazione fisica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Corpi estranei

	<p>Contaminazione biologica</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche di prioni, virus, batteri, funghi microscopici • Modalità di contaminazione • Fattori ambientali e crescita microbica • Malattie prioniche (la BSE) e di origine virale (epatite A) • Tossinfezioni alimentari: modalità di trasmissione dei microrganismi e sviluppo della malattia; Salmonella, Stafilococco aureo, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Escherichia coli enteropatogeni, Listeria, Campilobacter. • Intossicazioni da muffe (micotossine) • Parassitosi intestinali: teniasi, ossiuriasi, anisakidosi.
<p>MODULO 3 – Il sistema HACCP e la qualità degli alimenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Igiene degli ambienti di lavoro • Igiene del personale • Sistema di controllo HACCP • Norme legislative • Qualità nutrizionale, microbiologica, organolettica, tecnologica-commerciale, legale, ambientale. Certificazioni. • Frodi alimentari
<p>MODULO 4 – Bioenergetica e dieta equilibrata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bioenergetica • Valutazione dello stato nutrizionale • LARN 2014 • Linee guida per una sana alimentazione • Le piramidi alimentari • Dieta mediterranea • La piramide della dieta mediterranea moderna • Le diete vegetariane
<p>MODULO 5 - Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta nell'età evolutiva • Alimentazione in gravidanza • Alimentazione della nutrice • Alimentazione nell'età adulta • Alimentazione nella terza età • Alimentazione nello sport • Alimentazione nelle collettività
<p>MODULO 6 - Dieta in particolari condizioni patologiche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi • La dieta nelle malattie del metabolismo: diabete, obesità • Cenni: alimentazione e cancerogenesi. • Allergie e intolleranze. Nuove normative. • Celiachia
<p>MODULO 7 - Nuove tendenze di filiera nel settore alimentare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità alimentare. • Filiera produttiva e filiera corta. • I sette gruppi alimentari • Nuovi prodotti alimentari: • Alimenti alleggeriti • Alimenti fortificati • Alimenti funzionali • Alimenti innovativi • Alimenti di gamma • Alimenti biologici

MODULO 8 – Alimentazione e religioni (Argomento svolto in collaborazione con l'insegnante di religione).	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dell'alimentazione nella religione ebraica, islamica, religioni orientali, cristiana .
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Durante il corso dell'anno le verifiche sono state sia orali che scritte proponendo, in questo caso, oltre a vere e proprie produzioni anche prove con domande aperte in modo da stimolare gli alunni a migliorare le capacità espositive.
CRITERI di VALUTAZIONE	Sono state utilizzate le griglie di valutazione stabilite nel Dipartimento e condivise dal Collegio Docenti, sia per le prove orali che scritte. Nelle prove scritte la soglia di sufficienza è stata fissata al raggiungimento del 60% del punteggio complessivo. Nelle prove orali è stata data attenzione alla capacità di operare collegamenti e gestire in autonomia gli argomenti richiesti, nonché all'uso corretto e opportuno della terminologia specifica. La valutazione finale ha tenuto conto dell'impegno, dell'attenzione e della partecipazione alle lezioni.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

SIMONETTA GIANOTTI

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Docente: Prof.ssa	Cesarina Marino
Libro di Testo:	Gestire le Imprese ricettive S. Rascioni, F. Ferriello - TRAMONTANA
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	N. 137
Breve profilo didattico della classe	<p>La classe conosciuta dal terzo anno non ha evidenziato nei primi due anni molto interesse per la disciplina. L'atteggiamento della maggioranza degli allievi quest'anno si è rivelato nel complesso accettabile. Il dialogo educativo, è stato costantemente improntato ad un rapporto di collaborazione e rispetto delle regole della vita scolastica. La classe ha evidenziato un impegno non sempre costante sia in classe che domestico, non acquisendo quindi consapevolezza del lavoro necessario per affrontare gli Esami di Stato.</p> <p>Diverse sono state le strategie didattiche e gli interventi utilizzati per rendere fruibili i contenuti proposti, che hanno determinato in alcuni casi tagli e semplificazioni alla programmazione.</p> <p>Gli allievi hanno conseguito una preparazione globale per la maggior parte accettabile, seppur con le dovute differenze cognitive e di apprendimento.</p>
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Per una parte degli alunni la risposta in "termini cognitivi" è stata sufficiente, altri discenti hanno evidenziato relative conoscenze della disciplina, dovute ad un percorso scolastico non supportato da un impegno costante.</p> <p>Un piccolo gruppo, poi, ha raggiunto una discreta autonomia e padronanza nel metodo di studio, raggiungendo i seguenti obiettivi in termini di conoscenze, competenze e capacità:</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Analizzare il mercato turistico e individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Conoscere il processo di pianificazione, programmazione e controllo aziendale.</p> <p>Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan;</p>

