



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](mailto:ipsscalfalcone@tin.it)  
✉ : [vais023006@pec.istruzione.it](mailto:vais023006@pec.istruzione.it)

**ESAME DI STATO**  
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO:**  
**Sala e vendita**

**a.s. 2018 /2019**

**DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE V ApS “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 della cultura dell'alimentazione  
 Diritto e Tecnica della Struttura Recettiva  
 Laboratorio di servizi enogastronomici: cucina  
 Laboratorio di servizi enogastronomici: sala e vendita  
 Educazione Fisica  
 Religione

### 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-Griglia di valutazione del 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. APS**

Redatto il: **15 maggio 2019**

Affisso all'albo il \_\_\_\_\_

Docente coordinatore della classe: **Rossi Alessandra**

<b>Docente</b>		<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>Firma</b>
Tamborini Giulia		Italiano E Storia	
Rossi Alessandra		Matematica	
Savoini Rocco	*	Laboratorio di Servizi Enogastronomici- Settore Sala e Vendita	
Menna Giovanna	*	Scienza e Cultura dell'alimentazione	
Caroprese Cinzia		Laboratorio di Servizi Enogastronomici- Settore Cucina	
Rossini Luisa		Lingua Inglese	
Laudi Maria	*	Lingua Francese	
Forni Silvia	*	Lingua Tedesca	
Bloise Rosa		Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
Garbuzzi Roberta		Scienze Motorie	
Pacella Maura		Religione	
Scalzone Marisa		Sostegno	
Mezzera Alessandro		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'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 "servizi di sala e di vendita" 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.

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

<b>Dati oggettivi</b>	N°16 studenti: 12 femmine, 4 maschi. Sono presenti 2 studenti con PEI (relazione nel fascicolo personale degli studenti) e 4 con PDP, 1 studente ripetente la classe quinta.
<b>Continuità didattica</b>	La classe si è costituita in terza. È stata accompagnata durante il triennio dalla maggior parte dei docenti in modo continuativo, eccetto che per le discipline di sala (ogni anno un docente diverso), di francese (in quinta è cambiata la docente) e di cucina (alternanza continua di docenti soprattutto nell'ultimo anno).
<b>Obiettivi misurabili</b>	In terza la classe era composta da 23 alunni, di cui 18 sono stati ammessi alla classe successiva. In quarta si sono inserite 4 studentesse, di cui 3 ripetenti; di questi 22 alunni, 16 sono stati ammessi alla classe quinta. In quinta si è aggiunto uno studente ripetente dell'ultimo anno ed a Marzo si è ritirata una studentessa. Come seconda lingua, 7 studenti studiano tedesco e 7 studiano francese.
<b>Descrizione</b>	La classe ha partecipato alle attività educative e didattiche in modo discontinuo e non sempre responsabile, disattendendo spesso i tempi o le consegne. La frequenza non è stata assidua per tutti gli studenti e per diversi alunni l'impegno è stato appena sufficiente. Solo un ristretto numero di studenti ha dimostrato una seria motivazione allo studio raggiungendo buoni risultati con particolare interesse per il settore enogastronomico. Alcuni studenti evidenziano carenze nell'area della comunicazione.
<b>Esiti Obiettivi cognitivi</b>	Sul piano del rendimento la classe ha raggiunto gli obiettivi cognitivi ad un livello appena sufficiente, perché non ha acquisito un metodo di studio efficace, adeguato a questo ultimo anno, in cui è richiesta una maggiore costanza e concentrazione per l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze delle varie discipline. Pertanto, per diversi alunni, i programmi disciplinari sono stati molto più complessi da gestire, a causa di un impegno domestico piuttosto discontinuo e talvolta superficiale, che ha limitato la capacità di rielaborazione. Solo un gruppo ristretto di alunni è in grado di applicare correttamente ed opportunamente le tecniche ed i linguaggi acquisiti nel corso del quinquennio.
<b>Comunicazione</b>	Il dialogo con gli studenti e con il rappresentante dei genitori è stato costante, in particolare i docenti hanno riservato un'ora settimanale al

	ricevimento ed è stata effettuata una riunione plenaria pomeridiana. Le comunicazioni sono avvenute attraverso il registro elettronico ed il libretto personale ed anche attraverso colloqui sollecitati dal corpo docenti o dal coordinatore quando è stato necessario.
<b>Obiettivi formativi e comportamentali</b>	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 Conoscenza dei propri diritti e doveri Sviluppo della capacità progettuale e decisionale Potenziamento dell'autonomia
<b>Modalità di lavoro</b>	Lezioni frontale e partecipata, problem solving, didattica laboratoriale, lavori di gruppo; strumenti: libro di testo, mappe e schemi, esercitazioni guidate, verifiche formative e sommative.
<b>Strumenti di verifica</b>	Verifiche orali, scritte, pratiche/operative. La valutazione tiene conto delle conoscenze, competenze e capacità e viene condotta attraverso griglie di valutazione approvate collegialmente.
<b>Metodologie di recupero</b>	Recupero curricolare in itinere. Recupero extracurricolare pomeridiani febbraio/marzo/aprile: materie scientifiche, linguistiche, tecniche. Sportelli didattici tutto l'anno.
<b>Attività di potenziamento</b>	Progetto di istituto: cittadinanza e costituzione. (vedi allegato)
<b>Profitto medio della classe</b>	Il profitto medio della classe è globalmente 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	118
Storia	66	58
Lingua inglese	99	88
Matematica	99	88
Lingua tedesca	99	81
Lingua francese	99	87
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	165	149
Lab. Serv. Enog. Sett. Sala e Ven.	132	115
Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	66	46
Scienze motorie e sportive	66	41
Scienza e cultura dell'alimentaz.	99	72
Religione	33	31
<b>Totali</b>	<b>1155</b>	<b>974</b>

**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) Viaggio d'istruzione a Budapest.
- 2) Spettacoli teatrali "L'ultimo lenzuolo bianco" di Fharad Bitani e "Granelli di sabbia".

**INIZIATIVE COMPLEMENTARI INTEGRATIVE SIGNIFICATIVE ANNI PRECEDENTI**

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

- 1) a.s. 2017-18 Viaggio d'istruzione a Vienna – Stage linguistico a Brighton- Visita aziendale in "Fratelli Branca distillerie"- Visita al SERMIG (arsenale della pace di Torino)-Spettacolo teatrale "Mio fratello gioca con i dinosauri".
- 2) a.s. 2016-17 Viaggio di istruzione in Toscana-Stage in Germania a Wurzburg.

**ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

Le indicazioni ministeriali sono assunte come indice di riferimento, ma il progetto triennale

d'istituto, prevede esperienze significative condotte a partire dalla classe III per complessive 566 ore di attività, Di seguito, vengono forniti i dati relativi alle **attività svolte nel triennio conclusivo**.

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

### **Esperto in catering e banqueting**

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

#### **Competenze**

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

#### **Abilità**

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

#### **Conoscenze**

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

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

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

Percorso interamente svolto in attività di alternanza scuola lavoro.

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

#### **Competences:**

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

#### **Ability**

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

#### **Knowledge**

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

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

<b>Classe seconda 66 h in ristorante didattico</b>		
<b>Competenze classe terza</b>	<b>Competenze classe quarta</b>	<b>Competenze classe quinta</b>
<p>1 comunicare e interagire con alcuni interlocutori</p> <p>2 realizzare, in parziale autonomia, il compito assegnato</p> <p>3 riconoscere, guidato, il 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>Comunicare con i diversi interlocutori presenti in azienda</p> <p>Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e ne valuta prospettive e possibilità reali.</p> <p>Gestire in parziale autonomia gli incarichi avuti.</p> <p>Ripresa competenze sicurezza e qualità.</p>	<p>Comunicare e interagire con i diversi interlocutori presenti in azienda</p> <p>Riconoscere il proprio ruolo all'interno del percorso formativo e valutarne le prospettive e le possibilità reali</p> <p>Gestire in autonomia gli incarichi avuti.</p>
<b>Abilità</b>		
<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</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>

<p>di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore. Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza</p>		
<b>Conoscenze</b>		
<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. 81del2008 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>
<b>Attività a scuola</b>		
<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</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</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>

laboratoriale.	procedure di progettazione e di servizio.	.
<b>Attività in azienda</b>		
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.	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.	Ore complessive classe quinta 200. Valutazione finale percorso. Aiuto ad alunni più giovani nelle situazioni professionali dell'azienda interna

## **ATTIVITA' di STAGE degli ALUNNI a.s. 2018/2019**

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

**Tutti gli studenti hanno inoltre partecipato alla realizzazione di**

### **ATTIVITÀ' DI ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA**

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

### **CONTENUTI E METODI DELL'AZIONE DIDATTICA**

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

**CREDITI SCOLASTICI relativi al terzo e quarto anno  
(credito calcolato ai sensi del d.lgs. n. 62 del 2017)**

**SIMULAZIONI PROVE D'ESAME**

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

**Prima sessione di simulazioni**

<b>Prima prova: data 19/02/2019</b> Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero
<b>Seconda prova: data 28/02/2019 e 01/03/2019</b> Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero + proposte dall'Istituto
<b><u>Seconda sessione di simulazioni</u></b>
<b>Prima prova: data 26/03/2019</b> Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero
<b>Seconda prova: data 02/04/2019 e 03/04/2019</b> Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero + proposte dall'Istituto
<b>Colloquio: data 23/05/2019</b>

