



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
Istituto Superiore
"Giovanni Falcone"
via Matteotti, 4 – 21013 Gallarate (VA)

☎ 0331-774605
☎ 0331- 770379

☎ 0331-245498

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

✉ : ipsscalfalcone@tin.it
✉ : vais023006@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO:
Cucina

a.s. 2018 /2019

DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE V BPE “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
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-Materiali per il colloquio

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

2.d-Materiali

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

Indirizzo:

Classe: V Sez. B

Redatto il : 15 maggio 2019

Affisso all'albo il _____

Docente coordinatore della classe: Maria Grazia Di Maria

Docente		Materia/e insegnata/e	Firma
Costa Nadia		Italiano e Storia	
Luoni Cristina		Lingua Inglese	
Chierichetti Maria Paola	*	Lingua Tedesco	
Montoneri Mario		Matematica	
Michelon Simona		Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	
Di Maria Maria Grazia	*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
D'Agostini Luca	*	Lab. Di servizi enogastronomici-settore-Cucina	
Contini Donatella		Lab. Di servizi enogastronomici-settore-Sala e vendita	
Calafà Claudia		Religione	
Zeni Magda		Scienze Motorie	
Pupo Maria		Sostegno	
Iuso Giuseppe		Sostegno	

Gallarate, 15 maggio 2019

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Marina Bianchi

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Profilo Ministeriale

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

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

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

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

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

Integrazione d'Istituto

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Dati oggettivi	N° 28 studenti N° 19 maschi, N° 9 femmine, N° 3 DSA
Continuità didattica	La classe è costituita dagli alunni promossi della classe 4 ^a BPE dello scorso anno scolastico. I docenti di Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Religione Cattolica e Scienze motorie sono rimasti invariati a partire dal 3°anno; i docenti di Italiano, Lingua Inglese e di Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina sono presenti dal 4°anno mentre i docenti di Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive, di Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita, di Matematica e di Lingua Tedesco si sono inseriti nel corrente anno scolastico.
Obiettivi misurabili	La classe è formata da un gruppo numeroso proveniente dalla classe prima; in 3°, si è aggiunto un numero ristretto di alunni; in quarta, si è aggiunto un alunno ripetente. Nell'ultimo triennio, gli alunni sono stati promossi a Giugno o a Settembre.
Descrizione	La classe è caratterizzata da una evidente eterogeneità sia per la preparazione di base , per la responsabilità, l' impegno e sia per la partecipazione durante le attività scolastiche. Per pochi alunni, l'impegno, la motivazione e lo studio è stato costante nella maggior parte delle discipline. Un gruppo di alunni, la maggioranza, ha mostrato un sufficiente impegno e partecipazione legato strettamente ai momenti di verifica. Infine, alcuni alunni hanno evidenziato un impegno selettivo e frequenza irregolare.
Esiti Obiettivi cognitivi	Sul piano del rendimento i risultati sono nel complesso più che sufficienti. L'impegno a casa non è stato sempre costante e proficuo. Si registra una sufficiente acquisizione di conoscenze e competenze relative al profilo di riferimento; un metodo di studio abbastanza adeguato è stato acquisito da tutti gli alunni, anche se l'impegno è stato discontinuo. L'utilizzo di strumenti e linguaggi è sufficientemente appropriato, qualche allievo ha evidenziato una discreta autonomia, discreti risultati sul piano professionale e pratico. Un ristretto numero di alunni ha raggiunto buoni risultati in quasi tutte le discipline.
Comunicazione	Il dialogo con gli studenti è stato costante e continuo durante tutto l'anno; le comunicazioni sono avvenute, inoltre, attraverso il registro elettronico e il libretto personale.
Obiettivi formativi e comportamentali	Si è mirato al rispetto delle norme del patto di corresponsabilità, allo sviluppo e al potenziamento del senso di responsabilità, allo sviluppo

	della partecipazione alla vita della classe e della scuola, all'incremento della capacità relazionale con pari e docenti, alla conoscenza dei propri diritti e doveri, allo sviluppo della capacità progettuale e decisionale, al potenziamento dell'autonomia.
Modalità di lavoro	Lezioni frontali, uso del libro di testo, mappe, schemi e ppt, lavori di gruppo, verifiche, didattica laboratoriale, discussione guidata, lezione partecipata, condivisione in rete di materiali di lavoro, film e filmati.
Strumenti di verifica	Verifiche orali, scritte, pratiche/operative. La valutazione tiene conto delle conoscenze, competenze e capacità e viene effettuata mediante l'utilizzo di griglie di valutazione approvate a livello di istituto.
Metodologie di recupero	<u>Recupero curricolare in itinere</u> <u>Recupero extracurricolare pomeridiani febbraio/marzo/aprile</u> : materie scientifiche, linguistiche, tecniche <u>Sportelli didattici tutto l'anno per matematica</u>
Attività di potenziamento	<u>In itinere</u>
Profitto medio della classe	Il profitto medio della classe è globalmente più che sufficiente.

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO

(ALLA DATA DELLA STESURA DEL DOCUMENTO)

Area curricolare obbligatoria

Materie	Numero di ore previste	N° ore svolte al 15/05
Italiano	132	110
Storia	66	67
Lingua inglese	99	81
Lingua tedesco	99	89
Matematica	99	93
Diritto e tecniche amministrative	165	124
Laboratorio di servizi enogastronomici: cucina	132	118
Laboratorio di servizi enogastronomici: sala e vendita	66	54
Scienza e cultura dell'alimentazione	99	88
Scienze motorie e sportive	66	50
Religione	33	20
Totali	1056	

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) Teatro: spettacolo "Uno, nessuno e centomila" di L. Pirandello
- 3) Scambio culturale con l' Istituto tedesco "H. Weber" di Bad Saulgau

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:

- 4) A.s 2017-18 Studio all'estero di tre mesi presso Istituto tedesco "H. Weber" di Bad Saulgau (due studentesse); stage linguistico in Inghilterra per qualche studente; certificazione A2 in lingua tedesca per alcuni alunni; Scambio culturale con l' Istituto tedesco "H. Weber" di Bad Saulgau
- 5) A.s. 2016-17: Stage linguistico a Wuerzburg per alcuni alunni.

ATTIVITA' DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

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

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

Esperto in catering e banqueting

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

Competenze

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

Abilità

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

Conoscenze

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

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

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

Percorso interamente svolto in attività di alternanza scuola lavoro.

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

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

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

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

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

Classe seconda 66 h in ristorante didattico

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

<p>adeguata con i diversi interlocutori Operare in maniera positiva nel settore assegnato Utilizzare opportunamente alcuni strumenti e programmi funzionali allo svolgimento delle attività Rielaborare e rappresentare, aiutato, uno o più processi produttivi Analizzare i diversi aspetti dell'attività formativa aziendale e scolastica Valutare similitudini e differenze Individuare il proprio ruolo Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della quali Identificare figure e norme di riferimento al sistema di prevenzione e protezione Individuare le situazioni di rischio relative al proprio lavoro e le possibili ricadute su altre persone Individuare i principali segnali di divieto, pericolo e prescrizione tipici delle lavorazioni del settore. Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza</p>	<p>operative. Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato Valutare la propria esperienza. Organizzare il proprio tempo. Pianificare il lavoro Rispettare le scadenze.</p>	<p>Interagire in maniera adeguata con i diversi interlocutori. Verificare le sue reali capacità operative. Riconoscere potenzialità e difetti del proprio operato Valutare la propria esperienza. Organizzare il proprio tempo. Pianificare il lavoro. Rispettare le scadenze.</p>
---	---	--

Conoscenze

<p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico di base della propria lingua. Conoscere una o più attività operative in azienda. Conoscere gli strumenti utili alla loro realizzazione. Conoscere le funzioni dell'apprendimento in aula e dell'apprendimento sul campo. Direttive e normative sulla qualità di settore D.Lsg. 81 del 2008 Dispositivi di protezione individuale e collettiva. Metodi per l'individuazione e il riconoscimento delle situazioni di rischio Normativa ambientale e fattori di inquinamento Nozioni di primo soccorso.</p>	<p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico della propria lingua e di almeno una lingua straniera. Conoscere la realtà aziendale e il mondo del lavoro in cui agisce. Conoscere il settore lavorativo e il territorio in cui l'azienda opera. Conoscere i processi lavorativi a lui assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta. Ripresa tematiche sicurezza e qualità</p>	<p>Conoscere strutture, morfologia e lessico specifico della propria lingua e di almeno una lingua straniera. Conoscere la realtà aziendale e il mondo del lavoro in cui si agisce. Conoscere il settore lavorativo e il territorio in cui l'azienda opera. Conoscere i processi lavorativi assegnati e gli strumenti da utilizzare per svolgere adeguatamente l'attività richiesta.</p>
--	---	---

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

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 allegata al documento stesso.