	<p>predisporre budget di imprese turistico-ristorative. Conoscere le tecniche di marketing turistico e web marketing. Conoscere le norme internazionali e comunitarie di settore nonché norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. Analizzare le norme e le procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto. Analizzare le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti.</p>
Metodi	<p>Lezione frontale, partecipata, lavori di gruppo, metodi di simulazione.</p>
Strumenti	<p>Libro di testo, utilizzo degli strumenti informatici, materiale predisposto dal docente.</p>
Attività di recupero:	<p>Sono state attuate procedure di recupero ad inizio anno, ma anche successivamente, al fine di permettere il consolidamento di abilità e conoscenze propedeutiche al proseguimento del programma annuale.</p>
Contenuti	
MODULO 1 -	<p>IL MERCATO TURISTICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative interne
MODULO 2 -	<p>IL MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing: aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing • Il marketing plan
MODULO 3 -	<p>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione, la programmazione aziendale • Il budget • Il controllo budgetario • Il business plan

MODULO 4 -	NORMATIVA DEL SETTORE <ul style="list-style-type: none"> • Le norme sulla costituzione dell'impresa • Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore. • I contratti delle imprese ristorative: contratto di ristorazione, contratto di catering, contratto di banqueting
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Sono state eseguite prove scritte e orali come da programmazione concordata, prove strutturate, semistrutturate. Si è effettuata una simulazione di verifica multidisciplinare.
CRITERI di VALUTAZIONE	Per la valutazione dell'apprendimento si è adottata, in sede periodica e finale, al fine di orientare e formare l'alunno, una scala riprodotiva della tabella-griglia approvata dai membri del dipartimento disciplinare economico-aziendale. Sono stati tenuti in considerazione anche i seguenti aspetti: <ul style="list-style-type: none"> - attenzione e partecipazione al lavoro in classe; - progressi rispetto al livello di partenza e dell'eventuale capacità di recupero delle lacune pregresse; - organizzazione e impegno nel lavoro individuale.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

CESARINA MARINO

Docente: Prof	LAGRECA LUCA
Libro di Testo:	tecnica di cucina. Alma (autore) Plan Edizioni
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	110
Breve profilo didattico della classe	Il gruppo classe pur non avendo quasi mai dimostrato partecipazione "attiva" durante le lezioni frontali ha comunque raggiunto gli obiettivi didattici prefissati.
Obiettivi didattici realizzati	Progettare menu per tipologia di eventi Simulare eventi di catering e banqueting. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. I salumi e i formaggi lombardi. Il food cost La ristorazione commerciale, collettiva e neo ristorazione Lo slow food
Metodi	Lezione frontale, interrogazioni di ripasso, lavori di gruppo
Strumenti	Libro di testo, internet
Attività di recupero:	in itinere
Contenuti	
MODULO 1 -	I prodotti regionali . Lombardia e una regione a scelta
MODULO 2 -	Le tecniche di vendita. Il menù e il personale come strumento di marketing. Il catering e il banqueting
MODULO 3 -	Il food cost
MODULO 4 -	Lo "slow food" e l'importanza della materia prima del territorio
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Interrogazioni e compiti in classe strutturati su risposte a schema aperto accompagnate da domande a risposta multipla o "V" o "F".
CRITERI di VALUTAZIONE	Di tipo soggettivo (interrogazioni e/ o domande dal posto) e oggettivo (test scritti)

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

LUCA LAGRECA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERV. ENOGASTR. SALA -VENDITA

Docente: Prof	CONTINI DONATELLA
Libro di testo	Nuovo a scuola di Sala e Bar e Vendita per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia Vol.2 di Oscar Galeazzi, ed. Hoepli
Ore di lezioni effettuate al 15.05.2019	H 49
Breve profilo didattico della classe	<p>Nell'arco dell'anno scolastico, gli allievi hanno manifestato un atteggiamento corretto e disciplinato in aula, così da conseguire lo svolgimento delle lezioni in un clima abbastanza sereno e poter così raggiungere obiettivi sufficienti da tutti gli alunni.</p> <p>Si è cercato di creare collegamenti con la materia professionale di cucina, gli allievi hanno dimostrato una partecipazione altalenante in classe, talvolta passiva anche per lo studio a casa.</p> <p>La frequenza delle lezioni è stata abbastanza costante per quasi tutti gli allievi.</p> <p>Il lavoro autonomo e lo studio personale si è rivelato abbastanza organizzato, anche se si sono notati casi di difficoltà di rielaborazione e mancanza di un metodo di studio.</p>
Obiettivi didattici realizzati	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la vite, viticoltura e enologia - tecniche di produzione del vino - la spumantizzazione - vini speciali (passiti naturali e artificiali) - caratteristiche generali dell'enografia italiana e estera per cenni - organizzazione del lavoro del sommelier come addetto alla vendita - strumenti di vendita del sommelier (la carta dei vini e le cantine) <p>Abilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare la tipologia di produzione enoica nazionale per tipologia di vino - Individuare i più importanti vitigni autoctoni e alloctoni per zona - Individuare la diversità di preparazione della spumantizzazione - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio

Metodi	Al libro di testo sono state approfondite le lezioni frontali con ampio utilizzo della Lim e di varie fonti integrative (giornali e libri di settore) È stata favorita la partecipazione attiva degli allievi alle lezioni <i>attraverso esperienze personali e curiosità sulle bevande</i> alcoliche così da sensibilizzare l'uso dell'alcol come bevanda da accompagnamento al cibo, l'importanza del lavoro in vigna e in cantina per la creazione di ciò che è il vino.
Strumenti	LIM, connessione Internet, Fonti integrative cartacee
Attività di recupero:	Recupero in itinere e individuale
MODULO 1 -	la figura professionale del sommelier sue funzioni e le attrezzature
MODULO 2 -	Dalla vite al vino: viticoltura ed enologia. Le pratiche di cantina
MODULO 3 -	La spumantizzazione: metodo charmat e classico
MODULO 4 -	I vini passiti (ice vine, botrytis cinerea, appassimento naturale e sulla vite)
MODULO 5 -	Vini liquorosi (marsala, porto, madeira, sherry)
MODULO 6-	Viticultura nazionale dei principali vitigni/vini per regione
MODULO 7-	La degustazione dei cibi; sceda e tecnica di degustazione
MODULO 8-	Verifiche
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Sono state somministrate agli alunni verifiche <u>strutturate</u> ad ogni fine modulo, verifiche orali anche durante correzioni verifiche scritte, così da poter fare un ulteriore recupero durante la correzione in classe.
CRITERI di VALUTAZIONE	È stata valutata, attraverso osservazione costante dei comportamenti, della collaborazione dell'interesse e frequenza del gruppo classe.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE
DONATELLACONTINI

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

Docente: Prof	GARBUZZI ROBERTA
Libro di Testo:	SPORT & CO – Fiorini, Bocchi, Chiesa, Coretti – ED marietti scuola
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	51
Breve profilo didattico della classe	<p>Classe per la maggior parte dotata per qualità psicomotorie. Una parte degli alunni, si è dimostrata molto disponibile al dialogo educativo ed autonoma da un punto di vista operativo, un piccolo gruppo ha dimostrato scarso interesse. Hanno partecipato alle attività proposte con discreto impegno e si sono entusiasmati particolarmente per gli sport di squadra riuscendo a collaborare ognuno a modo proprio. Il numero elevato di studenti e la vivacità della classe hanno spesso causato rallentamenti nell'organizzazione pratica della lezione ma una volta impegnati nel lavoro il ritmo e la resa sono stati apprezzabili</p> <p>Le abilità conseguite sono nel complesso discrete, per alcuni buone. Hanno dimostrato un'ottima capacità di collaborazione quando si è trattato di lavorare in gruppo, positiva è stata anche la collaborazione con l'intera classe</p>
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conoscenze: Riconoscono le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo Sanno sviluppare le strategie tecnico-tattiche dei giochi e degli sport Padroneggiano terminologia, regolamento tecnico, fair-play e modelli organizzativi (tornei, feste sportive...) Conoscono le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento e delle sue possibilità di utilizzo Conoscono gli aspetti scientifici delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite.</p> <p>Competenze: elaborano e attuano risposte motorie adeguate in situazioni complesse assumendo i diversi ruoli dell'attività sportiva, praticano autonomamente l'attività sportiva con fair-play scegliendo personali tattiche e strategie, rielaborano creativamente il linguaggio espressivo in contesti differenti, sanno praticare comportamenti orientati a stili di vita attivi, sanno sostenere un impegno continuo ed una partecipazione attiva</p> <p>Abilità: Sono consapevoli delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva Sanno svolgere ruoli di direzione, organizzazione e gestione di tornei</p>

	Sanno trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Sanno ideare e realizzare sequenze ritmico-espressive in gruppo Sanno scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita. Dimostrano interesse e partecipazione attiva
Metodi	I metodi prevalentemente utilizzati nelle lezioni pratiche sono stati: il globale, l'analitico, problem solving e assegnazione di compiti in autonomia. Nelle lezioni teoriche: lavoro in gruppo, lezione frontale e partecipata,
Strumenti	Piccoli e grandi attrezzi quali ostacoli, attrezzi per salti e lanci, palloni - palestra - spazi all'aria aperta -- libro – file digitali - appunti – ricerche - referti
Attività di recupero:	In itinere, peer to peer, lavoro individualizzato
Contenuti	
MODULO 1	Potenziamento fisiologico: resistenza, forza, mobilità articolare, velocità, coordinazione, equilibrio, ritmo
MODULO 2	Attività sportive: sport di squadra principali e sport minori Atletica leggera: prove multiple (salto in alto, getto del peso e velocità) e corsa ad ostacoli Gestione completa di un torneo sportivo
MODULO 3	Linguaggio del corpo: creazione ed esecuzione di gruppo su base musicale
MODULO 4	Salute e benessere: assunzione di comportamenti finalizzati ad una salute attiva; teoria: droghe, doping, AIDS. Capacità di proporsi e portare a termine incarichi.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Le verifiche sono state effettuate osservando tutto il processo di apprendimento, e somministrando test e prove oggettive
CRITERI di VALUTAZIONE	I criteri di valutazione hanno tenuto conto dei livelli di partenza dei singoli alunni, premiato i miglioramenti ed il lavoro profuso nel perseguimento degli obiettivi ed infine registrato i livelli oggettivamente raggiunti