# 1-CONSUNTIVI ATTIVITÀ

## DISCIPLINARI

PROGRAMMI SVOLTI a cura dei Docenti

Sottoscritti dai Rappresentanti degli studenti

DOCENTE: ROSSI ALESSANDRA

DISCIPLINA: MATEMATICA

<b>Docente: Prof</b>	Rossi Alessandra
<b>Libro di Testo:</b>	Dodero N., Baroncini P., Manfredi R. <b>“Nuova formazione alla matematica” Giallo</b> vol. F Analisi infinitesimale vol. S Statistica e probabilità Ghisetti e Corvi Editore
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2015</b>	<b>88</b> ore
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	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.
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<b>Conoscenze</b> Gli alunni <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscono grafici ed equazioni della funzione lineare e quadratica, esponenziale e logaritmica, di proporzionalità inversa.</li> <li>- Conoscono le principali regole di derivazione.</li> <li>- Conoscono la definizione di primitiva e di integrale indefinito; Conoscono le seguenti regole di integrazione: integrale di una potenza, integrale di <math>e^x</math>, integrale di <math>1/x</math>, integrali immediati generalizzati, per decomposizione e per parti.</li> <li>- Conoscono il concetto di integrale definito di una funzione continua e le relative proprietà.</li> </ul>

	<p>Conoscono la formula fondamentale del calcolo integrale e quelle per il calcolo di aree e volumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscono il concetto di frequenza assoluta, relativa e percentuale, di media aritmetica e ponderata, moda e mediana, scarto quadratico e deviazione standard.</li> <li>- Conoscono la definizione classica di probabilità.</li> </ul> <p><b>Capacità</b></p> <p>Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanno tracciare il grafico di una funzione notevole</li> <li>- Sanno calcolare le derivate delle funzioni semplici e composte.</li> <li>- Sanno ricavare le primitive delle funzioni elementari partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali;</li> </ul> <p>Sanno calcolare l'integrale indefinito applicando le regole di integrazione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sanno calcolare l'integrale definito di una funzione continua.</li> <li>- Sanno applicare il calcolo integrale per calcolare particolari aree e volumi.</li> <li>- Sanno calcolare i diversi tipi di valori di sintesi di un insieme di dati.</li> <li>- Sanno determinare la probabilità di un evento utilizzando la definizione classica di probabilità.</li> </ul> <p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare semplici situazioni problematiche, proponendo opportune soluzioni.</li> </ul>
<b>Metodi</b>	<p><b>Lezione frontale</b></p> <p><b>Lezione partecipata</b> con interventi degli studenti sollecitati da osservazioni del docente.</p> <p><b>Attività di consolidamento</b> con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esercitazioni guidate individuali o collettive;</li> <li>- sottolineatura di analogie e connessioni tra i vari argomenti.</li> </ul> <p><b>Attività di recupero in itinere</b> con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rallentamento della trattazione degli argomenti previsti</li> <li>- svolgimento di ulteriori esercizi guidati finalizzati al consolidamento di abilità e conoscenze.</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Libro di testo.</b></li> <li>- <b>Schemi</b> del docente al fine di sintetizzare alcune parti teoriche e/o richiamare argomenti propedeutici alla trattazione del programma.</li> </ul>
<b>Attività di recupero:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Recupero in itinere.</b></li> <li>- <b>Recupero attraverso il confronto tra pari:</b> alcuni studenti relazionano ad altri.</li> </ul>
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1: Revisione e ripasso</b>	Grafico delle funzioni razionali di primo e secondo grado, delle funzioni esponenziali e logaritmiche, della proporzionalità inversa.

	Ripasso e completamento del calcolo delle derivate.
<b>MODULO 2: Gli integrali indefiniti</b>	Integrale indefinito. Metodi di integrazione: integrazioni immediate; integrazione per decomposizione; integrazione per parti.
<b>MODULO 3: Gli integrali definiti</b>	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.
<b>MODULO 4: La statistica descrittiva</b>	Tabelle, distribuzioni, indici di posizione (media aritmetica semplice e ponderata, moda, mediana) e indici di variabilità
<b>MODULO 5: La probabilità</b>	Eventi. Definizione classica di probabilità e semplici applicazioni.
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	<b>Verifiche scritte</b> Costituite sia da esercizi con applicazione di regole standard, sia da quesiti a scelta multipla. Le verifiche sono state corrette e commentate. <b>Verifiche orali</b> per la valutazione di competenze linguistiche e capacità applicative. <b>Interventi dal posto</b> nei quali si considerano pertinenza di domande e risposte e proposte di ipotesi risolutive.
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	Nella <b>valutazione delle verifiche</b> si è tenuto conto dei seguenti elementi: - conoscenza dell'argomento, - proprietà espositiva, - utilizzo di un corretto procedimento, - correttezza del calcolo algebrico ed analitico, - rielaborazione personale dei contenuti. Per quanto riguarda la <b>valutazione quadrimestrale</b> si è tenuto conto <b>anche di</b> : - impegno, - partecipazione all'attività didattica, - progresso rispetto al livello di partenza.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

PROF. ALESSANDRA ROSSI

**DOCENTE: CAROPRESE CINZIA**  
**DISCIPLINA: LABOR DI SERVIZI ENOGASTR- SETTORE CUCINA**

<b>Docente: Prof</b>	Caroprese Cinzia
<b>Libro di Testo:</b>	Organizzazione & Gestire, Giovanni Guadagno ,Edizioni Urban.
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	46
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	La classe per continui cambiamenti di docenti rimane indietro con la programmazione. Gli alunni dimostrano attenzione e partecipazione nelle mie ore di lezioni.
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Conoscere le principali denominazioni dei marchi di qualità. Piatti tipici delle regioni. Lo slow food. Menù. Metodi e strumenti di approvvigionamento.
<b>Metodi</b>	Lezione frontale, interrogazioni di ripasso.
<b>Strumenti</b>	Internet, Libro di testo.
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1 -</b>	I marchi di qualità(DOP, IGP, STG, ecc. ). I prodotti Regionali : salumi, formaggi e ortaggi della Lombardia, Calabria, Basilicata, Campania, Lazio Toscana e Sicilia.
<b>MODULO 2 -</b>	Menù . Definizione d'acquisto, canali di approvvigionamento.
<b>MODULO 3 -</b>	Lo "slow food" e l'importanza della materia prima del territorio.
<b>MODULO 4 -</b>	
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	Interrogazioni e compiti in classe strutturati su risposte a schema aperto accompagnate da domande a risposta multipla o "V"o "F".
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	Di tipo soggettivo (domande dal posto) e oggettivo (test scritti).

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. CINZIA CAROPRESE**

**DOCENTE: GARBUZZI ROBERTA DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE**

<b>Docente: Prof</b>	<b>GARBUZZI ROBERTA</b>
<b>Libro di Testo:</b>	SPORT & CO – Fiorini, Bocchi, Chiesa, Coretti – ED marietti scuola
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	41
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	<p>Classe per la maggior parte abbastanza dotata per qualità psicomotorie.</p> <p>La maggior parte degli alunni, si è dimostrata disponibile al dialogo educativo ed autonoma da un punto di vista operativo. Hanno partecipato alle attività proposte con adeguato impegno e si sono entusiasmata particolarmente per le attività di squadra riuscendo a collaborare ognuno a modo proprio.</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 nonostante sia comparso qualche attrito</p>
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p><b>Conoscenze:</b>  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><b>Competenze:</b>  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><b>Abilità:</b>  Sono consapevoli delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva  Sanno svolgere ruoli di direzione, organizzazione e gestione di tornei  Sanno trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive.  Sanno ideare e realizzare sequenze ritmico-espressive in</p>

	gruppo Sanno scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita. Dimostrano interesse e partecipazione attiva
<b>Metodi</b>	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,
<b>Strumenti</b>	Piccoli e grandi attrezzi quali ostacoli, attrezzi per salti e lanci, palloni - palestra - spazi all'aria aperta — libro – file digitali - appunti – ricerche - referti
<b>Attività di recupero:</b>	In itinere, peer to peer, lavoro individualizzato
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1</b>	Potenziamento fisiologico: resistenza, forza, mobilità articolare, velocità, coordinazione, equilibrio, ritmo
<b>MODULO 2</b>	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
<b>MODULO 3</b>	Linguaggio del corpo: creazione ed esecuzione di gruppo su base musicale
<b>MODULO 4</b>	Salute e benessere: assunzione di comportamenti finalizzati ad una salute attiva; teoria: droghe, doping, AIDS. Capacità di proporsi e portare a termine incarichi.
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	Le verifiche sono state effettuate osservando tutto il processo di apprendimento, e somministrando test e prove oggettive
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	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**

**PROF. ROBERTA GARBUZZI**

**DOCENTE: LAUDI MARIA      DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE**

<b>Docente: Prof.ssa</b>	Laudi Maria
<b>Libro di Testo:</b>	C. Duvallier "Gourmet" Œnogastronomie et Service ed. Eli
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	87
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	<p>Complessivamente gli alunni hanno partecipato in modo positivo all'attività didattica proposta, anche se non sempre hanno saputo approfittare dell'esiguità del loro numero. 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 per alcuni i risultati non sono pienamente positivi a causa sia di fragilità nella preparazione di base che per un impegno non sempre adeguato. Gli alunni si esprimono con maggior sicurezza all'orale, mentre permangono fragilità linguistiche nella produzione scritta.</p>
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. acquisizione dei contenuti, del lessico specifico, delle strutture linguistiche più significative della lingua francese.</li> </ol> <p><b>COMPETENZE</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. saper utilizzare le conoscenze acquisite per eseguire compiti, risolvere situazioni anche in contesti organizzati.</li> <li>2. Saper utilizzare in modo adeguato le strutture morfosintattiche e lessicali della lingua, anche in un contesto comunicativo professionale.</li> </ol> <p><b>CAPACITA'</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Interagire in modo adeguato in una situazione comunicativa.</li> <li>2. Comprendere testi orali, scritti, multimediali.</li> <li>3. Produrre testi orali e scritti.</li> <li>4. Conversare, riassumere, descrivere, relazionare, tradurre, comparare testi orali e scritti di carattere vario.</li> <li>5. Cogliere aspetti significativi di documenti autentici.</li> </ol>