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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

Prima sessione di simulazioni

Prima prova: data 19/02/2019

Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero

Seconda prova: data 28/02/2019 (Alimentazione) e 29/02/2019 (Cucina)

E' stata somministrata una prova preparata dal Dipartimento di Alimentazione in quanto non tutte le classi quinte avevano svolto gli argomenti presenti nella traccia del Ministero + proposte dall'Istituto

Seconda sessione di simulazioni

Prima prova: data 26/03/2019

Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero

Seconda prova: data 02/04/2019 (Alimentazione) e 03/04/2019 (Cucina)

Sono state somministrate le prove d'esame proposte dal Ministero + proposte dall'Istituto

Simulazione del colloquio: data 23/05/2019 ore 15:00

1-CONSUNTIVI ATTIVITÀ **DISCIPLINARI**

PROGRAMMI SVOLTI a cura dei Docenti
Sottoscritti dai Rappresentanti degli studenti

DOCENTE: Nadia Costa DISCIPLINA: Italiano

Docente: prof.ssa	Costa Nadia
Libro di Testo	M. Sanguigni/G. Salà - "Letteratura & oltre 3" – Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea – La Nuova Italia
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	Ore 110/132
Breve profilo didattico della classe	<p>La classe ha avuto continuità nell'insegnamento della disciplina negli ultimi due anni del percorso di studi. La classe, numerosa, si è mostrata simpatica sotto il profilo umano, ma attraversata da tensioni, anche degli alunni tra loro, pur essendo disponibile al dialogo educativo, tenendo sempre un comportamento corretto nei confronti dell'insegnante e seguendo con attenzione l'attività in classe.</p> <p>Gli alunni si sono impegnati nel lavoro personale con tempi e metodi diversificati e l'applicazione non sempre è stata continua e costante. Forse la mancata selezione, che ha caratterizzato il triennio per vari motivi, ha rinforzato in alcuni la convinzione di poter studiare solo nella parte finale dell'anno. Inoltre, alcuni alunni nella seconda parte dell'anno scolastico hanno faticato nello studio e ciò ha compromesso in parte il lavoro svolto durante l'anno.</p> <p>La preparazione conseguita risulta comunque nel complesso accettabile, ad esclusione di un esiguo numero di studenti che non ha raggiunto gli obiettivi minimi. Al contempo un gruppetto ristretto di alunni, vivace sotto il profilo intellettuale, interessato e partecipe, si è distinto per capacità di ragionare autonomamente, di operare confronti, analisi e sintesi, raggiungendo buoni risultati.</p>
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza degli argomenti trattati 2) Capacità di ricostruire in modo semplice ma chiaro un fenomeno letterario cogliendone gli aspetti storico-sociali 3) Capacità di comprendere e analizzare le tematiche e gli elementi strutturali di un testo narrativo e poetico 4) Capacità di comprendere e analizzare il pensiero di un autore 5) Capacità di analizzare e confrontare testi diversi 6) Capacità di sintetizzare e rielaborare i contenuti appresi con sufficiente chiarezza, correttezza formale e proprietà di linguaggio <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti dagli alunni in misura diversa, in alcuni casi per difficoltà ma, soprattutto, nel secondo periodo, per mancanza di studio domestico sistematico tanto che per un gruppetto della classe non tutti gli obiettivi prefissati sono stati conseguiti appieno.</p> <p>Per quanto riguarda lo scritto, sono state svolte verifiche finalizzate alla prima prova d'esame, usufruendo anche delle simulazioni nazionali: per la tipologia A è stato chiesto agli alunni di rispondere separatamente alle richieste, mentre l'elaborato della tipologia B è stato impostato come testo organico. Per alcuni si registrano ancora incertezze nell'elaborazione del pensiero ed errori di tipo morfo-sintattico; più soddisfacente risulta l'esposizione orale, anche se per qualcuno permangono difficoltà lessicali.</p>

	<p>da "I fiori del male" "Corrispondenze" "L'albatro" (fotocopia)</p>
UNITA' 6	<p>Giovanni Pascoli 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 "Canti di Castelvecchio" U.D.6 "Il fanciullino" U.D.7 Lettura, comprensione e analisi dei testi</p> <p>da "Il fanciullino" "Il fanciullo che è in noi"</p> <p>da "Myricae" "X Agosto" "Lavandare" "Novembre" "Il lampo" "Il tuono"</p> <p>da "Canti di Castelvecchio" "Il gelsomino notturno"</p>
UNITA' 7	<p>Gabriele D'Annunzio U.D.1 la vita U.D.2 Il pensiero e la poetica; l'estetismo e il superomismo dannunziani (documento word in bacheca classe) U.D.4 "Il piacere" U.D.5 Lettura, comprensione e analisi dei testi</p> <p>da "Il piacere" "Il ritratto dell'esteta"</p>
UNITA' 9	<p>Le Avanguardie storiche: un fenomeno di rottura; il Futurismo: contesto storico, culturale e idee fondamentali con analisi dei testi esplicativi e/o programmatici</p> <p>F. T. Marinetti: "Manifesto del Futurismo", "Manifesto tecnico della letteratura futurista", "Manifesto della cucina futurista" (documento Word in bacheca classe): analisi</p> <p>da "Zang Tumb Tumb" "Il bombardamento di Adrianopoli"</p>
UNITA' 9	La narrativa della crisi: il romanzo della crisi – le caratteristiche
UNITA' 12	<p>Italo Svevo 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 e la sua evoluzione nei romanzi sveviani (documento word in bacheca classe) U.D.5 "Una vita" – la trama U.D.6 "Senilità" – la trama U.D.7 "La coscienza di Zeno" U.D.5 Lettura, comprensione e analisi dei testi</p> <p>da "La coscienza di Zeno" "L'ultima sigaretta" "Una catastrofe inaudita"</p>