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE
ROBERTAGARBUZZI

DISCIPLINA: RELIGIONE

Docente: Prof	prof.ssa CALAFA' CLAUDIA
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° 23 ore
Breve profilo didattico della classe	Durante l'anno scolastico quasi tutti gli alunni hanno mostrato interesse ed attenzione discontinui alle lezioni; non tutti hanno partecipato attivamente; un gruppo di ragazzi ha mostrato capacità di confronto e di riflessione critica. Si sono impegnati in modo non sempre adeguato alle attività proposte. Qualche studente ha manifestato atteggiamenti a volte un po' superficiali. La classe ha raggiunto un profitto mediamente BUONO.
Obiettivi didattici realizzati	<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. Descrivere i vari significati di Amore ed analizzare le forme della sua espressione. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo 4. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della sessualità e del Matrimonio e la lettura che ne dà il cristianesimo. 5. Motivare la centralità dell'elemento LIBERTA' 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, Phersonae Humanae, Humanae Vitae, Familiaris Consortio, Veritatis Splendor, Caritas in Veritate), Consultorio di Pastorale Familiare, 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 -	<ol style="list-style-type: none"> 1. La manipolazione genetica, la fecondazione medicalmente assistita (legge 40), la clonazione, HIV e le problematiche di bio-etica
MODULO 6 -	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il cibo e le abitudini alimentari nelle religioni: ebraica, islamica, orientali, cristiana.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Si sono effettuate 1 valutazione nel primo quadrimestre e 2 nel secondo.
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

CLAUDIA CALAFA'

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

<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	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 e organica con errori morfo-sintattici e ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare e 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>
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	

Subtotale:/40

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	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	
	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>
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	

Subtotale:/40

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	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	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 e organica con errori morfo-sintattici e ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare e semplice, ma corretta	6	
	Forma coerente e 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	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	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20								

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
1^ SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – I PARTE
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.rivistadiagraria.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.

1^ SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO – II PARTE
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

CLASSE 5APE

DATA 01/03/2019

1. Il candidato spieghi in che modo le attrezzature professionali e le tecniche di cucina innovative consentano ai cuochi di garantire alla materia prima la conservazione dei sapori e delle proprietà organolettiche originali durante il percorso di preparazione.
2. La cucina regionale nasce dal trasferimento delle conoscenze in campo culinario a livello orale e attraverso lo scambio di ricette collaudate nel tempo. Alla base di queste preparazioni abbiamo la materia prima che in quei luoghi abbonda e si apprezza, soprattutto nei periodo di corretta stagionalità. Nel corso degli anni la cucina regionale, che era nata per motivi prettamente economici, è stata affiancata, negli anni '80 e '90, da una ristorazione nazionale ed internazionale, soprattutto per motivi turistici. Un grande maestro della cucina italiana, Gualtiero Marchesi, agli inizi degli anni '90, propose un ritorno alle origini e alla cucina tipica locale in modo innovativo. Il candidato elenchi gli elementi che caratterizzano la “cucina regionale” e proponga un esempio di menù regionale.

I.S. FALCONE -GALLARATE -
SIMULAZIONE SECONDA PROVA -II PARTE: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA
a.s.2018-19

Alunno classe 5APE

03-04-2019

IL RISTORANTE PRIMAVERA. CHE OPERA SUL MERCATO DI LEGNANO DA ORMAI QUINDICI ANNI, CHE HA FATTO DEI PIATTI A BASE DI PESCE I SUOI CAVALLI DI BATTAGLIA, STA ORGANIZZANDO UN EVENTO DI BENEFICENZA CHE SI TERRA' TRA 20 GIORNI E PER IL QUALE GLI INVITI SONO APERTI A TUTTI PAGANDO UNA QUOTA FORFETTARIA DI 35 EURO CADAUNO.

IL CANDIDATO PROPONGA UN MENU ADEGUATO, COMPOSTO DA UN ANTIPASTO,UN PRIMO PIATTO,UN SECONDO CON CONTORNO ED UN DOLCE E SPIEGHI:

- COME ORGANIZZARE L'EVENTO E DIFFONDERNE LA NOTIZIA;
- QUALI STRATEGIE ADOTTARE PER RIDURRE AL MINIMO GLI SPRECHI ALIMENTARI E DELLE RISORSE UMANE;
- COME RIDURRE AL MINIMO I RISCHI ECONOMICI E GESTIONALI LEGATI A UN NUMERO DI CLIENTI DIFFICILE DA QUANTIFICARE CON PRECISIONE;
- COME GESTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE.

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 e 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	
CAPACITA' 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

SCHEDA DI VALUTAZIONE DELL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO
CUCINA

ALUNNO _____

CLASSE QUINTA _____

ATTIVITA' SVOLTA.....