	6. Riconoscere la dimensione culturale e interculturale della lingua.
<b>Metodi</b>	<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.</p> <p>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 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 compresenza, 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.</p>
<b>Strumenti</b>	Libro si testo materiali audio e video
<b>Attività di recupero:</b>	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.
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1 -</b>	<p><b>Santé et sécurité:</b> 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) e (2)</p>
<b>MODULO 2 -</b>	<p><b>Régimes et nutrition:</b> 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 crudivorisme, le régime fruitarien et</p>

	les régimes dissociés Le Slow Food (photocopie)
<b>MODULO 3 -</b>	<b>Les métiers de la restauration:</b> Comment devenir barman, serveur et sommelier Témoignages d'un maître d'hôtel et d'Estelle Touzet, chef sommelier Comment rédiger un Curriculum Vitae et une lettre de motivation
<b>MODULO 4 -</b>	<b>Le bar et les boissons:</b> Les types de bar Les vins et le service Les vins français et leurs appellations Les régions viticoles françaises La carte des vins et des desserts Le champagne L'art de la champagnisation (photocopie) Les liqueurs et les eaux-de-vie Les bières Les apéritifs traditionnels français Les cocktails La dégustation des vins
<b>MODULO 5 -</b>	<b>Culture culinaire</b> Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine Spécialités gastronomiques des DROM-COM La cuisine de la francophonie La cuisine et la loi: les organismes de contrôle alimentaires. Les labels français et italiens
<b>VERIFICHEeVALUTAZIONI</b>	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. 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. Sono stati utilizzati punti e mezzi punti per indicare, in scala da 1 a 10, il livello raggiunto.
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	I criteri di valutazione adottati sono quelli delineati a livello dipartimentale e collegiale.

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. MARIA LAUDI**

**DOCENTE: ROSSINI LUISA    DISCIPLINA: INGLESE**

<b>Docente: Prof</b>	Luisa Rossini
<b>Libro di Testo:</b>	Catrin Elen Morris "Well Done! Service"
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019...</b>	88 ore
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	La classe ha manifestato interesse costante per la materia, anche se da parte di qualche alunno l'impegno è stato scarso e la partecipazione poco attiva. Gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione globalmente sufficiente e qualche alunno ha raggiunto buoni livelli sia nella produzione scritta che in quella orale
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p><u>Conoscenze</u>: descrivere i vari percorsi formativi per diventare chef, bartender, sommelier, food and beverage manager e per le nuove figure professionali. Scrivere un curriculum vitae. Conoscere la cucina e i vini delle regioni italiane, del UK e degli USA.</p> <p><u>Competenze</u>: padroneggiare la lingua per scopi comunicativi, utilizzare specifiche conoscenze di settore, accanto a strumenti di comunicazione.</p> <p><u>Capacità</u>: progettare e interagire all'interno di un team. Produrre brevi testi per descrivere processi.</p>
<b>Metodi</b>	Lezione frontale, partecipata, discussioni, role-play. Listening activity
<b>Strumenti</b>	Libro di testo, schede fornite dal docente e dall'insegnate di conversazione inglese.
<b>Attività di recupero:</b>	Sono state svolte in itinere
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1 - Career Paths</b>	<p>How to become a chef pag.194</p> <p>How to become a bartender, sommelier or waiting staff pag.196</p> <p>How to become a food and beverage manager pag.198</p> <p>The water sommelier pag.200</p> <p>The olive oil sommelier pag.201</p> <p>How to write a Curriculum Vitae pag.202</p>

<b>MODULO 2 - In the restaurant: welcoming and serving</b>	Phone bookings and welcoming guests pag.138 Taking and carrying out orders pag.140 Problems and complaints pag.142 Presenting the bill and the guests' departure pag.144
<b>MODULO 3 - Culinary Geography</b>	Food in the UK pag.220 Traditional northern food UK pag.222 Food in the USA pag.224-225 Food and wine in north-west Italy pag.228-229 Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy pag.230-231 Food and wine in Central Italy pag.232-233 Food and wine in Southern Italy pag.234-235
<b>MODULO 4 - Culinary Habits</b>	Italian cuisine: traditions and festivities (1) (2) pag.266-268
<b>MODULO 5 - Society and Identity</b>	The art of sushi pag.285 Chinese cuisine pag.288
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	Prove strutturate e semi strutturate. Interrogazioni dialogiche. Sono state svolte 2 prove scritte e 1 orale nel primo trimestre e 3 prove scritte e 2 orali nel secondo pentamestre
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	Nelle prove scritte si è tenuto conto sia della forma che del contenuto; mentre per l'orale ho valutato la padronanza linguistica e le conoscenze.

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. LUISA ROSSINI**

**DOCENTE: PACELLA MAURA DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA**

<b>Docente: Prof</b>	prof.ssa Pacella Maura
<b>Libro di Testo:</b>	Simonetta Pasquali, Alessandro Panizzoli, "SEGNII DEI TEMPI" VOLUME UNICO editrice LA SCUOLA, BRESCIA
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	N° 31 ore
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	Durante l'anno scolastico la maggior parte degli alunni ha mostrato interesse ed attenzione alle lezioni ma non tutti hanno partecipato attivamente; qualche alunno ha mostrato una buona capacità di confronto e di riflessione critica. Si sono impegnati in modo non sempre adeguato alle attività proposte. La classe ha raggiunto un profitto discreto.
<b>Obiettivi didattici realizzati</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</li> <li>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.</li> <li>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</li> <li>4. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della sessualità e del Matrimonio e la lettura che ne dà il cristianesimo.</li> <li>5. Motivare la centralità dell'elemento LIBERTA' nel pensiero etico-cristiano mettendolo in relazione con RESPONSABILITA' e VERITA'.</li> </ol>
<b>Metodi</b>	L'IRC si è svolto a partire: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dall'esperienza vissuta dagli alunni sollecitandone la partecipazione attiva;</li> <li>- da documentazione storica e contenutistica oggettiva;</li> <li>- dalla ricerca personale e/o di gruppo.</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	Oltre al libro di testo si sono utilizzati: la Bibbia, Documenti magisteriali ed encicliche (Gaudium et Spes, Phersonae Humanae, Humanae Vitae), brevi dispense, articoli, dossier e video .
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1 -</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Differenza e passaggio dall'Amicizia all'Amore fra uomo e donna.</li> <li>2. I diversi significati di Amore nella cultura e nella società.</li> <li>3. Ciò che è fondamentale perché nel rapporto di coppia cresca l'Amore vero.</li> </ol>
<b>MODULO 2 -</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il rapporto sessuale nel rapporto di coppia: nella scala dei valori, il sesso deve seguire all'intesa affettiva e spirituale.</li> <li>2. Il valore della Verginità.</li> </ol>

<b>MODULO 3 -</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Il Matrimonio civile e la convivenza.</li> </ol>
<b>MODULO 4 -</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'aborto (con riferimento alla legge 194), l'eutanasia e la posizione della Chiesa Cattolica.</li> <li>2. Etica dei metodi naturali e degli anticoncezionali</li> </ol>
<b>MODULO 5 -</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La manipolazione genetica, la fecondazione medicalmente assistita (legge 40), la clonazione, HIV e le problematiche di bio-etica</li> </ol>
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	Si sono effettuate 1 valutazione nel primo trimestre e 2 nel secondo pentamestre.
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	<p>Nelle valutazioni si è tenuto conto:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2) della capacità di riflessione, di approfondimento e di rielaborazione critica e personale dei contenuti appresi;</li> <li>3) della capacità di utilizzare correttamente i linguaggi specifici;</li> <li>4) dell'interesse dimostrato come risposta alla motivazione;</li> <li>5) dell'impegno nel lavoro in classe;</li> <li>6) della partecipazione come contributo allo svolgimento delle lezioni;</li> <li>7) del grado di maturazione espresso nel rapporto relazionale con i coetanei e con gli adulti nell'ambito della vita scolastica.</li> </ol>