<p>UNITA' 13</p>	<p>Lugi Pirandello: U.D.1 La vita U.D.2 Le opere: le novelle, i saggi, i romanzi, il teatro (documento word in bacheca classe) U.D.3 Il pensiero e la poetica (documento word in bacheca classe) U.D.4 "Il fu Mattia Pascal": la trama, la struttura, i temi, la visione del mondo U.D.5 "Sei personaggi in cerca d'autore": la trama, i piani della vicenda, i temi, la novità drammaturgica, innovazioni scenografiche e di regia U.D.6 Lettura, comprensione e analisi dei testi</p> <p>da "Il fu Mattia Pascal" "Cambio treno"</p> <p>da "Uno, nessuno e centomila" fruizione spettacolo teatrale "Il naso di Moscarda" (documento word in bacheca classe)</p> <p>da Così è (se vi pare) "Come parla la verità" (video parte finale opera teatrale)</p> <p>da "L'Umorismo" "Differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata" (documento word in bacheca classe)</p> <p>da "Novelle per un anno" "Il treno ha fischiato" "La patente"</p> <p>da "Sei personaggi in cerca d'autore" video rappresentazione teatrale (parte iniziale)</p>
<p>UNITA' 14</p>	<p>Giuseppe Ungaretti 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</p> <p>da "Allegria" "Veglia" confronto con "Un ferito" di O. Dix - - analisi: tema e tecniche (in bacheca classe) "Frattelli" "San Martino del Carso" "I fiumi" "Soldati"</p> <p>Da "Il dolore" "Non gridate più"</p>
<p>UNITA' 19</p>	<p>La poesia italiana tra gli anni Venti e Cinquanta: novecentismo e antinovecentismo - l'Ermetismo e la linea antiermetica: caratteristiche generali</p>
<p>UNITA' 20</p>	<p>Eugenio Montale U.D.1 La vita U.D.2 Le opere in versi: "Ossi di seppia", "Le occasioni", "Satura"; le opere in prosa U.D.3 Il pensiero e la poetica U.D.4 Lettura, comprensione e analisi dei testi</p> <p>da "Ossi di seppia" "Non chiederci la parola" "Merigiare pallido e assorto" "Spesso il male di vivere ho incontrato"</p> <p>da "Satura" "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"</p>

MODULO TRASVERSALE	Sviluppo delle diverse tipologie testuali previste dall'Esame di Stato
STRUMENTI di VERIFICA	7) Produzione delle diverse tipologie testuali previste dall'Esame di Stato (analisi di un testo letterario, testo argomentativo, tema a carattere generale) 8) Verifiche orali e scritte
CRITERI di VALUTAZIONE	Le prove scritte sono state valutate come da griglie nazionali, allegate alla simulazione prima prova presenti nel documento. Nella valutazione delle verifiche orali si è tenuto conto dei descrittori della tabella d'Istituto approvata dal Collegio Docenti.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

NADIA COSTA

DOCENTE: Nadia Costa DISCIPLINA: Storia

Docente: prof.ssa	Costa Nadia
Libro di Testo:	A. Brancati/T. Pagliarani – “La storia in campo 3” – Letà contemporanea – La Nuova Italia
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	ore 67/66
Breve profilo didattico della classe	<p>La classe ha seguito nel complesso con un certo interesse quanto proposto. Per un gruppo di alunni, pur raggiungendo risultati nel complesso sufficienti, è risultato a volte difficoltoso sintetizzare i concetti chiave, rielaborare le conoscenze ed esprimerle con un lessico specifico e appropriato, differenziando tra coloro che si sono applicati non sempre in modo adeguato e coloro che all'applicazione non sempre costante sommano scogli oggettivi per metodo di studio e per difficoltà a sostenere il carico di lavoro. Per questo gruppo di alunni debole è anche la capacità di porre in relazione fenomeni e rilevarne cause ed effetti. Per questi alunni per quasi tutta la durata dell'anno scolastico è stata prevista per una delle due ore di lezione l'affiancamento di un docente dell'organico dell'autonomia specialista nella disciplina.</p> <p>Il resto della classe, invece, ha mostrato interesse, partecipazione e uno studio sistematico che ha consentito loro il raggiungimento di risultati discreti/buoni.</p>
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<ul style="list-style-type: none">- Saper individuare, descrivere, collocare nello spazio e nel tempo fenomeni, fatti, istituzioni- Saper individuare gli aspetti politici, sociali ed economici presenti in una situazione storica- Saper individuare soggetti storici e l'azione che li rende protagonisti- Saper confrontare fra loro fenomeni, situazioni, istituzioni diverse- Saper produrre una visione sintetica su un fenomeno storico- Saper usare correttamente il lessico proprio della disciplina
Metodi	La metodologia di insegnamento si è basata sull'approccio dei contenuti attraverso la scoperta guidata, tanto che gli argomenti sono stati presentati collegando il più possibile le singole unità didattiche a situazioni contemporanee. Nella trattazione degli argomenti maggior rilievo è stato dato a quelli che più di altri suscitano l'interesse degli alunni (fascismo, nazismo, le due guerre mondiali) che sono stati presentati a volte anche con l'utilizzo di video, documentari e film.
Strumenti	Lezioni frontali e lezioni partecipate Uso libro di testo Schemi e powerpoint Appunti Visione film e documentari Discussioni guidate
Attività di recupero:	Recupero curricolare in itinere
Contenuti	

<p>UNITA' 1 Per il ripasso</p> <p>Capitolo 1</p> <p>Capitolo 2</p> <p>Capitolo 3</p> <p>Capitolo 4</p>	<p>Dalla "Belle Epoque" alla prima guerra mondiale</p> <p>1 Colonialismo e imperialismo: - Il colonialismo imperialista - La spartizione del mondo</p> <p>3 L'Italia nel secondo Ottocento Video: l'emigrazione italiana di fine Ottocento Confronto ieri/oggi - film: "Cose dell'altro mondo"</p> <p>Il volto del nuovo secolo</p> <p>1.1 Crescita economica e società di massa 1.2 La "Belle Epoque" 1.3 Le inquietudini della "Belle Epoque"</p> <p>Lo scenario mondiale</p> <p>2.1 L'Europa tra vecchia e nuova politica: - I nazionalismi - L'"affaire Dreyfus" - La politica estera tedesca e l'accordo tra Francia e Russia - L'intesa tra Francia e Inghilterra - L'avvicinamento anglo-russo e le sue cause - La Triplice Intesa contro la Triplice Alleanza</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>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</p> <p>La prima guerra mondiale</p> <p>4.1 Le origini della guerra 4.2 1914: il fallimento della guerra-lampo Film: "Joyeux Noel" – una verità dimenticata dalla storia di C. Carion 4.3 L'Italia dalla neutralità alla guerra 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 4.8 Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo</p>
<p>UNITA' 2 Capitolo 5</p> <p>Capitolo 6</p> <p>Capitolo 7</p> <p>Capitolo 8</p>	<p>I totalitarismi e la seconda guerra mondiale</p> <p>Dopo la guerra: sviluppo e crisi</p> <p>5.1 Crisi e ricostruzione economica 5.2 Trasformazioni sociali e ideologie 5.3 Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita 5.4 La crisi del '29 e il "New Deal"</p> <p>La Russia dalla rivoluzione alla dittatura: in sintesi su powerpoint in bacheca classe</p> <p>L'Italia dal dopoguerra al fascismo</p> <p>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</p> <p>La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich</p> <p>8.1 La Repubblica di Weimar: su documento word in bacheca classe 8.2 Hitler e la nascita del nazionalsocialismo: su documento word in bacheca classe 8.3 La costruzione dello Stato totalitario: su documento word in bacheca classe 8.4 L'ideologia nazista e l'antisemitismo: su documento word in bacheca classe 8.5 L'aggressività politica estera di Hitler: su documento word in</p>