COMPILAZIONE A CURA DEL TUTOR AZIENDALE (COLONNA 3, indicazione del LIVELLO RAGGIUNTO) E DEI DOCENTI DELLA CLASSE (COLONNA 4 – PUNTEGGIO)

1)COMPETENZE	2)DESCRITTORI	3)LIVELLO	4)PUNTEGGIO	5)DISCIPLINE COINVOLTE
1.Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Applica autonomamente le norme di igiene personale e degli ambienti di lavoro, di conservazione alimentare e la normativa sulla sicurezza .	4		Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive; Scienza e cultura dell'alimentazione; laboratorio dei servizi enogastronomici
	Applica quasi sempre le regole di igiene personale e degli ambienti di lavoro di conservazione alimentare e la normativa sulla sicurezza .	3		
	Rispetta le regole di igiene personale e degli ambienti di lavoro, di conservazione alimentare e la normativa sulla sicurezza se sollecitato.	2		
	Non applica le regole di igiene personale e degli ambienti di lavoro, di conservazione alimentare e la normativa sulla sicurezza anche se sollecitato.	1		
2.Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Interpreta ed applica le consegne di lavoro e organizza autonomamente fasi di lavorazione anche complesse. Possiede buone abilità manuali.	4		Laboratorio dei servizi enogastronomici; Scienza e cultura dell'alimentazione.
	Applica le consegne di lavoro e organizza autonomamente semplici fasi di lavorazione. Possiede buone abilità manuali.	3		
	Applica le consegne di lavoro e, se guidato, organizza semplici fasi di lavorazione. Possiede discrete abilità manuali.	2		
	Esegue parzialmente le consegne di lavoro e, anche se guidato, non organizza efficacemente semplici fasi di lavorazione. Possiede scarse abilità manuali.	1		
	Fornisce spiegazioni chiare ,	4		Italiano, scienza e

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	esaurienti e corrette, utilizzando la terminologia specifica, a colleghi e clienti.			cultura dell'alimentazione; laboratorio dei servizi enogastronomici
	Fornisce spiegazioni chiare e corrette, utilizzando quasi sempre la terminologia specifica, a colleghi e clienti.	3		
	Fornisce spiegazioni semplici, essenziali, non utilizzando sempre la terminologia specifica, a colleghi e clienti.	2		
	Fornisce spiegazioni confuse e parziali, senza l'uso della terminologia specifica, a colleghi e clienti.	1		
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.	Gestisce in autonomia la modulistica prevista dal sistema HACCP, fornendo spiegazioni se richieste.	4		Scienza e cultura dell'alimentazione; laboratorio dei servizi enogastronomici. Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive; Italiano.
	Gestisce correttamente, se guidato, la modulistica prevista dal sistema HACCP, fornendo spiegazioni se richieste.	3		
	Gestisce in modo abbastanza corretto, se guidato, la modulistica prevista dal sistema HACCP. Non sempre fornisce spiegazioni adeguate, se richieste	2		
	Gestisce in modo confuso e poco corretto, anche se guidato, la modulistica prevista dal sistema HACCP			
5. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Conosce e utilizza in modo appropriato i prodotti tipici del territorio.	4		Scienza e cultura dell'alimentazione; laboratorio dei servizi enogastronomici; diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive.
	Conosce e utilizza i principali prodotti tipici del territorio	3		
	Conosce sommariamente i principali prodotti tipici del territorio	2		
	Conosce parzialmente/ confusamente i principali prodotti tipici del territorio	1		
6. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.	Utilizza in autonomia le attrezzature in dotazione, nel rispetto delle norme di sicurezza.	4		Laboratorio dei servizi enogastronomici. Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive;
	Applica le consegne relative all'utilizzo delle attrezzature in dotazione, nel rispetto delle norme di sicurezza.	3		
	Applica, se guidato, le consegne relative all'utilizzo delle attrezzature in dotazione, nel rispetto delle norme di sicurezza.	2		

	Applica con difficoltà , anche se guidato, le consegne relative all'utilizzo delle attrezzature in dotazione, nel rispetto delle norme di sicurezza.	1		
7. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Rispetta gli orari, le regole, si relaziona in modo corretto con le diverse figure aziendali, stabilisce rapporti di collaborazione con tutti i componenti del gruppo di lavoro.	4		Voto di comportamento
	Rispetta gli orari, le regole, si relaziona in modo corretto con le diverse figure aziendali, stabilisce rapporti di collaborazione con alcuni componenti del gruppo di lavoro.	3		
	Rispetta quasi sempre gli orari, le regole, si relaziona in modo sostanzialmente corretto con le diverse figure aziendali, stabilisce rapporti di collaborazione con alcuni componenti del gruppo di lavoro.	2		
	Deve essere richiamato al rispetto di orari, regole, si relaziona in modo non sempre corretto con le diverse figure aziendali, stabilisce scarsi rapporti di collaborazione i componenti del gruppo di lavoro.	1		

LIVELLO	4 (AVANZATO)	3 (INTERMEDIO)	2 (BASE)	1 (NON RAGGIUNTO)
VOTO	8-9-10	7	6	5-4-3

Data.....

Firma del tutor aziendale

.....

2.C- MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Essi possono essere costituiti da:

- testi (es. brani in poesia o in prosa, in lingua italiana o straniera);
- documenti (es. spunti tratti da giornali o riviste, foto di beni artistici e monumenti, riproduzioni di opere d'arte, ma anche grafici, tabelle con dati significativi, etc.);
- esperienze e progetti (es.: spunti tratti anche dal documento del consiglio di classe)
- problemi (es.: situazioni problematiche legate alla specificità dell'indirizzo, semplici casi pratici e professionali).