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. MAURA PACELLA**

**DOCENTE: Savoini Rocco**

**DISCIPLINA: LABOR DI SERVIZI ENOGASTR- SETTORE SALA E VENDITA**

<b>Docente: Prof</b>	Savoini Rocco
<b>Libro di Testo:</b>	Non utilizzato
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2018</b>	115
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	<p>La classe ha frequentato le lezioni con disciplina sempre corretta, gli allievi hanno costantemente dimostrato educazione. Si registra qualche caso di frequenza poco regolare.</p> <p>La partecipazione alle lezioni si è mantenuta tuttavia su livelli generalmente passivi, il docente raramente è stato sollecitato rispetto agli argomenti trattati.</p> <p>Un ristretto gruppo di allievi ha costantemente svolto il lavoro autonomo riportando risultati eccellenti, per gli altri si è assistito ad un impegno minimo e teso al conseguimento della sufficienza. In qualche caso difficoltà oggettive hanno reso problematico il raggiungimento degli obiettivi minimi.</p> <p>Anche a causa di pre-requisiti limitati, gli allievi non hanno dimostrato, nella maggioranza dei casi, capacità di approfondimento, rielaborazione e tensione alle competenze professionali. Ciò è anche evidente in relazione alle attività di alternanza scuola lavoro alle quali la classe ha partecipato poco e con scarso entusiasmo.</p> <p>Nel secondo quadrimestre, la trattazione degli argomenti è stata fortemente limitata da incontri e progetti in sala conferenze coincidenti con le lezioni del martedì. Pur riconoscendo la valenza formativa e trasversale di tali incontri, si lamenta lo scarso tempo a disposizione per un dialogo educativo efficace tra docente e discenti con evidenti ricadute sul pieno svolgimento del programma.</p>
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- marchi di qualità</li> <li>- abbinamento cibo – vino (per sommi capi) in relazione al tipo di menu</li> <li>- classificazione delle bevande alcoliche</li> <li>- caratteristiche generali dell'enogastronomia delle regioni del Centro Nord Italia e estera per cenni</li> <li>- classificazione e regole di composizione di carta e menu</li> <li>- lay out ambienti di ristorazione con indicazioni cogenti e operative</li> <li>- procedure operative (anche secondo le nuove tecnologie) degli ambienti di immagazzinamento, cucina e sala</li> <li>- tecniche di valorizzazione e vendita</li> </ul> <p>Abilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costruire con guida semplici menu e carte secondo i criteri moderni</li> <li>- Proporre abbinamenti basilari di vini e altre bevande ai cibi</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare la produzione enogastronomica nazionale, con particolare riferimento a quella sottoposta a marchi di qualità</li> <li>- operare efficacemente nel reparto sala e interagire con quello di cucina.</li> <li>- implementare tecniche di vendita efficace utilizzando tutti gli strumenti professionali a disposizione</li> </ul>
<b>Metodi</b>	<p>Sono state privilegiate le lezioni frontali, quando possibile anche con utilizzo della Lim. In alcuni casi sono stati proposti lavori di ricerca personali.</p> <p>È stata favorita la partecipazione attiva degli allievi alle lezioni attraverso presentazioni di casi concreti e loro discussione.</p>
<b>Strumenti</b>	LIM, connessione Internet.
<b>Attività di recupero:</b>	Recupero in itinere grazie ai test di verifica con cadenza pressoché settimanale e loro immediata correzione collettiva. Interrogazioni dialogiche.
<b>Contenuti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I marchi di qualità del settore enogastronomico, di provenienza legislativa Italiana e Europea. I marchi di qualità privati (Slow Food). Loro importanza verso produttori e fruitori.</li> <li>- Classificazione tipologica e legislativa del vino italiano con ampi cenni sulle tecniche produttive</li> <li>- Carta dei vini, suoi modelli organizzativi</li> <li>- Menu e carte: differenze, criteri di realizzazione, principi di modernità, analisi critica delle svariate forme descritte (menu concordati tradizionali e innovativi, menu affiancati alla carta, menu per eventi da calendario e serate a tema, piccola e grande carte)</li> <li>- La figura del banqueting&amp;sales manager quale esempio concreto di capacità scientifica di vendita</li> <li>- Cucina tipica, del territorio, del mercato, loro vantaggi e applicazioni nella ristorazione moderna</li> <li>- Enogastronomia di base delle seguenti regioni: Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia (con particolare riferimento alla pr. Di Varese), Veneto, TAA, Friuli VG, Emilia Romagna, Toscana, Umbria.</li> <li>- Enografia estera con cenni su: Champagne, Sauternes, Tokaji, Vini liquorosi</li> <li>- Cenni di cucina internazionale limitatamente alla progettazione di serate a tema (Natale nel mondo, Etiopia)</li> <li>- Outsourcing</li> <li>- Reparto immagazzinamento: lay out, cogenze, procedure operative anche in base alle nuove tecnologie</li> <li>- Reparto cucina: lay out, cogenze, procedure operative anche in base alle nuove tecnologie, mutazioni della brigata di cucina e principali figure professionali</li> <li>- Reparto sala: lay out, cogenze, procedure operative anche in base alle nuove tecnologie, mutazioni della brigata di sala e principali figure professionali, stili di servizio e loro applicazione critica</li> <li>- Cenni di determinazione del prezzo di vendita nel settore food&amp;beverage</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strategie di vendita, ripresa e ripassi</li> <li>- Consigli per la realizzazione di un CV efficace e soft skills</li> </ul>
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifiche scritte: a cadenza pressoché settimanale sul modello di ex III prova (sino a gennaio),</li> <li>- Interrogazioni dialogiche programmate</li> <li>- Due simulazioni di II prova</li> <li>- Quando è stato possibile, valutazione di attività di alternanza scuola lavoro presso il training restaurant "Saperi&amp;Sapori" di Istituto su attività di progettazione, allestimento e servizio serate a tema</li> </ul>

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. ROCCO SAVOINI**

**DOCENTE: Silvia Forni      DISCIPLINA: Lingua tedesca**

<b>Docente: Prof</b>	<b>Silvia Forni</b>
<b>Libro di Testo:</b>	<b>“Mahlzeit” ed. Loescher</b> <b>“Das 2” ed. Loescher</b>
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	<b>81</b>
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	Nel corso del triennio gli alunni hanno dimostrato un sufficiente interesse verso le proposte didattiche e alcuni di loro hanno partecipato attivamente alle lezioni. Durante la classe terza due alunni hanno partecipato allo Stage linguistico a Würzburg. Durante la classe quarta un alunno ha partecipato al progetto di “Scambio culturale” con la regione del Baden Württemberg. Le abilità di comprensione risultano mediamente più che sufficienti, mentre nelle competenze produttive, in particolare nello scritto, si evidenzia un quadro più eterogeneo in quanto, accanto ad alunni che sanno esprimersi con discreta proprietà di linguaggio, ve ne sono alcuni che, pur riuscendo a trasmettere il messaggio comunicativo, lo sanno fare con minore efficacia.
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Utilizzare le strutture morfo-sintattiche e lessicali ricorrenti nelle principali tipologie testuali per produrre semplici testi scritti anche in formato multimediale Interagire in conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale e di studio. Relazionare su esperienze, impressioni, eventi relativi ad ambiti d’interesse personale, di studio e di lavoro, anche utilizzando strumenti multimediali. Produrre testi scritti su tematiche di interesse personale, di studio e di lavoro con scelte lessicali e sintattiche appropriate, anche in formato multimediale
<b>Metodi</b>	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
<b>Strumenti</b>	Libro di testo, materiale a cura dell’insegnante. E’ stato fatto regolare uso di strumenti informatici per la ricerca di informazioni e l’approfondimento di temi
<b>Attività di recupero:</b>	Sono state attivate strategie di sostegno e recupero per gli allievi con maggiore difficoltà, avvalendosi di ore di lezione specificamente dedicate in cui si è potuto organizzare il lavoro per fasce di livello
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1 -</b>	<b>Die Essgewohnheiten:</b> <b>Wie essen die Italiener?</b> <b>Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern?</b>

	<b>Fast Food und Slow Food</b> <b>Street Food</b>
<b>MODULO 2 -</b>	<b>Lokale und Gaststätten:</b> <b>Die Pizzeria</b> <b>Die Bar- Cafè Gambrinus- Cafè Savini</b> <b>Das Wiener Kaffeehaus</b> <b>Cafè Demel- Cafè Sacher</b>
<b>MODULO 3 -</b>	<b>Die regionale Küche:</b> <b>Nordwestitalien-Nordostitalien</b> <b>Südtirol</b> <b>Mittelitalien -Süditalien</b> <b>Baden Württemberg</b>
<b>MODULO 4 -</b>	<b>Weine und Bier:</b> <b>Trinkgewohnheiten</b> <b>Jugendliche und Alkohol</b> <b>Weine und Sekt</b> <b>Vin Santo</b> <b>Das Bier</b> <b>Das Reinheitsgebot</b> <b>Das Oktoberfest</b>
<b>MODULO 5 -</b>	<b>Die Arbeitswelt:</b> <b>Praktikum und Lebenslauf</b> <b>Das Vorstellungsgespräch</b>
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	Prove di comprensione di testi scritti a risposta aperta, semi-strutturata, produzione di brevi testi scritti su argomenti noti, colloqui orali, interrogazioni brevi.
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	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**

**PROF. SILVIA FORNI**

**DOCENTE: ROSA BLOISE**

**DIR. e TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

<b>Docente:</b>	<b>Rosa Bloise</b>
<b>Libro di Testo:</b>	<b>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE Stefano Rascioni – Fabio Ferriello Tramontana</b>
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	<b>149</b>
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	<p>La classe, conosciuta dalla classe terza, ha partecipato alle varie proposte didattico disciplinari solo se sollecitata. All'interno del nucleo classe, è presente qualche elemento dotato di discrete capacità ed attitudine per le problematiche economico-aziendali, non è stato però di grande aiuto per gli studenti più fragili e/o poco impegnati.</p> <p>L' interesse discontinuo e conseguentemente la scarsa motivazione allo studio della disciplina erano già emersi gli scorsi anni scolastici. I risultati ottenuti sono perciò abbastanza omogenei e appena accettabili per la maggior parte degli alunni, solo per pochi soddisfacenti, a causa delle abilità e delle capacità differenziate di ciascun alunno e soprattutto dell' impegno superficiale e modesto.</p> <p>Solo un numero esiguo di alunni si è impegnato con costanza conseguendo risultati più che discreti, mentre il restante gruppo non avendo lavorato in maniera sistematica, ha acquisito una preparazione non del tutto soddisfacente.</p>
<b>Obiettivi didattici realizzati</b>	<p>Obiettivi didattici suddivisi per moduli di apprendimento e in termini di conoscenze e abilità acquisite:</p> <p>Nel corso del triennio si sono stimolati gli alunni ad utilizzare un linguaggio specifico e ad esporre gli argomenti affrontati in modo semplice, corretto e chiaro, sia nelle verifiche orali e sia nelle produzioni scritte. Di fatto, non tutti gli alunni, né nelle verifiche scritte né in quelle orali, sono completamente autonomi nel costruire un discorso completo, rielaborando e collegando argomenti apparentemente diversi.</p> <p>Gli alunni, che hanno conseguito in modo sufficiente gli obiettivi prefissati in sede di programmazione, conoscono e comprendono le caratteristiche del mercato turistico, i sistemi di</p>