<p>Capitolo 9</p> <p>Capitolo 10</p>	<p>bacheca classe</p> <p>L'Europa e il mondo tra fascismo e democrazia</p> <p>9.2 La guerra civile in Spagna</p> <p>"Guernica" di P. Picasso – analisi: tema e tecnica</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>10.1 La guerra-lampo (1939-1940)</p> <p>10.2 La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale</p> <p>10.3 La controffensiva alleata (1942-1943)</p> <p>10.4 La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia: su documento word in bacheca classe</p> <p>10.5 La vittoria degli Alleati: su documento word in bacheca classe</p> <p>10.6 Lo sterminio degli Ebrei</p> <p>Film: "The woman in gold" di S. Curtis</p>
<p>UNITA' 3</p> <p>Capitolo 12</p>	<p>Il mondo bipolare</p> <p>Usa-Urss: dalla guerra fredda al tramonto del bipolarismo: cenni e concetti chiave su documento word in bacheca classe</p>
<p>Capitolo 13</p>	<p>L'Europa dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino: cenni e concetti chiave su documento word in bacheca classe</p>
<p>Unità didattiche</p> <p>"Cittadinanza e Costituzione"</p>	<p>1) Le emigrazioni degli Italiani ieri e l'immigrazione in Italia oggi 2) Il diritto di voto in Italia 3) Le organizzazioni mondiali: l'ONU - Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo 4) La genesi della Costituzione 5) Discriminazioni razziali nei regimi totalitari della prima metà del Novecento 6) Le organizzazioni internazionali: l'Unione Europea 7) Il movimento operaio e contadino italiano dagli inizi Novecento alla fine della II guerra mondiale 8) I rapporti tra Stato e Chiesa in Italia 9) Per non dimenticare: il giorno della Memoria e il giorno del Ricordo (documenti word in bacheca classe)</p>
<p>STRUMENTI di VERIFICA</p>	<p>Verifiche orali e scritte</p>
<p>CRITERI di VALUTAZIONE</p>	<p>Nella valutazione delle verifiche orali si è tenuto conto dei descrittori della tabella approvata dal Collegio Docenti.</p>

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

NADIA COSTA

DOCENTE: Cristina Luoni DISCIPLINA: Lingua Inglese

Docente: Prof	CRISTINA LUONI
Libro di Testo:	Catrin Elen Morris: "Well done! Cooking." ELI
Ore di lezione effettuate al 15.05.2017	81
Breve profilo didattico della classe	Nel corso dell' anno scolastico l' attività didattica si è svolta in modo regolare e in un clima disteso . Gli studenti hanno lavorato in classe in modo attivo e collaborativo anche se tale atteggiamento non ha sempre trovato riscontro in un altrettanto serio impegno nello svolgere i compiti assegnati. Il profitto è nel complesso discreto, buono in alcuni casi.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Gli studenti sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> Padroneggiare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Comprendere idee principali e specifici dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. Utilizzare strategie nell' interazione e nell' esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell' interazione anche con madrelingua, su argomenti generali, di studio o di lavoro.
Metodi	Approccio comunicativo, lezione frontale, lezione dialogata e partecipata, intervento del docente

	madrelingua, lavori di gruppo, role-play, brainstorming, discussione guidata, ascolto e visione di testi in lingua.
Strumenti	Libro di testo, fotocopie, lettore CD ,videoproiettore, video on line.
Attività di recupero:	In itinere.
Contenuti	
MODULO 1 - HEALTH AND SAFETY	HACCP p. 176 HACCP principles p. 178 Food transmitted infections and food poisoning p.180 Food contamination: risks and preventive measures p. 180-184
MODULO 2 - DIET AND NUTRITION	The eatwell plate p. 186 Organic food and GMOs p. 190 The Mediterranean diet p. 192 Teenagers and diet p. 194 Sports diets p. 195 Food allergies and intolerances p. 196 Eating disorders p. 198 Alternative diets: macrobiotics, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets. P. 200, 202
MODULO 3 - CAREER PATHS	How to become a chef p. 214

	<p>Celebrity chef Yotam Ottolenghi p. 215</p> <p>How to write a Curriculum Vitae p. 222- 223</p> <p>Europass CV p. 224</p> <p>The covering letter p. 226</p> <p>Getting ready for a job interview p. 230</p>
MODULO 4 - CULINARY GEOGRAPHY	<p>Food in the U.K. p. 240</p> <p>Traditional northern food U.K. p. 242</p> <p>Food and wine in north-west Italy p. 248-249</p> <p>Food and wine in Emilia-Romagna and north-east Italy p. 250-251</p> <p>Food and wine in Central Italy p. 252-253</p> <p>Food and wine in Southern Italy and the islands p. 254-255</p>
MODULO 5- CULINARY ART AND HISTORY	<p>The history of food in art p. 258-259</p> <p>Hunter-gatherers p. 260</p> <p>Discoveries and innovation p. 262-263</p> <p>Food in Ancient Greece and Rome p. 264-265</p> <p>Food in Medieval Britain p. 266-267</p> <p>Food in the Renaissance p. 268</p> <p>From industrialization to modern times p. 270</p> <p>Modern food trends p. 272</p>
MODULO 6 - CULINARY HABITS	<p>British cuisine: traditions and festivities p. 278-279</p>

	<p>Easter food p. 280</p> <p>American cuisine: traditions and festivities p. 282-283</p> <p>America's favourite holiday p. 284.</p>
VERIFICHE E VALUTAZIONI	<p>Due valutazioni scritte e due orali nel trimestre e tre scritte e due orali nel pentamestre.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Nella correzione delle verifiche scritte si sono considerati i seguenti aspetti:</p> <p>contenuto</p> <p>correttezza grammaticale</p> <p>utilizzo del linguaggio specifico</p> <p>Per la valutazione dell' orale si sono anche valutati i fattori "fluency" e pronuncia.</p>

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

CRISTINA LUONI

DOCENTE: Mario Montoneri DISCIPLINA: Matematica

Docente: Prof	M. Montoneri
Libro di Testo:	Dodero N., Baroncini P., Manfredi R. “Nuova formazione alla matematica” Giallo vol. F Analisi infinitesimale vol. S Statistica e probabilità Ghisetti e Corvi Editore
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	93
Breve profilo didattico della classe	Relativamente al comportamento alcuni alunni della classe hanno tenuto un atteggiamento non sempre idoneo all'ambiente scolastico. L'impegno nello studio è stato eterogeneo in quanto all'interno della classe un gruppo di alunni ha dimostrato difficoltà di concentrazione non supportata da uno studio adeguato e ha seguito passivamente l'attività didattica; i rimanenti alunni hanno partecipato alle attività proposte con interesse e hanno saputo coniugare impegno domestico con correttezza comportamentale anche dal punto di vista dell'attenzione in classe.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Conoscenze</p> <p>Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscono grafici ed equazioni della funzione lineare e quadratica, esponenziale e logaritmica, di proporzionalità inversa. - Conoscono le principali regole di derivazione. - Conoscono la definizione di primitiva e di integrale indefinito; Conoscono le seguenti regole di integrazione: integrale di una potenza, integrale di e^x, integrale di $1/x$, integrali immediati generalizzati, per decomposizione e per parti. - Conoscono il concetto di integrale definito di una funzione continua e le relative proprietà. <p>Conoscono la formula fondamentale del calcolo integrale e quelle per il calcolo di aree e volumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscono il concetto di frequenza assoluta, relativa e percentuale, di media aritmetica, moda e mediana, varianza e deviazione standard. <p>Capacità</p> <p>Gli alunni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sanno tracciare il grafico di una funzione notevole - Sanno calcolare le derivate delle funzioni semplici e composte. - Sanno ricavare le primitive delle funzioni elementari partendo dalla conoscenza delle derivate fondamentali; - Sanno calcolare l'integrale indefinito applicando le regole di integrazione. - Sanno calcolare l'integrale definito di una funzione continua.

	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno applicare il calcolo integrale per calcolare particolari aree e volumi. - Sanno calcolare i diversi tipi di valori di sintesi di un insieme di dati <p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative. - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti algoritmici per affrontare semplici situazioni problematiche, proponendo opportune soluzioni.
Metodi	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata con interventi degli studenti sollecitati da osservazioni del docente.</p> <p>Attività di consolidamento con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - esercitazioni guidate alla lavagna o al posto (gli esercizi più complessi sono stati svolti dall' insegnante); - sottolineatura di analogie e connessioni tra i vari argomenti. <p>Attività di recupero in itinere con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rallentamento della trattazione degli argomenti previsti - svolgimento di ulteriori esercizi guidati finalizzati al consolidamento di abilità e conoscenze.
Strumenti	- Libro di testo.
Attività di recupero:	<ul style="list-style-type: none"> - Recupero in itinere. - Sportelli didattici.
Contenuti	
MODULO 1: Revisione e ripasso	Grafico delle funzioni razionali di primo e secondo grado, delle funzioni esponenziali e logaritmiche, della proporzionalità inversa. Ripasso e completamento del calcolo delle derivate.
MODULO 2: Gli integrali indefiniti	Integrale indefinito. Metodi di integrazione: integrazioni immediate; integrazione per decomposizione; integrazione per parti.
MODULO 3: Gli integrali definiti	Integrale definito di una funzione continua; proprietà degli integrali definiti; formula fondamentale del calcolo integrale. Calcolo di aree e volumi.
MODULO 4: La statistica descrittiva	Tabelle, distribuzioni, indici di posizione (media aritmetica semplice e ponderata, moda, mediana) e indici di variabilità
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Verifiche scritte Costituite sia da esercizi con applicazione di regole standard, sia da quesiti a scelta multipla. Le verifiche sono state corrette e commentate.