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 Conosce i temi in modo: ampio, corretto, essenziale, limitato al testo, superficiale, impreciso, insufficiente, lacunoso	Competenze tecniche/professionali Articolate, aderenti alle domande, efficaci, pertinenti, disinvolte, evasive, confuse, stentate	Competenze linguistiche Il linguaggio è: adeguato, ricco, fluido, corretto, sicuro, articolato, impacciato, Il discorso è: articolato, ricco, coerente, originale, impreciso, poco ordinato	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 autonomia 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**

CITTADINANZA e COSTITUZIONE

ITALIANO E STORIA a. s. 2018/2019

TIPOLOGIA DI PERCORSO	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE		TEMA TICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ¹
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Concetto di sovranità e strumenti di democrazia diretta e indiretta *	Cittadinanza e Legalità	
			Storia	L'evoluzione del sistema elettorale italiano *		
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Diritto inviolabili della persona (art.2)*	Cittadinanza e Legalità	
			Storia	Le organizzazioni mondiali: l'ONU - Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo *		
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Dritti e doveri, partendo dal rispetto del Regolamento d'Istituto *	Cittadinanza e Legalità	
			Storia	La Costituzione Italiana *		
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Principio di uguaglianza formale e sostanziale (art.3)*	Cittadinanza e Legalità	
			Storia	Discriminazioni razziali nei regimi totalitari della prima metà del Novecento *		
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Libertà di circolazione (art. 16)*	Cittadinanza e Legalità/ Cittadinanza Europea	
			Storia	Le organizzazioni internazionali: l'Unione Europea *		
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Diritto al lavoro (art.4) e i rapporti contrattuali*	Cittadinanza e Legalità/ Cittadinanza Economica	
			Storia	Il movimento operaio e contadino italiano dagli inizi Novecento alla fine della II guerra mondiale *		
Unità didattica	X		Storia	I rapporti tra Stato e Chiesa in Italia *	Cittadinanza e Legalità	
			Storia	Repubblica parlamentare e repubblica presidenziale*		
Unità didattica	X		Storia	La questione della cittadinanza*	Cittadinanza e Legalità	
			Storia	Conversazioni a tavola con personaggi famosi del Novecento		
Progetto Ricerca/Azione	X		Italiano	Conoscenza dei momenti salienti del panorama musicale del Novecento	Cittadinanza Culturale	
			Musica			

¹ CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE

* dal libro di testo in adozione

INGLESE

TIPOLOGIA DI PERCORSO	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ¹
<i>(progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>					CITTADINANZA ¹
Progetto d'istituto: Stage linguistico in Gran Bretagna		Inglese	Inglese generale per scopi comunicativi	Cittadinanza europea
Progetto d'istituto: Lezioni con docente madre lingua	TUTTA LA CLASSE		Inglese	Traditional British dishes Microlingua	Cittadinanza europea Cittadinanza culturale
Modulo: Culinary geography	TUTTA LA CLASSE		Inglese / Enogastronomia	Regional food	Cittadinanza culturale
Modulo: Safety Procedures and Nutrition	TUTTA LA CLASSE		Inglese / Enogastronomia	Health and safety: HACCP; food transmitted infections and food poisoning; Contamination.	Cittadinanza e salute
Modulo: Diet and Nutrition	TUTTA LA CLASSE		Inglese / Alimentazione / Enogastronomia	The eatwell plate; The Mediterranean diet; Alternative diets; Teenagers and diet; Allergies and intolerances; Eating disorders.	Cittadinanza e salute
Modulo: Career paths	TUTTA LA CLASSE		Inglese	Europass CV	Cittadinanza digitale Cittadinanza europea
Progetto d'istituto: Certificazioni linguistiche PET For Schools		Classe 3a: (corso+ certificazione)(solo corso)	Inglese	Inglese generale per scopi comunicativi (Livello B1 - CEFR)	Cittadinanza europea

¹ CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

TEDESCO

TIPOLOGIA DI PERCORSO <i>(progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ²
<u>PROGETTO MADRELINGUA</u>	TUTTA LA CLASSE NEL TRIENNIO		<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.	Cittadinanza Europea
<u>STAGE LINGUA TEDESCA</u>		<u>Würzburg (Cl III)</u>	<u>Tedesco</u>	Gli alunni sono ospitati in famiglia per la durata di una settimana e frequentano un corso di approfondimento della lingua Tedesca ed attività culturali o visite guidate anche inerenti il settore alberghiero.	Cittadinanza Europea

² CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

FRANCESE

TIPOLOGIA DI PERCORSO <i>(progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ³
PROGETTO MADRELINGUA	TUTTA LA CLASSE NEL TRIENNIO		FRANCESE	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.	Cittadinanza Europea
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE	(classe terza) (classe quinta)		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.	Cittadinanza Europea
STAGE LINGUA FRANCESE		Classe Terza: Strasburgo: Aix-En-Provence:	FRANCESE	Gli alunni sono ospitati in famiglia per la durata di una settimana e frequentano un corso di approfondimento della lingua francese ed attività culturali o visite guidate anche inerenti il settore alberghiero.	Cittadinanza Europea

³ CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

D.T.S.A.R.

TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE /OBIETTIVI	AREA DELLA CITTADINANZA⁴
BUSINESS PLAN	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> • spirito di iniziativa e autoimprenditorialità¹ 	Cittadinanza Europea
PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici • capacità di scegliere e decidere • capacità di progettare, programmare, pianificare 	Cittadinanza scientifica, cittadinanza economica
CASI AZIENDALI	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> • affrontare situazioni problematiche nel lavoro e contribuire a risolverle 	Cittadinanza scientifica, cittadinanza economica
TURISMO SOSTENIBILE	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> • concetto di sostenibilità² nello sviluppo di un progetto di impresa 	Cittadinanza scientifica, cittadinanza economica

⁴CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

MATEMATICA

TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ⁵
Unità didattiche	si		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 qualsiasi legge di tipo fisico od economico. Sono stati anche forniti le nozioni di base della statistica per poter interpretare grafici e dati relativi ad una qualunque indagine statistica.	Cittadinanza scientifica

⁵ CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ⁶
Unità didattica	si		Scienza e Cult. Alimentaz. – Lab. enogastron.- D.T.S.A.R.-	Sostenibilità Alimentare ed Ambientale.	Cittadinanza e ambiente, cittadinanza e salute, cittadinanza scientifica, cittadinanza economica
Unità didattiche	si		Scienza e Cult. Alimentaz. – Lab. enogastron.-	Educazione Alimentare	Cittadinanza e salute, cittadinanza scientifica,
Unità didattiche	si		Scienza e Cult. Alimentaz. – Lab. enogastron.-	Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e della Dieta Mediterranea	Cittadinanza economica, cittadinanza culturale, cittadinanza e ambiente, cittadinanza e salute

LAB. CUCINA

TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ⁷
LEZIONE FRONTALE	X	Tutta la classe	ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA – ALIMENTAZIONE – D.T.S.A.R.	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità agroalimentare • Costi ambientali della produzione alimentare • Costi ambientali dello spreco alimentare • Comportamenti alimentari sostenibili 	Cittadinanza e ambiente Cittadinanza economica

⁶ CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

LAB. SALA-BAR

TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ⁸
LEZIONE FRONTALE	X	Tutta la classe	ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA – ALIMENTAZIONE – D.T.S.A.R.	<ul style="list-style-type: none"> tutela della salute- lotta allo spreco- raccolta differenziata- norme di corretta pulizia e sanificazione evitando lo spreco di acqua e detersivi, recupero olio esausto sviluppo dei cosiddetti" Big five": lavoro di squadra, amicalità, estroversione... 	Cittadinanza e ambiente Cittadinanza economica Cittadinanza e salute Cittadinanza e legalità

SCIENZE MOTORIE

TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ⁹
MODULI	SI		SCIENZE MOTORIE	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione completa di un torneo sportivo - Creazione ed esecuzione di un esercizio di gruppo su base musicale 	Cittadinanza e sport

⁹ CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

RELIGIONE

TIPOLOGIA DI PERCORSO (progetto d'istituto, concorso, unità didattica, etc.)	TUTTA LA CLASSE	ALCUNI ALUNNI	DISCIPLINE COINVOLTE	TEMATICHE AFFRONTATE	AREA DELLA CITTADINANZA ¹⁰
Unità didattica	Solo avvalentesi IRC		Religione – alimentazione- cucina-storia	Le religioni e i nuovi movimenti religiosi	Cittadinanza culturale
Unità didattica	Solo avvalentesi IRC		Religione-italiano-storia	Carta dei diritti universali dell'uomo	Cittadinanza e legalità; cittadinanza culturale; cittadinanza europea
Sermig (Torino) uscita didattica	Solo avvalentesi IRC		religione	Importanza dell'impegno e della responsabilità sociale- volontariato	Cittadinanza e volontariato
Progetto “Guardavanti onlus.”	Solo avvalentesi IRC		religione	Le migrazioni – gli stereotipi	Cittadinanza e legalità- cittadinanza e ambiente
Conferenza HIV e malattie sessualmente trasmissibili	classe		religione	Valore della sessualità	Cittadinanza e salute

¹⁰ CITTADINANZA E LEGALITÀ, CITTADINANZA EUROPEA, CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA, CITTADINANZA E AMBIENTE, CITTADINANZA CULTURALE, CITTADINANZA DIGITALE, CITTADINANZA E SPORT, CITTADINANZA E VOLONTARIATO, CITTADINANZA E SALUTE.