	programmazione dell'attività aziendale, controllo dei costi, le strutture e gli strumenti di Budgeting, le fasi e procedure di redazione di un Business plan, le tecniche di marketing turistico e web marketing, le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti. .
<b>Metodi</b>	Lezione frontale e partecipata con proposta di situazioni problematiche per stimolare la formulazione di ipotesi risolutive.
<b>Strumenti</b>	Libro di testo
<b>Attività di recupero:</b>	Recupero in itinere con rallentamento della trattazione degli argomenti previsti al fine di permettere il consolidamento di abilità e conoscenze propedeutiche al proseguimento del programma
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1 -</b>	<b>IL MERCATO TURISTICO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il mercato turistico internazionale</li> <li>• Gli organismi e le fonti normative internazionali</li> <li>• Il mercato turistico nazionale</li> <li>• Gli organismi e le fonti normative interne</li> </ul>
<b>MODULO 2 -</b>	<b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pianificazione, la programmazione aziendale</li> <li>• Il budget</li> <li>• Il controllo budgetario</li> <li>• Il business plan</li> </ul>
<b>MODULO 3 -</b>	<b>IL MARKETING</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing: aspetti generali</li> <li>• Il marketing strategico</li> <li>• Il marketing operativo</li> <li>• Il web marketing</li> <li>• Il marketing plan</li> </ul>
<b>MODULO 4 -</b>	<b>NORMATIVA DEL SETTORE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le norme sulla costituzione dell'impresa</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore.</li> </ul>
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	Sono state eseguite prove scritte e orali come da programmazione concordata, prove strutturate, semistrutturate e sviluppo di problematiche specifiche.
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	Per la valutazione del livello e della qualità dell'apprendimento, si è adottata, in sede periodica e finale, una tabella-griglia approvata dai membri del dipartimento disciplinare economico-aziendale.

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. ROSA BLOISE**

**DOCENTE: GIOVANNAMENNA**  
**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA ALIMENTARE**

<b>Docente: Prof</b>	MENNA GIOVANNA
<b>Libro di Testo:</b>	“Alimentazione oggi” – Silvano Rodato- Ed. Clitt
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	72
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	<p>La classe 5 APS, composta di diciassette alunni di cui due alunni seguono una programmazione differenziata ,durante il corso di studi, ha evidenziato didatticamente, un andamento discontinuo con atteggiamenti talvolta approssimativi e superficiale nei confronti dello studio .</p> <p>La classe è eterogenea per capacità e livelli di apprendimento acquisiti: alcuni alunni, in virtù di un impegno costante e mostrando interesse per le proposte didattiche, e di adeguate capacità logico espressive, ha conseguito risultati apprezzabili; l'altro gruppo per un impegno discontinuo e per lacune pregresse, comunque superate, hanno raggiunto un livello di profitto accettabile.</p> <p>Dal punto di vista disciplinare l'intera classe ha dimostrato, durante l'intero corso di studi, un atteggiamento nel complesso rispettoso delle regole scolastiche</p>
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	Nel corso del biennio finale si è cercato di stimolare gli alunni ad utilizzare un linguaggio specifico e ad esporre gli argomenti affrontati in modo semplice, corretto e chiaro, sia nelle verifiche orali e sia nelle produzioni scritte.
<b>Metodi</b>	L'attività didattica è stata svolta utilizzando le seguenti metodologie: lezione frontale e partecipativa con l'intento di stimolare l'interesse e partecipazione degli alunni; esercitazioni svolte in classe e da svolgere a casa in preparazione alla seconda prova d'esame.
<b>Strumenti</b>	Libro di testo e materiale fornito dal docente.

<b>Attività di recupero:</b>	Sono state svolte attività di recupero in itinere.
<b>Contenuti</b>	
<b>MODULO 1 -</b>	Sostenibilità alimentare. Filiera produttiva e filiera corta. Nuovi prodotti alimentari.
<b>MODULO 2 -</b>	Contaminazione chimica: metalli pesanti, fitofarmaci, da imballaggi per alimenti, zoo farmaci, diossine, micotossine, IPA. Fattori antinutrizionali e sostanze tossiche naturali degli alimenti. Innovazioni nei processi di conservazione e cottura Contaminazione fisica: radionuclidi e particellare. Contaminazione biologica: prioni, virus, batteri, funghi, parassiti. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.
<b>MODULO 3 -</b>	Sistema HACCP e i relativi riferimenti legislativi. Certificazioni di qualità. Frodi alimentari.
<b>MODULO 4 -</b>	Bioenergetica e dieta equilibrata. I LARN (2012). Linee guida per una sana alimentazione. Piramidi alimentari.
<b>MODULO 5 -</b>	Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.
<b>MODULO 6 -</b>	Dieta in particolari condizioni patologiche.
<b>MODULO 7 -</b>	Cenni sulle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
<b>VERIFICHE e VALUTAZIONI</b>	Durante l'anno, le verifiche sono state sia orali e sia scritte proponendo, in questo caso, prove semistrutturate con domande a scelta multipla, domande V/F, esercizi di completamento e numerose domande aperte, in modo da stimolare le capacità espositive.
<b>CRITERI di VALUTAZIONE</b>	Nelle prove scritte la valutazione è stata fatta considerando sufficiente il raggiungimento del 60% del punteggio complessivo. Inoltre si è tenuto conto del livello di partenza e dei requisiti acquisiti durante l'anno scolastico, in termini di conoscenze, abilità e competenze, impegno nello studio, partecipazione costante all'attività scolastica.

**RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI**

.....

**IL DOCENTE**

**PROF. GIOVANNA MENNA**

<b>Docente: Prof</b>	<b>TAMBORINI GIULIA</b>
<b>Libro di Testo:</b>	Marta Sanguar –Gabriella Salà Letterature&oltre vol 3 - La Nuova Italia
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	118
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	La classe ha risposto alle proposte didattiche con attenzione e interesse alterni, secondo le diverse tematiche presentate. Ha partecipato poco attivamente alle spiegazioni e alle conversazioni. Diversi studenti hanno incontrato difficoltà nella contestualizzazione del movimento o dell'autore; alcuni sono riusciti con applicazione e studio costanti a migliorare l'esposizione, sia scritta sia orale; per la maggior parte, invece, permangono difficoltà linguistiche, soprattutto lessicali e sintattiche. Altri studenti, con o senza disturbi specifici dell'apprendimento, faticano anche a comunicare un pensiero logico e ben strutturato. Il rendimento globale della classe risulta accettabile, con alcune punte di eccellenza in ragazzi che si distinguono per autonomia, capacità di comprensione, analisi, sintesi e rielaborazione anche critica, nonché proprietà e ricchezza di linguaggio.
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza degli argomenti trattati</li> <li>• Capacità di ricostruire in modo semplice ma chiaro un fenomeno letterario cogliendone gli aspetti storico-sociali</li> <li>• Capacità di comprendere e analizzare le tematiche e gli elementi strutturali di un testo narrativo e poetico</li> <li>• Capacità di comprendere e analizzare il pensiero di un autore</li> <li>• Capacità di analizzare e confrontare testi diversi</li> <li>• Capacità di sintetizzare e rielaborare i contenuti appresi con sufficiente chiarezza, correttezza formale e proprietà di linguaggio</li> </ul> <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti dagli alunni in misura diversa, secondo capacità ed impegno, con un lieve miglioramento dell'esposizione scritta.</p> <p>A tale proposito, sono state svolte esercitazioni finalizzate alla prima prova d'esame: per la tipologia A è stato chiesto agli alunni di rispondere separatamente alle richieste, mentre per la tipologia B si è suggerita la stesura di un testo unico anche laddove la consegna non lo richieda espressamente; diversi alunni, però, trovano più confacente alle proprie capacità la separazione tra la comprensione/analisi e la produzione, che a volte risulta ancora come una serie di considerazioni non sempre ben collegate tra loro. Per alcuni si registrano ancora incertezze nell'elaborazione del pensiero ed errori di tipo morfo-sintattico; l'esposizione anche orale presenta sovente un impianto poco solido e fragilità lessicali.</p>
<b>Metodi</b>	L'attività didattica è stata impostata per moduli di apprendimento, suddivisi in unità didattiche: il percorso seguito è stato quello che, partendo da un quadro di riferimento storico-letterario, passa attraverso l'ideologia e la poetica di un autore o di una corrente per trovare come momento centrale l'analisi