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

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

MARIO MONTONERI

DOCENTE: Mariapaola Chierichetti DISCIPLINA: Lingua tedesca

Docente: Prof	Mariapaola Chierichetti
Libro di Testo:	“PAPRIKA NEU” ed. Hoepli
Ore di lezione effettuate al 15.05.2017	89 ore
Breve profilo didattico della classe	<p>Gli alunni hanno dimostrato interesse verso le proposte didattiche e alcuni di loro hanno partecipato attivamente alle lezioni. Nell'anno scolastico 2017/2018, sette alunni hanno sostenuto gli esami per il conseguimento del diploma di lingua tedesca di livello A2 e due per il livello B1.</p> <p>Nell'anno scolastico 2017/2018 sette alunni hanno partecipato al progetto di “Scambio culturale” con la regione del Baden Württemberg e sei nell'anno scolastico 2018/2019. Durante la classe quarta due alunne hanno partecipato al progetto “Studio all'estero” e frequentato per tre mesi le lezioni presso la nostra scuola partner. Le abilità ricettive risultano mediamente più che sufficienti e per alcuni buone. Nelle competenze produttive, in particolare nello scritto, 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.</p>
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	<p>Utilizzare le strutture morfo-sintattiche e lessicali ricorrenti nelle principali tipologie testuali per produrre semplici testi scritti anche in formato multimediale</p> <p>Interagire in conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale e di studio.</p> <p>Relazionare su esperienze, impressioni, eventi relativi ad ambiti d'interesse personale, di studio e di lavoro, anche utilizzando strumenti multimediali.</p> <p>Produrre testi scritti su tematiche di interesse personale, di studio e di lavoro con scelte lessicali e sintattiche appropriate, anche in formato multimediale</p>
Metodi	<p>Gli alunni sono stati costantemente sollecitati alla partecipazione attiva attraverso la scoperta guidata ed esercitazioni di tipo comunicativo incentrate su lavori a coppie, team working, simulazioni di dialoghi ed interviste anche con l'ausilio dell'insegnante madrelingua</p>
Strumenti	<p>Libro di testo, materiale a cura dell'insegnante.</p> <p>E' stato fatto regolare uso di strumenti informatici per la ricerca</p>

	di informazioni e l'approfondimento di temi
Attività di recupero:	Sono state attivate, in itinere, strategie di sostegno e recupero per gli allievi con maggiore difficoltà.
Contenuti	
MODULO 1 -	Essgewohnheiten Wie essen die Italiener? Wie isst man in den deutschsprachigen Ländern? Fast Food Street Food
MODULO 2 -	Lokale und Gaststätten Die Wiener Kultur der Kaffeehäuser
MODULO 3 -	Die regionale Küche Nordwestitalien Nordostitalien Mittelitalien Süditalien
MODULO 4	Baden Württemberg Bayern Südtirol
MODULO 5 -	Berlin, die Hauptstadt
MODULO 6-	Die Arbeitswelt Bewerbung und Lebenslauf Das Vorstellungsgespräch
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Prove di comprensione di testi scritti a risposta aperta, semi-strutturata, produzione di brevi testi scritti su argomenti noti, colloqui orali, interrogazioni brevi.

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

MARIAPAOLA CHIERICHETTI

Docente: Prof	Di Maria Maria Grazia
Libro di Testo:	"Alimentazione oggi" – Silvano Rodato- Ed. Clitt
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	88
Breve profilo didattico della classe	La classe 5 BPE ha partecipato alle varie proposte didattico-disciplinari con discreto interesse e partecipazione anche se, a volte, lo studio e partecipazione in classe non sono stati sempre costanti. Pochi alunni si sono impegnati con costanza conseguendo buoni risultati mentre altri non hanno lavorato in maniera continua e di conseguenza hanno acquisito una preparazione poco soddisfacente.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	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. Di fatto, non tutti gli alunni durante un'interrogazione orale sono completamente autonomi nel costruire un discorso completo, rielaborando e collegando argomenti apparentemente diversi.
Metodi	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.
Strumenti	Libro di testo e materiale fornito dal docente.
Attività di recupero:	Sono state svolte attività di recupero in itinere.
Contenuti	
MODULO 1 -	<i>Igiene degli alimenti:</i> Contaminazione degli alimenti: Contaminazioni chimiche Contaminazioni fisiche Contaminazioni biologiche Contaminazione biologica: prioni, virus, batteri, funghi, parassiti. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di

	<p>rischio di tossinfezioni. Prevenzione igienico-sanitaria:</p> <p>Igiene degli ambienti di lavoro Igiene del personale Sistema di controllo HACCP Norme legislative Contaminazione chimica: metalli pesanti, fitofarmaci, da imballaggi per alimenti, zoo farmaci, diossine, micotossine, IPA. Contaminazione fisica: radionuclidi e particellare.</p>
MODULO 2 -	<p><i>Qualità degli alimenti:</i></p> <p>Qualità chimica Qualità nutrizionale Qualità microbiologica Qualità legale Qualità organolettica Qualità sostenibile Il controllo di qualità Direttive e normazione Certificazione di qualità Frodi alimentari</p>
MODULO 3 -	<p>Bioenergetica e dieta equilibrata. I LARN. Linee guida per una sana alimentazione. Piramidi alimentari.</p>
	<p>Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche.</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche.</p>
MODULO 4 -	<p>Sostenibilità alimentare. Filiera produttiva e filiera corta. Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Cenni sulle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</p>
VERIFICHE e VALUTAZIONI	<p>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.</p>
CRITERI di VALUTAZIONE	<p>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.</p>

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

MARIA GRAZIA DI MARIA

DOCENTE: Simona Michelin DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Docente: Prof	SIMONA MICHELON
Libro di Testo:	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE, Tramontana (Appunti e siti web)
Ore di lezione effettuate al 15.05.201...	124
Breve profilo didattico della classe	La classe presenta, ancor oggi, un metodo di lavoro superficiale e poco flessibile, che purtroppo, ha limitato e reso faticoso la sedimentazione delle logiche aziendali ed imprenditoriali condivise. La partecipazione alle attività di studio e di analisi proposte non è sempre stata costante.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Competenze: -riconoscere i punti chiave della strategia aziendale -riconoscere i processi che portano dall'idea alla definizione del business plan -analizzare in modo contestuale un semplice business plan -definire una semplice strategia di marketing -analizzare dati per trarne informazioni aziendali utili -riconoscere limiti e vincoli della normativa turistica
Metodi	Sono stati utilizzati le seguenti metodologie: frontale, laboratoriali, dialogata, rovesciata.
Strumenti	Lim, libro di testo, appunti, contenuti web
Attività di recupero:	Recupero in itinere mediante prove orali
Contenuti	Azienda, impresa società (appunti) Start up(appunti) Fonti di finanziamento (banca, business angels, venture capitalist e crowdfunding) (appunti)

	<p>Matrice BCG (appunti)</p> <p>Stato patrimoniale e analisi per indici (appunti)</p> <p>Ammortamento (significato e calcolo)</p> <p>Documenti consuntivi vs documenti preventivi (appunti)</p> <p>Strumenti di marketing: prodotto, prezzo, place e comunicazione (da p. 80 a p. 93)</p> <p>Budget degli investimenti (p. 138-139 + appunti)</p> <p>Obiettivi e strategia (p. 123-124 + appunti)</p> <p>Mappa di posizionamento e concorrenza (p. 71-72 + appunti)</p> <p>Swot analysis (p. 73-124-125 + appunti)</p> <p>Business Plan (da p. 160 a p. 168 + appunti)</p> <p>Normativa del settore turistico (da p. 193 a p. 260)</p> <p>Documento contabile di bilancio (concetti) (appunti)</p>
VERIFICHE e VALUTAZIONI	4 valutazioni almeno (2 scritte, 1 presentazione, 1 interrogazione)
CRITERI di VALUTAZIONE	Contenuti, processi logici, esposizione

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

SIMONA MICHELON

DOCENTE:Luca D'Agostini DISCIPLINA: L.O.G.S.R.