**AMBITO: CITTADINANZA CULTURALE
PROGETTO STORIA DELLA MUSICA**

Docente: Lorianò Blasutta

Obiettivi Formativi: Quello del rapporto tra storia e musica è un tema al quale si accenna sempre più spesso, tuttavia il più delle volte con una certa superficialità e scarsa competenza. Le canzoni e la musica in generale vengono chiamate in causa per lo più per il loro potere evocativo, lasciando affiorare un passato presentato come cartolina, senza profondità, senza che l'ascolto diventi veramente un'occasione di confronto critico – oltre che emozionante e divertente – con quella dimensione del cambiamento che è tipica della contemporaneità. Si propone un percorso formativo in cui la musica rivela tutta la profondità del suo rapporto con la storia: come fonte per studiarla, come strumento per raccontarla in aula, come agente che ha giocato e gioca tuttora un ruolo importante nel condizionare scelte e comportamenti collettivi. La musica non è trattata “soltanto” come opera d'arte, ma come un vero e proprio documento storico. Obiettivo del progetto sarà anche quello di scovare le tracce che la storia ha lasciato all'interno dell'opera musicale, di valorizzare quelle informazioni presenti in essa al di là della stessa volontà dei loro autori. Oltre a “fare memoria”, dunque, lo scopo è quello di divulgare le abilità interpretative che negli ultimi decenni lo storico ha acquisito confrontandosi con le nuove fonti (il cinema, la letteratura, la televisione, la fotografia e naturalmente la musica).

Competenze:

- Conoscenza delle fonti non convenzionali per la storia contemporanea.
- Conoscenza della complessità della fonte opera musicale.
- Disinvolture nell'intrecciare il rapporto tra epoca storica e fonti non convenzionali e complementari (musica e letteratura, cinema, televisione, giornalismo).
- Costruzione di lezioni in aula in cui valorizzare la dimensione dell'ascolto (musicale) critico.
- Abitudine ad applicare gli strumenti acquisiti ad altre epoche e altri argomenti

Conoscenze: Argomenti trattati: La musica della Belle Epoque a Vienna, la musica della Belle Epoque in Francia, I canti di emigrazione, I canti di guerra (prima e seconda guerra mondiale), Works Songs Spirituals e Blues, I vari stili del Jazz (Dixieland, Ragtime, Swing, Bebop, Free Jazz), la musica durante il fascismo, storia della musica di intrattenimento in Italia (dalla canzone napoletana al festival di Sanremo e oltre), il rock e il rock progressivo, espressioni della musica “classica” contemporanea (Dodecafonìa, musica concreta, minimalismo).

Tempi:

Quattordici unità didattiche di un'ora ciascuna, distribuite nel corso del secondo pentamestre più un'ora per lo svolgimento di una prova di verifica

Modalità di valutazione: Verifica scritta sommativa e formativa

Gallarate, 06.05.2019

Il docente Prof. Lorianò Blasutta

PROGETTO DI RICERCA-AZIONE

Prof.ssa Cairni Elisabetta, Prof. Olivato Tito (in qualità di tutor)

Attività: Indovina chi viene a cena?

Il percorso è finalizzato alla realizzazione di un compito di realtà in cui lo studente dimostri di essere in grado di sostenere una conversazione a tavola con personaggi famosi e presentare un menù a tema.

Gli studenti inviteranno: Papa Giovanni Paolo II, Giuseppe Ungaretti e Primo Levi, Martin Luther King e Nelson Mandela, Samantha Cristoforetti, Fedez e Ferragni Chiara.

Prodotto richiesto: presentazione in formato elettronico.

Obiettivi formativi:

approfondire la figura umana di grandi personaggi del Novecento, analizzando una società ricca di molteplici punti di interesse e offrendo un nuovo modo per riflettere criticamente su alcune tappe fondamentali nel panorama culturale mondiale;
rendere gli studenti consapevoli dell'utilità del proprio percorso formativo, integrando competenze trasversali e professionali in vista della futura attività lavorativa;
migliorare la propria capacità di selezionare informazioni, sintetizzare, visualizzare dati con strumenti informatici e comunicare in modo efficace; sviluppare un atteggiamento curioso, spirito di collaborazione e organizzazione, superando le difficoltà, percependo gli altri come risorsa; potenziare la capacità di elaborare testi scritti e orali, argomentando il proprio punto di vista e motivando le scelte effettuate.

Competenze di cittadinanza

Percorso del Settore Servizi: Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato

Comuni: Imparare ad imparare; comunicare; progettare; collaborare e partecipare.

Competenze disciplinari

Asse dei linguaggi:

Leggere, comprendere, interpretare testi

Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi necessari per gestire la situazione comunicativa

Produrre testi di vario tipo in relazione alle esigenze comunicative

Quinto anno: asse umanistico-storico-sociale

Testuale: utilizzare il patrimonio lessicali ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti

Culturale: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti, della scienza e della tecnica

Critica: utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con un atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà

Relazionale: sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione, senso di responsabilità

Contesto: aula

Metodologia di lavoro: Cooperative Learning;

Strumenti di lavoro:

Libri di testo, materiale fornito dal docente, Lim, risorse del Web, App per la didattica, programmi di videoscrittura

Controllo degli apprendimenti, valutazione e verifica:

Valutazione del materiale prodotto dagli allievi secondo i seguenti criteri:

- ✓ rispetto delle consegne
- ✓ esposizione chiara, logica e coerente nell'esposizione del prodotto finale realizzato: restituzione sistematica delle impressioni tramite discussione in aula, verifica sommativa orale
- ✓ partecipazione all'attività proposta, applicazione, collaborazione: osservazione per il lavoro di gruppo predisposta dal docente

Peso in termini di voto in riferimento alla disciplina equivalente ad un'interrogazione; griglia in adozione come da Dipartimento.