	<p>del testo, effettuata principalmente a livello connotativo. Quando possibile, si è cercato di effettuare opportuni collegamenti con l'attualità.</p> <p>Per operare in questa direzione, si è cercato di proporre testi significativi ed esercitazioni con l'intento di far acquisire agli alunni strumenti metodologici per un approccio autonomo ai testi, come richiesto anche dalle diverse tipologie previste per l'Esame di Stato.</p> <p>Le innovazioni apportate allo svolgimento delle prove hanno imposto un taglio alla analisi dei testi programmati, per concedere maggiore tempo alle esercitazioni scritte e alla preparazione del colloquio, soprattutto dei contenuti relativi alla cittadinanza attiva</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Lezioni frontali  Lezioni partecipate  Relazioni peer to peer  Uso libro di testo  Sintesi  Fotocopie di testi integrativi  Discussioni guidate  Filmati</p>
<b>Attività di recupero:</b>	recupero curriculare in itinere
<b>Contenuti</b>	
<b>Modulo 1</b>	<b>L'ETA' del POSITIVISMO e del REALISMO:</b> Naturalismo e verismo: caratteristiche e peculiarità a confronto
<b>Modulo 2</b>	<p><b>Giovanni Verga</b>  U.D.1 La vita  U.D.2 Le opere  U.D.3 Il pensiero e la poetica  U.D.4 "I Malavoglia"  U.D.5 Lettura, comprensione e analisi dei testi  da "Vita dei campi" "La lupa"  da "I Malavoglia" "La famiglia Toscano"  da "Novelle rusticane" "Libertà"</p>
<b>Modulo 3</b>	<p><b>Il Decadentismo: una nuova sensibilità</b>  <b>le correnti del Decadentismo: il Simbolismo, l'Estetismo</b>  (sequenze dal film "Dorian Grey)</p>
<b>Modulo 4</b>	<p><b>Giovanni Pascoli</b>  U.D.1 La vita  U.D.2 Le opere  U.D.3 Il pensiero e la poetica  U.D.4 "Myricae"  U.D.5 "Il fanciullino"  U.D.6 Lettura, comprensione e analisi dei testi  da "Il fanciullino" "E' dentro di noi un fanciullino"  da "Myricae" "X Agosto"  "Temporale"  "Il lampo"  "Il tuono"  da "Canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno"  "La grande proletaria si è mossa" (fotocopia)</p>

<b>Modulo 5</b>	<p><b>Gabriele D'Annunzio</b>  U.D.1 la vita  U.D.2 Il pensiero e la poetica; l'estetismo e il superomismo dannunziani  U.D.3 "Laudi"  U.D.4 "Il piacere"  U.D.5 Lettura, comprensione e analisi dei testi  da "Alcyone" "La pioggia nel pineto"  da "Il piacere" "Il ritratto di un esteta"</p>
<b>Modulo 6</b>	<p><b>Giuseppe Ungaretti</b>  U.D.1 La vita  U.D.2 Le opere  U.D.3: il pensiero e la poetica – prima, seconda e terza fase; influenza di Ungaretti sulla poesia del Novecento  U.D.4 "Allegria"  U.D.5 Lettura, comprensione e analisi dei testi  da "Allegria" "Veglia"  "Fratelli"  "I fiumi"  "San Martino del Carso"  "Soldati" (fotocopia)</p>
<b>Modulo 7</b>	<p><b>Le Avanguardie storiche: un fenomeno di rottura; il Futurismo: contesto storico, culturale e idee fondamentali</b>  U.D.1 Lettura, comprensione e analisi dei testi  <b>F. T. Marinetti:</b> "Manifesto del Futurismo", "Manifesto della cucina futurista" (fotocopia)  da "Zang Tumb Tumb" "Il bombardamento di Adrianopoli"</p>
<b>Modulo 8</b>	<p><b>La narrativa della crisi</b>  <b>Luigi Pirandello</b>  U.D.1 La vita  U.D.2 Il pensiero e la poetica  U.D.3 "Il fu Mattia Pascal": la trama, la struttura, i temi, la visione del mondo  U.D.4 Lettura, comprensione e analisi dei testi  da "Novelle per un anno" "Il treno ha fischiato"  "La patente"  da "L'Umorismo" "Il "sentimento del contrario"  da "Il fu Mattia Pascal" "Premessa"  "Cambio treno"  Da "Uno, nessuno, centomila" "Salute"  da "Così è (se vi pare):" "Come parla la verità" (video scena finale)</p>
<b>Modulo 9</b>	<p><b>Italo Svevo</b>  U.D.1 La vita  U.D.2 Le opere  U.D.3 Il pensiero e la poetica  U.D.4 La figura dell'inetto  U.D.5 "La coscienza di Zeno"  U.D.6 Lettura, comprensione e analisi dei testi  da "La coscienza di Zeno" "L'ultima sigaretta"  "Un rapporto conflittuale"</p>



<b>Docente</b>	<b>TAMBORINI GIULIA</b>
<b>Libro di Testo</b>	Brancati – Pagliarani La storia in campo vol 3 - La Nuova Italia
<b>Ore di lezione effettuate al 15.05.2019</b>	58
<b>Breve profilo didattico della classe</b>	Lo studio della storia, per quanto interessante e più coinvolgente sia parso il programma di quest'anno, costituisce ancora un problema per diversi studenti, che faticano a individuare autonomamente i concetti chiave, a rielaborare le conoscenze, a sintetizzarle e ad esprimerle con termini appropriati, utilizzando il lessico specifico. Per questi ragazzi risulta ancora debole la capacità di porre in relazione fenomeni e rilevarne cause ed effetti, orientandosi nello spazio e nel tempo. Da evidenziare, anche, lo studio selettivo e incostante, finalizzato alla verifica immediata. Un ristretto gruppo di alunni, invece, ha seguito con costanza, studiato con metodo e risposto attivamente alle proposte della docente in relazione ai collegamenti, quando possibile, con tematiche di attualità.
<b>Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare, descrivere, collocare nello spazio e nel tempo fenomeni, fatti, istituzioni</li> <li>• Saper individuare gli aspetti politici, sociali ed economici presenti in una situazione storica</li> <li>• Saper individuare soggetti storici e l'azione che li rende protagonisti</li> <li>• Saper confrontare fra loro fenomeni, situazioni, istituzioni diverse</li> <li>• Saper produrre una visione sintetica su un fenomeno storico</li> <li>• Saper usare correttamente il lessico proprio della disciplina</li> </ul>
<b>Metodi</b>	Considerate le difficoltà che diversi studenti devono affrontare nello studio dei fenomeni storici, la metodologia di insegnamento si è basata sull'approccio dei contenuti attraverso una prima lezione frontale dell'insegnante o di peer to peer, sorretta da stimoli all'attualizzazione, attraverso riferimenti a notizie su fatti contemporanei e a testimonianze del passato. Ad ogni lezione si è ripreso l'argomento precedentemente illustrato, per mettere i ragazzi in grado di enucleare gli aspetti fondamentali, secondo la regola giornalistica delle 5W.
<b>Strumenti</b>	Lezioni frontali/peer to peer Lezioni partecipate Uso libro di testo Schemi Visione filmati Discussioni guidate
<b>Attività di recupero:</b>	recupero in itinere

<b>Contenuti</b>	
<b>Modulo 1</b>	<b>Il volto del nuovo secolo</b> 1.1 Crescita economica e società di massa 1.2 La “Belle Epoque” 1.3 Le inquietudini della “Belle Epoque”
<b>Modulo 2</b>	<b>L'età giolittiana</b> 3.1 Le riforme sociali e lo sviluppo economico 3.2 La politica interna tra socialisti e cattolici 3.3 La guerra di Libia e la caduta di Giolitti
<b>Modulo 3</b>	<b>La prima guerra mondiale</b> 4.1 Le origini della guerra 4.2 1914: il fallimento della guerra-lampo Visione film “Orizzonti di gloria” 4.3 L'Italia dalla neutralità alla guerra Le canzoni della I guerra mondiale: “La canzone del Piave” e “Tapum” (lezione con docente di educazione musicale) 4.4 1915-1916: la guerra di posizione 4.5 Il fronte interno e l'economia di guerra 4.6 La fase finale della guerra (1917-1918) 4.7 La Società delle Nazioni e i trattati di pace
<b>Modulo 4</b>	<b>I totalitarismi e la seconda guerra mondiale</b> <b>Dopo la guerra: sviluppo e crisi</b> 5.1 Crisi e ricostruzione economica 5.2 Trasformazioni sociali e ideologie 5.4 La crisi del '29 e il “New Deal” (sintesi pag.139)
<b>Modulo 5</b>	<b>La Russia dalla rivoluzione alla dittatura</b> 6.1-2-3 (sintesi della fase di febbraio e ottobre; la guerra civile; la dittatura del proletariato; il comunismo di guerra, la NEP, i piani quinquennali; Stalin e la stalinizzazione della Russia) 6.4 sintesi pag.161
<b>Modulo 6</b>	<b>L'Italia dal dopoguerra al fascismo</b> 7.1 Le trasformazioni politiche del dopoguerra 7.2 La crisi dello Stato liberale 7.3 L'ascesa del fascismo 7.4 La costruzione dello Stato fascista 7.5 La politica sociale ed economica 7.6 La politica estera e le leggi razziali
<b>Modulo 7</b>	<b>La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich</b> 8.1 La Repubblica di Weimar 8.2 Hitler e la nascita del nazionalsocialismo 8.3 La costruzione dello Stato totalitario 8.4 L'ideologia nazista e l'antisemitismo 8.5 L'aggressività politica estera di Hitler
<b>Modulo 8</b>	<b>L'Europa e il mondo tra fascismo e democrazia</b> 9.2 La guerra civile in Spagna (sintesi pag.242)
<b>Modulo 9</b>	<b>La seconda guerra mondiale</b> 10.1 La guerra-lampo (1939-1940) 10.2 La svolta del 1941. La guerra diventa mondiale



## **2-SIMULAZIONE PROVE ESAME**

## **2.A PRIMA PROVA:**

Come da sito MIUR :

[http://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/esempi/201819/Italiano.htm](http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm)

## **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>
<b>1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	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	<b>6</b>	
	Testo ben organizzato e pianificato	7-8-9-10	
<b>1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE</b>	Argomentazione poco articolata e non coesa	1-2-3-4-5	
	Argomentazione sufficientemente articolata e coesa	<b>6</b>	
	Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa	7-8-9-10	
<b>2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE</b>	Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale	1-2-3-4-5	
	Adeguato uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio	<b>6</b>	
	Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio	7-8-9-10	
<b>2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE della PUNTEGGIATURA</b>	Forma non sempre coesa e organica con errori morfo-sintattici e ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare e semplice, ma corretta	<b>6</b>	
	Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale	7-8-9-10	
<b>3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI</b>	Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali	<b>6</b>	
	Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali	7-8-9-10	
<b>3.B ESPRESSIONE di GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI</b>	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	<b>6</b>	
	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>
<b>RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO, FORMA PARAFRASATA o SINTETICA della TRATTAZIONE)</b>	Parziale con imprecisioni	1-2-3-4-5	
	Sufficientemente corretta e puntuale	<b>6</b>	
	Completa, efficace, approfondita	7-8-9-10	
<b>CAPACITA' di COMPRENDERE il TESTO nel SUO SENSO COMPLESSIVO e nei SUOI SNODI STILISTICI</b>	Parziale individuazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente individuazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali	<b>6</b>	
	Completa trattazione delle tematiche e degli aspetti fondamentali	7-8	
<b>PUNTUALITA' nell'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA e RETORICA (se richiesta)</b>	Incompleta, superficiale, con lacune o imprecisioni	1-2-3-4-5	
	Sufficientemente corretta e coerente	<b>6</b>	
	Esauriente, coerente, precisa	7-8-9-10	
<b>INTERPRETAZIONE CORRETTA e ARTICOLATA del TESTO</b>	Diverse imprecisioni, assenza di contestualizzazione e di riflessione critica	1-2-3-4-5	
	Corretta interpretazione ma essenziale e sintetica articolazione	<b>6</b>	
	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	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20								

<b>Totale in centesimi</b>	<b>Totale: ...../100</b>
<b>Totale in ventesimi</b>	<b>Totale: ...../20</b>

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>
<b>1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE del TESTO</b>	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	<b>6</b>	
	Testo ben organizzato e pianificato, chiaro e coerente	7-8-9-10	
<b>1.B. COESIONE e COERENZA TESTUALE</b>	Argomentazione poco articolata e non coesa	1-2-3-4-5	
	Argomentazione sufficientemente articolata e coesa	<b>6</b>	
	Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa	7-8-9-10	
<b>2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE</b>	Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale	1-2-3-4-5	
	Adeguato uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio	<b>6</b>	
	Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio	7-8-9-10	
<b>2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE della PUNTEGGIATURA</b>	Forma non sempre coesa ed organica con errori morfo-sintattici ed ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare, semplice, ma corretta	<b>6</b>	
	Forma coerente, coesa, con un solido impianto strutturale	7-8-9-10	
<b>3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI</b>	Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali	<b>6</b>	
	Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali	7-8-9-10	
<b>3.B ESPRESSIONE di GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI</b>	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	<b>6</b>	
	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>
<b>INDIVIDUAZIONE CORRETTA di TESI e ARGOMENTAZIONI PRESENTI nel TESTO PROPOSTO</b>	Superficiale, generica, con imprecisioni	1-2-3-4-5-6-7	
	Sufficientemente adeguata	<b>8</b>	
	Completa e approfondita	9-10-11-12-13	
<b>CAPACITA' di SOSTENERE CON COERENZA un PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI</b>	Argomentazione inadeguata con scarsi spunti critici	1-2-3-4-5-6-7	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione	<b>8</b>	
	Argomentazione articolata e approfondita, chiara capacità di riflessione critica e di elaborazione personale.	9-10-11-12-13	
<b>CORRETTEZZA e CONGRUENZA dei RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI per SOSTENERE l'ARGOMENTAZIONE</b>	Analisi superficiale e uso disorganizzato dei dati	1-2-3-4-5-6-7	
	Sufficientemente corretto l'utilizzo del testo proposto; adeguata l'analisi	<b>8</b>	
	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	Negative					Gravemente insufficiente				Sufficiente				Discreto		Buono				Ottimo
voto	1	2	3	4		5		6		7		8		9		10				11

<b>Totale in centesimi</b>	<b>Totale: ...../100</b>
<b>Totale in ventesimi</b>	<b>Totale: ...../20</b>

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>
<b>1.A. IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE e ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	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	<b>6</b>	
	Testo ben organizzato e pianificato	7-8-9-10	
<b>1.B. COESIONE E COERENZA TESTUALE</b>	Argomentazione poco articolata e non coesa	1-2-3-4-5	
	Argomentazione sufficientemente articolata e coesa	<b>6</b>	
	Analisi articolata e approfondita, argomentazione chiara e significativa	7-8-9-10	
<b>2.A. RICCHEZZA e PADRONANZA LESSICALE</b>	Improprio uso del lessico con scarsa padronanza lessicale	1-2-3-4-5	
	Adeguato uso del lessico con sufficiente proprietà di linguaggio	<b>6</b>	
	Lessico ricco con buona proprietà di linguaggio	7-8-9-10	
<b>2.B. CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI); USO CORRETTO ed EFFICACE della PUNTEGGIATURA</b>	Forma non sempre coesa e organica con errori morfo-sintattici e ortografici	1-2-3-4-5	
	Forma lineare e semplice, ma corretta	<b>6</b>	
	Forma coerente e coesa, con un solido impianto strutturale	7-8-9-10	
<b>3.A. AMPIEZZA e PRECISIONE DELLE CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI</b>	Parziale conoscenza con pochi riferimenti culturali	1-2-3-4-5	
	Sufficiente ampiezza e precisione delle conoscenze con adeguati riferimenti culturali	<b>6</b>	
	Completa ampiezza e precisione delle conoscenze con pertinenti riferimenti culturali	7-8-9-10	
<b>3.B ESPRESSIONE di GIUDIZI CRITICI e VALUTAZIONI PERSONALI</b>	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	<b>6</b>	
	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>
<b>PERTINENZA del TESTO RISPETTO alla TRACCIA e COERENZA nella FORMULAZIONE del TITOLO e dell'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE</b>	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	<b>8</b>	
	Trattazione pertinente e approfondita con appropriata scelta del titolo ed eventuale suddivisione in paragrafi (se richiesta)	9-10-11-12-13	
<b>SVILUPPO ORDINATO e LINEARE dell'ESPOSIZIONE</b>	Poco organico e poco lineare	1-2-3-4-5-6-7	
	Schematico ma nel complesso organizzato	<b>8</b>	
	Chiaro e coerente	9-10-11-12-13	
<b>CORRETTEZZA e ARTICOLAZIONE delle CONOSCENZE e dei RIFERIMENTI CULTURALI</b>	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	<b>8</b>	
	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	Negative		Gravemente insufficiente			Sufficiente		Discreto		Buono		Optimo								
voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										

<b>Totale in centesimi</b>	<b>Totale: ...../100</b>
<b>Totale in ventesimi</b>	<b>Totale: ...../20</b>

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 :

La prima parte della prima simulazione della seconda prova è stata sostituita con una prova d'istituto in relazione a scienza e cultura dell'alimentazione (il tema proposto dal ministero non era ancora stato affrontato) mentre è rimasta invariata per sala-bar. Entrambe le simulazioni hanno previsto una seconda parte redatta dai docenti di istituto.

### **PROVA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE REDATTA DALL'ISTITUTO:**

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

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

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

#### *Documento 1*

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

Fonte: da La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org, in: [www.rivistadiagraria.org](http://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](http://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.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
 ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA  
 e  
 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCUMENTO n.1****Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS**

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

*27 settembre 2018* - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]

Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

**Consumo globale**

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...]

Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze.

[...]

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale

con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]

Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018>

## DOCUMENTO n.2

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico.

[...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking\*. . [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio. [...]

(Fonte:

<http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

\*La denominazione "binge drinking" denota l'assunzione di più bevande alcoliche, in un intervallo di tempo breve, come feste o fine settimana

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Secondo l'Autore del Report OMS "*L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale*" di decessi e di patologie. Riferisci per grandi linee il quadro riportato dal Report OMS.
  - Quali cambiamenti si sono registrati nel consumo delle bevande alcoliche a partire dal 2010?
  - Il documento dell'Istituto Superiore della Sanità fa chiarezza su alcune fake news sul consumo delle bevande alcoliche, precisando che non esistono "*dosi – soglia*". Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, se "l'alcol non è un nutriente", è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione tra salute e consumo di bevande non alcoliche.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente "caso".

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze a tua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

- d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta “innovativa” rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:
- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
  - un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre

la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa

dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

## **1° SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA – II PARTE**

**Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERE**

**ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

**CLASSE VAPS**

1 marzo 2019

Tema di:

**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – art. SALA E VENDITA**

Con riferimento alle conoscenze e competenze acquisite allo stato attuale, il\la candidato\la strutturi una “Carta dei Vini” suddivisa nelle sezioni previste.

Per ogni sezione, inserisca un certo numero di prodotti indicando, per ciascuno, il nome e la regione di provenienza e sottozona, se nota).

Tra i prodotti inseriti devono esserne presenti alcuni a “Km 0”, tenendo presente la regione di appartenenza (in questo caso Lombardia).

Al termine dell'elaborato, il\la candidato\la spieghi il significato di “Km 0” e ne evidenzi le peculiarità\potenzialità.

PROVA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE REDATTA DAL MINISTERO:

## **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**Indirizzo:** IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

**Tema di:** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA  
e  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

### **LA SICUREZZA ALIMENTARE Tipologia B**

#### **DOCUMENTO**

**Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”**  
Commissione delle Comunità Europee

[...]