Docente: Prof	D'AGOSTINI LUCA
Libro di Testo:	tecnica di cucina. Alma (autore) Plan Edizioni
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	118
Breve profilo didattico della classe	Il gruppo classe pur non avendo quasi mai dimostrato partecipazione" attiva" durante le lezioni frontali ha comunque raggiunto gli obiettivi didattici prefissati.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Progettare menu per tipologia di eventi Simulare eventi di catering e banqueting. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. I salumi e i formaggi lombardi. Il food cost La ristorazione commerciale, collettiva e neo ristorazione Lo slow food
Metodi	Lezione frontale, interrogazioni di ripasso, lavori di gruppo
Strumenti	Libro di testo, internet
Attività di recupero:	in itinere
Contenuti	
MODULO 1 -	I prodotti regionali . Lombardia e una regione a scelta
MODULO 2 -	Le tecniche di vendita. Il menù e il personale come strumento di marketing. Il catering e il banqueting
MODULO 3 -	Il food cost
MODULO 4 -	Lo "slow food" e l'importanza della materia prima del territorio
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Interrogazioni e compiti in classe strutturati su risposte a schema aperto accompagnate da domande a risposta multipla o "V"o "F".
CRITERI di VALUTAZIONE	Di tipo soggettivo (interrogazioni e/ o domande dal posto) e oggettivo (test scritti)

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE
LUCA D'AGOSTINI

DOCENTE: Contini Donatella **DISCIPLINA:** Sala e vendita

Docente: Prof	CONTINI DONATELLA
Libro di Testo:	Sala e Bar e Vendita per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia di Oscar Galeazzi, ed. Hoepli
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	h 54
Breve profilo didattico della classe	<p>Nell'arco dell'anno scolastico, gli allievi hanno manifestato un atteggiamento corretto e disciplinato in aula , così da conseguire lo svolgimento delle lezioni in un clima abbastanza sereno e poter così raggiungere obiettivi sufficienti</p> <p>Si è cercato di creare collegamenti con la materia professionale di cucina, svolgendo anche una lezione sulla tecnica della degustazione dei cibi, tramite scheda tecnica. Gli allievi hanno dimostrato una partecipazione altalenante in classe , talvolta passiva anche per lo studio a casa.</p> <p>La frequenza delle lezioni non è stata costante per alcuni allievi.</p> <p>Il lavoro autonomo e lo studio personale si è rivelato abbastanza organizzato, anche se si sono notati casi di difficoltà di rielaborazione e mancanza di un metodo di studio.</p>
Obiettivi didattici realizzati	<p><u>Conoscenze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - la vite, viticoltura e enologia - tecniche di produzione del vino - la spumantizzazione - vini speciali (passiti naturali e artificiali) - caratteristiche generali dell'enografia italiana e estera per cenni - organizzazione del lavoro del sommelier come addetto alla vendita - strumenti di vendita del sommelier (la carta dei vini e le cantine) <p><u>Abilità.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare la tipologia di produzione enoica nazionale per tipologia di vino - Individuare i più importanti vitigni autoctoni e alloctoni per zona - Individuare la diversità di preparazione della spumantizzazione - Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio
Metodi	<p>Al libro di testo sono state approfondite le lezioni frontali con ampio utilizzo della Lim e di varie fonti integrative(giornali e libri di settore)</p> <p>È stata favorita la partecipazione attiva degli allievi alle lezioni <i>attraverso esperienze personali e curiosità sulle bevande alcoliche</i> così da sensibilizzare l'uso dell'alcol come bevanda</p>

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

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

DONATELLA CONTINI

DOCENTE: Magda Zeni DISCIPLINA: Scienze motorie

Docente: Prof	Magda Zeni
Libro di Testo:	Sport & Co" Marietti Scuola
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	50
Breve profilo didattico della classe	Questa classe pur presentando abilità motorie molto eterogenee, ha dimostrato entusiasmo per la materia, soprattutto per quanto riguarda gli sport di squadra.
Obiettivi didattici realizzati (in termini di conoscenze, competenze, capacità)	Gli obiettivi didattici sono stati realizzati
Metodi	Il metodo ha tenuto conto dell'ambiente e delle strutture a disposizione della scuola, oltre alle differenze psico-fisiche di ogni singolo studente.
Strumenti	Esercizi individuali, a gruppo, a coppie, con piccoli o grandi attrezzi, percorsi e circuiti. Giochi pre-sportivi e sportivi
Attività di recupero:	In itinere
Contenuti	
MODULO 1 -	Potenziamento fisiologico
MODULO 2 -	Attività sportive: sport di squadra principali e sport minori
MODULO 3 -	Linguaggio del corpo. Creazione ed esecuzione di combinazioni su base musicale
MODULO 4 -	Salute e benessere: assunzione di comportamenti finalizzati ad una salute attiva.
VERIFICHE e VALUTAZIONI	Osservazione costante durante lo svolgimento delle attività, prove pratiche e teoriche.
CRITERI di VALUTAZIONE	La valutazione tiene conto dei risultati delle singole prove, dei progressi ottenuti rispetto ai livelli di partenza, della partecipazione e dell'impegno dimostrati

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

MAGDA ZENI

DOCENTE: Claudia Calafà DISCIPLINA: Religione Cattolica

Docente: Prof	prof.ssa CALAFA' CLAUDIA
Libro di Testo:	Simonetta Pasquali, Alessandro Panizzoli, "SEGNI DEI TEMPI" VOLUME UNICO editrice LA SCUOLA, BRESCIA
Ore di lezione effettuate al 15.05.2019	N° 20 ore
Breve profilo didattico della classe	Durante l'anno scolastico tutti gli alunni hanno mostrato interesse ed attenzione alle lezioni; quasi tutti hanno partecipato attivamente; un gruppo di ragazzi ha mostrato una buona capacità di confronto e di riflessione critica. Si sono impegnati in modo adeguato alle attività proposte. La classe ha raggiunto un profitto mediamente più che BUONO.
Obiettivi didattici realizzati	<ol style="list-style-type: none">1. Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.2. Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.3. Descrivere i vari significati di Amore ed analizzare le forme della sua espressione. riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo4. Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali, dell'affettività, della sessualità e del Matrimonio e la lettura che ne dà il cristianesimo.5. Motivare la centralità dell'elemento LIBERTA' nel pensiero etico-cristiano mettendolo in relazione con RESPONSABILITA' e VERITA'.
Metodi	L'IRC si è svolto a partire: <ul style="list-style-type: none">- dall'esperienza vissuta dagli alunni sollecitandone la partecipazione attiva;- da documentazione storica e contenutistica oggettiva;- dalla ricerca personale e/o di gruppo.
Strumenti	Oltre al libro di testo si sono utilizzati: la Bibbia, Documenti magisteriali ed encicliche (Gaudium et Spes, Ppersonae Humanae, Humanae Vitae, Familiaris Consortio, Veritatis Splendor, Caritas in Veritate), Consultorio di Pastorale Familiare, brevi dispense, articoli, dossier e video .
Contenuti	
MODULO 1 -	<ol style="list-style-type: none">1. Differenza e passaggio dall'Amicizia all'Amore fra uomo e donna.2. I diversi significati di Amore nella cultura e nella società.3. Ciò che è fondamentale perché nel rapporto di coppia cresca l'Amore vero.

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

RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI

.....

IL DOCENTE

CLAUDIA CALAFÀ

2-SIMULAZIONE PROVE ESAME

2.A PRIMA PROVA:

Come da sito MIUR

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

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

**GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A**

PARTE GENERALE

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

--

PARTE SPECIFICA

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

**Prova in bianco punti 1
Prova solo iniziata punti 2**

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

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)

TIPOLOGIA B

PARTE GENERALE

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

PARTE SPECIFICA

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

Prova in bianco punti 1
Prova solo iniziata punti 2

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

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

**GRIGLIA VALUTATIVA DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C**

PARTE GENERALE

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

--

PARTE SPECIFICA

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

--

**Prova in bianco punti 1
Prova solo iniziata punti 2**

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

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

2.B-SECONDA PROVA :

Sito MIUR e integrazione d'Istituto

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca

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

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

Tema di:

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

Documento 1

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

Fonte: da La qualità degli alimenti - Rivista di Agraria.org, in: www.rivistadiagricola.org › Articoli ›

Anno 2009 › N. 74 - 1 febbraio 2009

Documento 2

I diversi concetti di qualità alimentare [...] Il concetto di qualità ha subito nel tempo una sostanziale evoluzione, operata dagli stessi consumatori che, richiedendo prodotti sani, sicuri, nutrienti e ottenuti nel rispetto dell'ambiente da parte dei processi produttivi e del benessere animale, hanno definito i parametri che caratterizzano la qualità. Accanto a quella percepita (quella richiesta dal consumatore) vi è anche una qualità oggettiva, definita dalle industrie e dalla grande distribuzione organizzata (GDO) e che riguarda la tecnologia e la sicurezza alimentare. Pertanto, alla base del concetto di qualità, sia per il consumatore sia per il produttore e il distributore, c'è la sicurezza alimentare. I fattori che contribuiscono a determinare la qualità totale di un alimento sono svariati, tanto è vero che è possibile individuare una qualità: chimico/nutrizionale, organolettica, legale d'origine, igienico/sanitaria [...]

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

Documento 3

[...] Perché è importante capire come i consumatori percepiscono la qualità [...] L'Italia è [...] lo stato europeo con il maggior numero di prodotti certificati dall'Unione Europea come PDO (Protected designation of origin) e PGI (Protected geographical indication). Il mercato di questi prodotti è in costante espansione nella grande distribuzione europea, cresciuto del 10% tra il 2010 e il 2012 secondo il Rapporto 2012 dell'Istituto Nazionale di Economia Agraria. Si tratta di un

mercato rilevante soprattutto in Italia, dove secondo ricerche dell'Eurobarometro circa il 35% dei consumatori dichiara di controllare la presenza di certificazioni di qualità nei prodotti durante il momento di acquisto, e l'82% dei consumatori si dice preoccupato circa la qualità del cibo che mangia (rispetto a una media del 68% in Europa). Conoscere la percezione dei consumatori è strategico anche per chi si occupa di analisi del rischio. [...] Fonte: da Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Quando un alimento è di qualità?

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

Documento 4

Un taglio allo spreco alimentare

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

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

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

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

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

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proponga un menu eco-sostenibile di tre portate (un antipasto,

un primo, un secondo con contorno) utilizzando prodotti tipici nazionali, rispettando le seguenti indicazioni:

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

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

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.



SIMULAZIONE SECONDA PROVA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTOR CUCINA

CLASSE:

DATA:

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

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI
SETTORE CUCINA**

CLASSE:

DATA:

Il ristorante primavera che opera sul mercato turistico di legnano da ormai quindici anni e che ha fatto dei piatti a base di pesce i suoi cavalli di battaglia, sta organizzando un evento di beneficenza che si terrà a 20 giorni, e per il quale gli inviti sono aperti a tutti pagando una quota forfettaria di 35 euro cadauno.

Il candidato spieghi quali strategie adottare per ridurre al minimo gli sprechi alimentari e delle risorse umane e proponga un menu composto da un antipasto, un primo piatto, un secondo con contorno ed un dolce che sia funzionale e riduca al minimo i rischi economici e gestionali legati a un numero di clienti difficile da quantificare con precisione.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

SECONDA PROVA

SECONDA PROVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, LABORATORIO
ALUNNO.....

Indicatore	Punteggio massimo	Livelli di valutazione	Punteggio per livello	Voto attribuito all'indicatore
COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA	3	Comprende pienamente , in tutti gli aspetti, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	3	
		Comprende in modo pressochè completo, con lievi incertezze, il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2.5	
		Comprende nelle linee essenziali il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	2	
		Comprende parzialmente il testo introduttivo o la tematica proposta o la consegna operativa	1 – 1.5	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI DELLA/DELLE DISCIPLINE	6	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	6	
		Evidenzia conoscenze corrette e complete	5	
		Evidenzia conoscenze corrette ed essenziali	4	
		Evidenzia conoscenze non del tutto complete con presenza di errori	3	
		Evidenzia conoscenze superficiali, frammentarie , confuse e/o gravi errori	2	
		Evidenzia gravi lacune nelle conoscenze , in presenza di gravi errori	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI	8	Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali	8	
		Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	7	
		Individua le problematiche ed elabora relative soluzioni evidenziando discreta padronanza delle competenze tecnico-professionali.	6	
		Individua le problematiche ed elabora semplici soluzioni evidenziando sufficiente padronanza delle competenze tecnico-professionali.	5	
		Non individua tutte le problematiche e/o non elabora interventi risolutivi, evidenziando competenze lacunose.	3 - 4	
		Non evidenzia capacità di analisi/risolutive e competenze professionali adeguate.	1 - 2	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE, DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI	3	Argomenta e collega appropriatamente e in modo esauriente le informazioni ,utilizzando con proprietà la terminologia specifica. Evidenzia ottime capacità di sintesi.	3	
		Argomenta e collega appropriatamente le informazioni , utilizzando con discreta padronanza la terminologia specifica. Evidenzia buone capacità di sintesi.	2.5	
		Argomenta e collega le informazioni utilizzando, con lievi incertezze, la terminologia specifica. Evidenzia sufficiente capacità di sintesi.	2	
		Evidenzia incertezze nell' argomentare e nel collegare le informazioni , non usa opportunamente la terminologia specifica. Evidenzia ridotte capacità di sintesi.	1.5	
		Argomenta con difficoltà , non collega le informazioni, usa in modo scorretto/non utilizza la terminologia specifica. Non evidenzia capacità di sintesi.	1	
PROVA IN BIANCO O NON PERTINENTE			2	
			PUNTEGGIO (P)/20

.....

2.C- MATERIALI PER IL COLLOQUIO

Essi possono essere costituiti da:

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



ESAME DI STATO 2018/2019 – COMMISSIONE ...

– CLASSE 5...