#### **CAPITOLO 1: INTRODUZIONE**

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

## CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in: [www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6\\_2\\_2\\_1.jsp?lingua=italiano&id=1553](http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553))

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Qual è, secondo il “*Libro Bianco sulla sicurezza alimentare*” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;

- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
- identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
- riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei piatti e delle bevande che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti operativi extra-scolastici (es. stage, tirocini etc.)

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre

la seconda è predisposta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto.

È consentito l’uso del dizionario della lingua italiana.

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

## **2° SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA – II PARTE**

**Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERE**

**ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

CLASSE VAPS

3 aprile 2019

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – art. SALA E VENDITA

Dopo aver descritto ed evidenziato le differenze tra cucina del territorio, cucina tipica e cucina del mercato, il/la candidato/a si soffermi sulla cucina del mercato e sui vantaggi che tale formula offre.

Con riferimento al periodo attuale (primavera) il/la candidato/a indichi inoltre alcuni prodotti il cui uso risponda alla definizione di cucina del mercato.

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE della seconda prova**

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		
			PUNTEGGIO (P)	...../20

**2.C- GRIGLIA DI VALUTAZIONE**  
**PER IL COLLOQUIO**



ESAME DI STATO 2018/2019 – COMMISSIONE ... – CLASSE 5...

GRIGLIA DI CONDUZIONE DEL COLLOQUIO (disciplinato dall'art.17, comma 9, del D.lgs. n. 62/2017)

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

1ª FASE max 4 punti - Relazione ASL elo Elaborato multimediale	2ª 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	3ª FASE max 2 punti Discussione degli elaborati relativi alle prove scritte		
<b>Qualità – Significatività</b> 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	<b>Conoscenza</b> Conosce i temi in modo: ampio, corretto, essenziale, limitato al testo, superficiale, impreciso, insufficiente, lacunoso	<b>Competenze</b> tecniche/professionali Articolate, aderenti alle domande, efficaci, pertinenti, disinvolte, evasive, confuse, stentate	<b>Competenze linguistiche</b> Il linguaggio è: adeguato, ricco, fluido, corretto, sicuro, articolato, impreciso, Il discorso è: articolato, ricco, coerente, originale, impreciso, poco ordinato	<b>Capacità di autocorrezione</b> Prende atto, identifica gli eventuali errori, approfondisce
Livello I - <u>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.</u>				(punti da 0 a 8)
Livello II - <u>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.</u>				(punti da 9 a 11)
Livello III - <u>II/La candidato/a affronta il colloquio in modo adeguato, dimostrando di collegare in maniera essenziale i contenuti trattati e di esporli in modo semplice ma sostanzialmente corretto, rivelando autonoma capacità di analisi e sintesi e di maturità di pensiero, anche se con alcune imperfezioni.</u>				(punti da 12 a 13)
Livello IV - <u>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.</u>				(punti da 14 a 17)
Livello V - <u>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.</u>				(punti da 18 a 20)
<b>PUNTEGGIO DEL COLLOQUIO ...:20</b>				
<p style="text-align: center;">La Commissione</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;"><b>Il Presidente</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p>				

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

## PROGETTI D'ISTITUTO E CITTADINANZA

<b>TIPOLOGIA DI PERCORSO</b> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<b>TUTTA LA CLASSE</b>	<b>ALCUNI ALUNNI</b>	<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	<b>TEMATICHE AFFRONTATE</b>	<b>AREA DELLA CITTADINANZA<sup>1</sup></b>
UNITÀ DIDATTICHE	X		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	CITTADINANZA SCIENTIFICA

<sup>1</sup> 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.

				relativi ad una qualunque indagine statistica.	
ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE	X		ALIMENTAZIONE	promuovere l'agricoltura sostenibile con attenzione alle problematiche ambientali	CITTADINANZA E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE
EDUCAZIONE ALLA SALUTE	X		ALIMENTAZIONE	prevenire e gestire i rischi di una scorretta alimentazione con stili di vita sani	CITTADINANZA E SALUTE
INCONTRO CON UN ESPERTO SU NOVEL FOOD	X		ALIMENTAZIONE	alimenti funzionali	CITTADINANZA E SALUTE
BUSINESS PLAN	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spirito di iniziativa e autoimprenditorilita'</li> </ul>	CITTADINANZA EUROPEA
PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici</li> <li>• capacità di scegliere e decidere</li> <li>• capacità di progettare, programmare, pianificare</li> </ul>	CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA
CASI AZIENDALI	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• affrontare situazioni problematiche nel lavoro e contribuire a risolverle</li> </ul>	CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA
TURISMO SOSTENIBILE	X		DTASR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• concetto di sostenibilita' nello sviluppo di un progetto di impresa</li> </ul>	CITTADINANZA SCIENTIFICA, CITTADINANZA ECONOMICA

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO		X	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA ART. SALA E VENDITA	Gestione rifiuti, raccolta differenziata	CITTADINANZA E AMBIENTE
ALTERNANZA SCUOLA LAVORO		X	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA ART. SALA E VENDITA	Gestione delle risorse, limitazione degli sprechi	CITTADINANZA E AMBIENTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• UNITÀ DIDATTICA (TRATTATO IN...)</li> <li>• INCONTRO CON CONSORZIO PRODUTTORI OLIO EVO LIGURE DOP</li> </ul>	X		LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA ART. SALA E VENDITA	Importanza dei marchi di qualità europei DOP, IGP, STG	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CITTADINANZA EUROPEA</li> <li>• CITTADINANZA E LEGALITÀ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• TUTTI I MODULI IN MODALITÀ TRASVERSALE</li> <li>• ALTERNANZA SCUOLA LAVORO</li> </ul>	X		LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA ART. SALA E VENDITA	Le soft skills e la loro importanza in contesti professionali e di cittadinanza attiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CITTADINANZA CULTURALE</li> </ul>
PROGETTO MADRELINGUA	TUTTA LA CLASSE NEL TRIENNIO		TEDESCO	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

SCAMBIO CULTURALE		CL IV: x	TEDESCO	Le attività di scambio sono un valido strumento per prendere contatto con abitudini e realtà diverse dalle proprie favorendo un'educazione interculturale e il superamento dei pregiudizi.	CITTADINANZA EUROPEA
STAGE LINGUA TEDESCA		CL III: Würzburg x	TEDESCO	Gli alunni sono ospitati in famiglia per la durata di una settimana, frequentano un corso di approfondimento della lingua tedesca e svolgono attività culturali o visite guidate anche inerenti il settore alberghiero.	CITTADINANZA EUROPEA
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		x (classe quinta)	FRANCESE	Gli alunni frequentano corso di preparazione alle prove	CITTADINANZA EUROPEA

				orali e scritte previste in sede di certificazione DELF di livello B1 e, al termine, sostengono l'esame presso i centri accreditati.	
PROGETTO MADRELINGUA	X		INGLESE	Favorire e potenziare le attività di speaking, listening, skills e expressing opinions	CITTADINANZA EUROPEA
STAGE LINGUA INGLESE		Brighton: x (classe quarta)	INGLESE	Favorire il dialogo interculturale e conoscere paesi stranieri	CITTADINANZA EUROPEA
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE		x	INGLESE	FCE  PET	CITTADINANZA EUROPEA
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
SPETTACOLO TEATRALE "L'ULTIMO LENZUOLO BIANCO"	X		RELIGIONE-STORIA- DIRITTO	Importanza dell'impegno e della responsabilità sociale	CITTADINANZA E LEGALITÀ- CITTADINANZA E AMBIENTE
CONFERENZA HIV E MALATTIE SESSUALMENTE TRASMISSIBILI	X		RELIGIONE	Valore della sessualità	CITTADINANZA E SALUTE
UNITÀ DIDATTICHE	X		SCIENZE MOTORIE	- Gestione completa di un torneo sportivo - Creazione ed esecuzione di un esercizio di gruppo su base musicale	CITTADINANZA E SPORT
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		STORIA	Unione europea p.476	CITTADINANZA E LEGALITÀ
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		STORIA	Onu p.331	CITTADINANZA E LEGALITÀ
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		STORIA	Rapporti Stato-Chiesa p.200	CITTADINANZA E LEGALITÀ
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		STORIA	La Costituzione italiana p.414	CITTADINANZA E LEGALITÀ
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		STORIA	Repubblica parlamentare e presidenziale p.226	CITTADINANZA E LEGALITÀ
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E	X		DIRITTO	Concetto di sovranità e strumenti di democrazia	CITTADINANZA E LEGALITÀ

COSTITUZIONE)				diretta e indiretta	CITTADINANZA EUROPEA
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		DIRITTO	Diritti inviolabili della persona (art. 2)	CITTADINANZA E LEGALITÀ CITTADINANZA EUROPEA
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		DIRITTO	Diritti e doveri – partendo dal rispetto del Regolamento d’Istituto	CITTADINANZA E LEGALITÀ CITTADINANZA EUROPEA
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		DIRITTO	Principio di uguaglianza formale e sostanziale (art. 3)	CITTADINANZA E LEGALITÀ CITTADINANZA EUROPEA
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		DIRITTO	Libertà di circolazione (art. 16)	CITTADINANZA E LEGALITÀ CITTADINANZA EUROPEA
PROGETTO ISTITUTO (CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	X		DIRITTO	Diritto al lavoro (art. 4) e i rapporti contrattuali	CITTADINANZA E LEGALITÀ CITTADINANZA EUROPEA

<sup>1</sup> 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.

Consigli di marzo e maggio 2019