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

CANDIDATO/A _____

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

La Commissione

Il Presidente

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

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Alimentazione

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA¹</i>
Presentazione dei percorsi di Scienze alimentari- Scienze dell'alimentazione e Agraria... – Università Statale di Milano	<u>X</u>		<u>Alimentazione</u>	<u>Orientamento post diploma</u>	<u>Cittadinanza Culturale</u>
<u>Unità didattica</u> <u>“Alimentazione sostenibile”</u>	<u>X</u>		<u>Alimentazione</u>	<u>Sostenibilità alimentare e riduzione allo spreco alimentare</u>	<u>Cittadinanza e Sostenibilità ambientale</u>
<u>Unità didattica</u> <u>“Dietoterapia”</u>	<u>X</u>		<u>Alimentazione</u>	<u>Diete nelle diverse patologie</u>	<u>Cittadinanza e salute</u>
<u>Incontro con esperto in Scienza dell'Alimentazione</u>	<u>X</u>		<u>Alimentazione</u>	<u>Novel food e Nanotecnologie</u>	<u>Cittadinanza e Salute</u>

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

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Lingua Tedesca

DA COMPILARE FACENDO RIFERIMENTO AGLI EVENTUALI PERCORSI DI CITTADINANZA ATTIVA SVOLTI NELL'A.S. IN CORSO.

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA²</i>
<u>PROGETTO MADRELINGUA</u>	<u>X</u>		<u>Tedesco</u>	L'insegnante madrelingua lavora in compresenza con l'insegnante di classe, fornendo modelli linguistici autentici e proseguendo gli obiettivi e le finalità fissate: Il suo ruolo punta al rinforzo delle strutture, alla fissazione dei modelli di pronuncia, all'arricchimento del lessico e dell'uso idiomatico della lingua; è inoltre testimone della cultura e della realtà del Paese di appartenenza.	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>
<u>CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE</u>		<u>Certificazione A2 (CI IV)</u> <u>X</u>	<u>Tedesco</u>	Gli alunni frequentano corso di preparazione alle prove orali e scritte previste in sede di	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>

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

				certificazione FIT IN DEUTSCH di livello A2,B1 e, al termine, sostengono l'esame presso i centri accreditati.	
<u>STAGE LINGUA TEDESCA</u> (Classe III)		<u>X</u>	<u>Tedesco</u>	Gli alunni sono ospitati in famiglia per la durata di una settimana e frequentano un corso di approfondimento della lingua Tedesca ed attività culturali o visite guidate anche inerenti il settore alberghiero.	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>
<u>SCAMBIO CULTURALE</u> <u>Con Baden Württemberg</u> (Classe IV e V)		X	<u>Tedesco</u>	Le attività di scambio sono un valido strumento per prendere contatto con abitudini e realtà diverse dalle proprie favorendo un'educazione interculturale e il superamento dei pregiudizi.	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>
<u>STUDIO ALL'ESTERO</u> (Classe IV)		<u>X</u>	<u>Tedesco</u>	Le alunne hanno frequentato il primo trimestre presso la nostra scuola partner "Weber Schule"	<u>CITTADINANZA EUROPEA</u>

CITTADINANZA E COSTITUZIONE Cucina/Sala

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA³</i>
<u>Incontri con esperti del settore (Esselunga, Roadhouse, COOP) e Presentazione dei percorsi della Swiss Education Group Vigni Olcru</u>	<u>X</u>		<u>Alternanza/Cucina</u>	<u>Orientamento post diploma</u>	<u>Cittadinanza Culturale</u>
<u>Unità didattica "tutela della salute- lotta allo spreco- e, più importante e fondamentale, lo sviluppo dei cosiddetti " Big five": lavoro di squadra, amicalità, estroversione</u>	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>Alternanza/Cucina/sala</u> <u>Alimentazione</u>	<u>Abbinamento cibo/vino</u> <u>Sostenibilità alimentare e riduzione allo spreco alimentare, raccolta differenziata- norme di corretta pulizia e sanificazione evitando lo spreco di acqua e detersivi, recupero olio esausto</u>	<u>Cittadinanza Culturale</u> <u>Cittadinanza e Sostenibilità ambientale</u>

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

CITTADINANZA e COSTITUZIONE

Italiano e Storia

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA¹</i>
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Concetto di sovranità e strumenti di democrazia diretta e indiretta*	Cittadinanza e Legalità
Unità didattica			Storia	Il diritto di voto in Italia*	
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Diritti inviolabili della persona (art.2)*	Cittadinanza e Legalità
Unità didattica			Storia	Le organizzazioni mondiali: l'ONU - Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo*	
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Diritti e doveri, partendo dal rispetto del Regolamento d'Istituto*	Cittadinanza e Legalità
Unità didattica			Storia	La genesi della Costituzione*	
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Principio di uguaglianza formale e sostanziale (art.3)*	Cittadinanza e Legalità
Unità didattica			Storia	Discriminazioni razziali nei regimi totalitari della prima metà del Novecento*	
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Libertà di circolazione (art. 16)*	Cittadinanza e Legalità/ Cittadinanza Europea
Unità didattica			Storia	Le organizzazioni internazionali: l'Unione Europea*	
Progetto d'Istituto	X		Diritto	Diritto al lavoro (art.4) e i rapporti contrattuali*	Cittadinanza e Legalità/ Cittadinanza Economica
Unità didattica			Storia	Il movimento operaio e contadino italiano dagli inizi Novecento alla fine della II guerra mondiale*	
Unità didattica	X		Storia	I rapporti tra Stato e Chiesa in Italia*	Cittadinanza e Legalità
Unità didattica	X		Storia	Le emigrazioni degli Italiani ieri e l'immigrazione in Italia oggi*	Cittadinanza e Legalità
Unità didattica	X		Storia	Per non dimenticare: il giorno della Memoria e il giorno del Ricordo*	Cittadinanza e

					Legalità
Progetto d'Istituto		X	Italiano	Dialogo interculturale: scambio culturale con Istituto Superiore di Bad Saulgau - Germania	Cittadinanza Europea
			Tedesco		

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

* Il materiale è allegato in fascicolo al Documento del 15 maggio

CITTADINANZA E COSTITUZIONE Religione cattolica

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA⁴</i>
<u>Unità didattica</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>Religione – alimentazione-cucina-storia</u>	<u>Le religioni e i nuovi movimenti religiosi</u>	<u>Cittadinanza culturale</u>
<u>Unità didattica</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>Religione-italiano-storia</u>	<u>Carta dei diritti universali dell'uomo</u>	<u>Cittadinanza e legalità; cittadinanza culturale; cittadinanza europea</u>
<u>Sermig (Torino) uscita didattica</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>religione</u>	<u>Importanza dell'impegno e della responsabilità sociale- volontariato</u>	<u>Cittadinanza e volontariato</u>
<u>Progetto “Guardavanti onlus”</u>	<u>Solo avvalentesi IRC</u>		<u>religione</u>	<u>Le migrazioni – gli stereotipi</u>	<u>Cittadinanza e legalità-cittadinanza e ambiente</u>
<u>Conferenza HIV e malattie sessualmente trasmissibili</u>	<u>classe</u>		<u>religione</u>	<u>Valore della sessualità</u>	<u>Cittadinanza e salute</u>

Consigli di marzo e maggio 2019

⁴ 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.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE Scienze motorie

<i>TIPOLOGIA DI PERCORSO</i> <i>(progetto d'Istituto, concorso, unità didattica, etc.)</i>	<i>TUTTA LA CLASSE</i>	<i>ALCUNI ALUNNI</i>	<i>DISCIPLINE COINVOLTE</i>	<i>TEMATICHE AFFRONTATE</i>	<i>AREA DELLA CITTADINANZA⁵</i>
MODULI	SI		SCIENZE MOTORIE	- Gestione completa di un torneo sportivo - Creazione ed esecuzione di un esercizio di gruppo su base musicale	COLLABORARE E PARTECIPARE (C4)

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

LIVELLO DI COMPETENZA	NON RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
VOTO	3-5	6	7	8-9-10

CERTIFICAZIONI ACQUISITE:

CORSI FORMAZIONE FREQUENTATI

IMPRESA FORMATIVA SIMULATA: SI NO

COMPETENZE

- 1) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 2) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- 3) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 4) Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- 5) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- 6) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- 7) Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento