

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI, PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"G. FUMAGALLI" – CASATENOVO (LC)**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PER L'ESAME DI STATO

a.s. 2018/2019

CLASSE 5^C

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA- settore cucina

Approvato: 03.05.2019

Affisso all'albo: 15.05.2019

Docente coordinatore di classe:

Prof.ssa Serrapica Ilaria

SOMMARIO

- 1. Breve storia e presentazione della classe**
- 2. Profilo atteso in uscita**
- 3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti**
- 4. Attività curriculari, extra curriculari e UDA**
- 5. Attività di cittadinanza e costituzione**
- 6. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**
- 7. Programmi disciplinari**
- 8. Simulazioni prove d'esame elaborate dalla scuola**
- 9. Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe**
- 10. Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio**

Allegati:

- 1. Tabella riassuntiva esperienze stage per PCTO**
- 2. UDA interdisciplinare 5° anno**
- 3. Materiali individuati per la simulazione del colloquio**
- 4. Griglie di valutazione prove scritte e colloquio orale**

1- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La 5^a C ha subito una variazione nell'organico rispetto allo scorso anno; a settembre, inseguito agli esami integrativi, sono stati inseriti nel gruppo classe tre alunni provenienti dai percorsi CFP. Inoltre, durante il corso dell'anno scolastico, un alunno ha abbandonato il percorso formativo, per motivi di salute. Pertanto, la classe è composta da 17 alunni, rispetto ai 18 iniziali, divisi in 14 maschi e 3 femmine. All'interno del gruppo classe sono presenti un alunno con disabilità; il quale ha seguito per tutto il corso del quinquennio una programmazione differenziata e, tre alunni con disturbo specifico dell'apprendimento. Si segnala che tra quest'ultimi, nel corso dell'anno scolastico c'è stata una modifica del Piano didattico personalizzato, passando da una situazione di BES del terzo tipo a DSA. Per maggiori informazioni circa tali alunni si rimandano ai rispettivi fascicoli personali.

Dal punto di vista dei docenti, la continuità didattica è stata mantenuta nel triennio solo da poche discipline; i cambiamenti dei docenti hanno riguardato in particolar modo: italiano, matematica, francese e scienze motorie (un docente diverso per ogni anno del triennio), inglese e scienza e cultura dell'alimentazione (dalla terza alla quarta) e laboratorio di sala e vendita (dalla quarta alla quinta). Di conseguenza, la partecipazione al dialogo educativo non è stato molto costruttivo e gli studenti non sempre hanno accolto con interesse e disponibilità le proposte didattiche e le indicazioni metodologiche dei diversi docenti.

La classe, nel corso del triennio, ha manifestato un comportamento poco corretto. Specificamente quest'anno, nella prima fase, il gruppo classe ha messo in luce un comportamento vivace, e talvolta irresponsabile, per una classe quinta. Solo una piccola parte degli alunni ha mostrato, infatti , viva adesione alla vita scolastica. Nel complesso gli alunni hanno risposto positivamente alle sollecitazioni relativamente a poche discipline, assumendo un atteggiamento attivo e motivato. Particolare riguardo si volge all' attività di laboratorio di cucina, per l'interesse, la partecipazione e la collaborazione alle iniziative ed ai progetti, promossi dal Consiglio di classe per quest'area; nonché per la presenza e impegno alle diverse attività extracurricolari (eventi, gare, concorsi ecc.), riportando sempre risultati molto positivi. Anche le attività di PCTO sono state ben apprezzate, completando il percorso previsto. A tal proposito, si vuole evidenziare che molti studenti, nel corso dell'anno hanno prestato lavoro extra nelle stesse strutture ristorative dello stage e ricevuto proposte di assunzione post-diploma.

Il profilo della classe, per quanto riguarda il profitto risulta in realtà piuttosto variegato: alcuni alunni hanno buone capacità ma non le sfruttano a pieno, altri incontrano difficoltà che però cercano di superare impegnandosi al massimo delle loro possibilità. C'è, poi, anche chi ha una certa propensione per un campo di interesse specifico, in cui indirizza il suo impegno, trascurando le altre discipline.

Un gruppo di alunni ha sempre partecipato con attenzione, si è impegnato in modo adeguato, ha ottenuto buoni risultati, in alcuni casi decisamente ottimi, e discrete competenze a livello di rielaborazione dei contenuti e autonomia nella riflessione. Altri invece hanno avuto un'applicazione incostante, talvolta superficiale. Di fronte alla proposta di prove o situazioni in cui mettere in campo le competenze acquisite, un gruppo risponde con padronanza e autonomia, altri con atteggiamenti rinunciatari, a volte motivati da difficoltà reali o insicurezza,

oltre da scarsa costanza e serietà nell'eseguire i compiti assegnati, talora sono state messe in atto strategie opportunistiche per evitare o rimandare verifiche. Dunque alcuni alunni continuano ad incontrare difficoltà in alcune discipline, soprattutto per la mancanza di un metodo di studio efficace e di applicazione costante.

2- PROFILO ATTESO IN USCITA

Il Tecnico dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. In particolare, è in grado di:

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il Tecnico dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" al termine del percorso quinquennale deve essere in grado di:

- a) agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- b) utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera;
- c) integrare 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;
- d) valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- e) applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

- f) attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare il diplomato è anche in grado di:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

DISCIPLINE	1 anno	2 anno	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Diritto Economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienza degli alimenti/ Scienza e Cultura dell'alimentazione	2	2	4	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Laboratorio cucina	2	2	6	4	4
Laboratorio di sala e vendita				2	2
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5

COMPETENZE SULLE QUALI SI E' LAVORATO IN PARTICOLARE NEL CORSO DEL QUINTO ANNO

Nel corso dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha impostato il lavoro nelle singole discipline e nelle attività interdisciplinari, per favorire il raggiungimento delle competenze comuni e di quelle specifiche come indicate nel POF, eventualmente adattandole al profilo della classe. In particolare nella programmazione di inizio anno erano stati individuati i seguenti punti:

RISULTATI DI APPRENDIMENTO TRATTI DAL PECUP	COMPETENZE TRASVERSALI
<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali.</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sulla evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato.</p> <p>Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione ,comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio.</p>	<p>Rafforzamento e sviluppo degli assi culturali, caratterizzanti l'obbligo scolastico , con particolare attenzione al conseguimento delle seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi; - Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue; - Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro. <p>Area dell'istruzione generale.</p> <p><u>Lingua e Letteratura italiana , Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</u></p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali delle lingue straniere secondo le varie esigenze comunicative di tipo professionale e personale ;favorire la comprensione critica della dimensione teorico-culturale delle principali tematiche di tipo scientifico, tecnologico, economico, con particolare riferimento ai ruoli tecnico-operativi dei settori dei servizi.</p> <p><u>Storia (Competenze storico-sociali)</u></p> <p>Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.</p> <p>Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale. In particolare, nell'ultimo anno, si potenziano saperi, competenze, comportamenti relativi alla sensibilità ambientale, allo sviluppo sostenibile, alla sicurezza nelle sue varie</p>

<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>	<p>accezioni, al risparmio energetico, alla tutela e al rispetto del patrimonio artistico e culturale.</p> <p><u>Matematica (Competenze matematico-scientifiche)</u></p> <p>Comprendere critica della dimensione teorico-culturale dei saperi e delle conoscenze proprie del pensiero matematico e scientifico; utilizzare linguaggi specifici per la rappresentazione e la soluzione di problemi scientifici ed economici; individuare le interconnessioni tra i saperi.</p> <p>Area d'indirizzo</p> <p>Le discipline dell'Area di indirizzo assumono connotazioni specifiche con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti del quinto anno adeguate competenze professionali di settore.</p>
--	---

3- OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

Per il raggiungimento o meno di tali competenze si fa riferimento alla presentazione della classe da parte di ogni singolo docente. Per quanto riguarda la parte comune dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP, il raggiungimento degli stessi ha riguardato solo una parte degli alunni e comunque si attesta su livelli base, in contesti molto semplici e circoscritti. Risultati più soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze di relative alla sicurezza e quelle professionali, specifiche dell'indirizzo.

4- ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI E UDA

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato alle seguenti attività:

- MADRELINGUA INGLESE (10 ORE)
- ATTIVITA' DEL CIC star bene insieme con parole, musica e poesia (partecipazione libera alle attività pomeridiane). Solo un'Alunna ha partecipato a tale attività.
- EDUCAZIONE ALLA SALUTE
 - Incontro con l'AIDO
- EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ, CITTADINANZA e COSTITUZIONE
 - Incontro sulla violenza di genere
 - Incontro con il C.D.E.C
 - Incontro sulle Foibe
 - Treno per Auschwitz (solo un alunno ha partecipato a tale attività)
- SPORTELLO CUONSELING (partecipazione libera)
- IL QUOTIDIANO IN CLASSE
- GRUPPO SPORTIVO

Il 19 Ottobre 2018 la classe si è recata a Erba per visitare la Fiera dell'Orientamento YOUNG

Il 9 maggio 2019 la classe ha assistito all'incontro con i maestri del lavoro

5- ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA
<u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
<u>Collaborare e partecipare</u> Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
<u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
ATTIVITA' SVOLTE
<ul style="list-style-type: none">• Il 4 aprile 2019 la classe ha assistito all'incontro con il C.D.E.C (Centro di Documentazione Ebraica Contemporanea) di Milano.• Il 16 maggio 2019 la classe ha assistito all'incontro sulle FOIBE

6- PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il "Profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali" prevede per i percorsi di dell'Istruzione professionale un'organizzazione volta a " favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale". Il nostro istituto ritiene funzionale a questo raccordo sistematico la metodologia dell'alternanza scuola/lavoro, fin dal primo biennio, al fine di rispondere alle richieste indotte dall'innovazione tecnologica e sociale, ai fabbisogni provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

--

COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

L'attività più realizzata in stage è l'esecuzione di compiti di realtà guidati o programmati seguiti dall'osservazione strutturata dell'organizzazione e dei processi della struttura ospitante, l'autonomia nello svolgimento di compiti, la partecipazione a lezioni svolte da esperti della struttura ospitante e la simulazione .

Settore cucina:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- La realizzazione di piatti con prodotti del territorio.
- La progettazione di menu per tipologia di eventi.
- L'organizzazione del servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- La realizzazione di piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.
- L'applicazione del protocollo HACCP.
- L'applicazione di criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro.

ATTIVITA' SVOLTE

Gli alunni hanno svolto nel triennio un numero congruo di ore di attività di stage. Alcune particolarmente significative, documentate dalla registrazione effettuata sul portale SIDI e riassunti in un apposita tabella, allegata al presente documento. (allegato 1)

Al fine di valutare le competenze nell'ambito dei PCTO, oltre all'attività di stage svolta in aziende ristorative, il Consiglio di classe ha realizzato, nel corso del triennio le seguenti UDA interdisciplinari:

Terzo anno: attività UDA interdisciplinare "LA CELIACHIA NON È UNA MALATTIA"

Quarto anno: attività UDA interdisciplinare " CHE SENSO HA IL GUSTO"

Quinto anno: progetto denominato SREET FOOD & FOOD TRUCK (allegato 2)

Inoltre, sono stati realizzati incontri con esperti del territorio e del mondo del lavoro:

- Il 9 aprile 2019 la classe ha partecipato all'incontro sullo SLOW FOOD con il rappresentante dell'associazione di Lecco Sig. Invernizzi. (2 ore)
- Il 20 maggio 2019 la classe ha partecipato all'incontro con un esperto del mondo del lavoro, l'EXECUTIVE CHEF Orlando Gaetano (2 ore)
- Incontro con rappresentanti INPS ed INAL (2 ore)

7- PROGRAMMI DISCIPLINARI

Seguono le schede redatte dai singoli docenti contenenti una breve relazione sulla classe e i programmi effettivamente svolti.

ITALIANO

Docente: RUGGERO SCALZO

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe ha mostrato di non sapersi sempre adeguare alle proposte del docente e al metodo di lavoro utilizzato (che ha posto l'attenzione sulla capacità di analizzare i testi per poi ricostruire tematiche e idee, piuttosto che il contrario), per via di diffusi disinteresse e impegno.

Gli alunni, mediante continui stimoli e la guida del docente, hanno colto le tematiche essenziali degli autori affrontati, seppur in modo piuttosto superficiale e senza riuscire a cogliere e riproporre in modo efficace le relazioni tra esse.

Di fronte a situazioni inedite (testi di autori già studiati o riguardanti situazioni teoricamente note), solo pochi sono in grado di mettere in gioco competenze di analisi e comprensione adeguate.

Difficoltà si sono riscontrate nella parte scritta, nella strutturazione di elaborati chiari, completi e corretti. Per un gruppo di studenti, in sede di valutazione finale, le lacune dello scritto sono state compensate dall'orale.

In linea di massima il rendimento si è dimostrato sufficiente.

L'atteggiamento è stato, generalmente, poco corretto e, per alcuni, maleducato, cosa che ha influenzato notevolmente l'andamento delle lezioni.

Da sottolineare la diffusa tendenza di molti (circa i 2/3 della classe) alle assenze strategiche: frequentemente, per saltare verifiche di italiano, storia o altre materie, in classe vi erano pochi studenti, al punto da non poter proseguire con le spiegazioni o valutare tutti in tempi adeguati.

Competenze ed abilità raggiunte

- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria europea dal secondo Ottocento al Novecento.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale nel periodo considerato.
- Argomentare su tematiche predefinite in conversazioni e colloqui secondo regole strutturate.
- Redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio.
- Identificare le relazioni tra diverse espressioni culturali, letterarie e artistiche

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze; recupero in itinere

Testi adottati: A. Ronconi, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *Il rosso e il blu*, vol. 3 A e 3 B, C. Signorinelli scuola

Altri strumenti didattici: Fotocopie, materiale digitale

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Simulazioni
- **importante: si è privilegiato un approccio analitico ai testi, dai quali partire per ricostruire le poetiche degli autori e le analogie o differenze. Poca importanza è stata data all'elaborazione di quadri generali e movimenti che non potessero essere dedotti dalle opere lette in classe. Si è cercato di proporre uno studio della letteratura secondo le linee guida per gli istituti professionali: un approccio entro certi limiti meno "letterario" ma più vicino a tematiche concrete o accostabili all'ambito professionalizzante. Per quanto riguarda la vita degli autori, ci si è concentrati esclusivamente su una corretta collocazione storica e sull'individuazione degli elementi strettamente connessi alle tematiche emerse.**

Programma svolto:

Modulo 1 – Il cambiamento: mutamenti nel passaggio di secolo

(La difficile accettazione di un mondo che cambia: il pessimismo di Verga; la "chiusura" e il tentativo di rievocare il passato di Pascoli)

G. Verga: *I Malavoglia* (prefazione, cap. I); *Rosso Malpelo*; *La roba*; *Mastro-don Gesualdo* (*l'addio alla roba, la morte di Gesualdo*)

G. Pascoli: *Il fanciullino*; *Lavandare*; *X agosto*; *Temporale*; *Il lampo*; *Nebbia*

Modulo 2 – La prima guerra mondiale tra esaltazione e tragedia

(Le esaltazioni di coloro che pensavano che la guerra fosse la soluzione dei mali della società e la tragica testimonianza di chi la guerra l'ha vissuta)

F.T. Marinetti: *Manifesto del Futurismo*; *Zang Tumb Tumb*

V. Majakovskij: *La guerra è dichiarata*

G. Ungaretti: *Veglia*; *Mattina*; *Soldati*; *Fratelli*; *Natale*; *San Martino del Carso*

C. Rebora: *Viatico*

E. M. Remarque: *Niente di nuovo sul fronte occidentale* (*digitale o cartaceo, estratti*)

Modulo 3 – Il mondo distante: disagio e incomprensione

(La famiglia e la società come luoghi del disagio; il fallito tentativo di cambiamento; l'incapacità di dare un senso a un mondo e a una vita che sembrano aver perso ogni riferimento)

G. D'Annunzio: *Il piacere* (*Andrea Sperelli*); *La pioggia nel pineto*; *Consolazione*

F. Kafka: *La metamorfosi* (*Il risveglio*)

I. Svevo: *La coscienza di Zeno* (*prefazione, l'ultima sigaretta, la morte del padre, l'esplosione finale*)

E. Montale: *Meriggiare pallido e assorto*; *Spesso il male di vivere ho incontrato*; *Non chiederci la parola*

Modulo 4 – Schemi di vita: l'individuo tra accettazione e rottura

(La vita tra accettazione dello schema e rottura; la profondità e l'autenticità di coloro che non ragionano secondo le regole di una normalità atroce; la pazzia come forma di vita autentica; la condizione di emarginazione del pazzo)

L. Pirandello: *La patente*, *Il treno ha fischiato*; *L'umorismo*; *Il fu Mattia Pascal* (*la nascita di Adriano Meis, io e l'ombra mia*)

I. Calvino: *Il cavaliere inesistente* (*estratti dai primi capitoli del romanzo, gli esercizi del cavaliere inesistente, Gurdulù*)

E. Koppen: *Bollettino di guerra* (*estratti forniti dal docente*)

Modulo 5 – Il mondo distorto: resistenza e ribellione

(La resistenza ai regimi e alle manifestazioni degenerate del sistema sociale; la ribellione, nella consapevolezza che ogni gesto di opposizione sia fondamentale, anche se non risolutivo; l'azione, per andare oltre la manifestazione del disagio, pur in un mondo complesso e a volte incomprensibile)

P. Levi: *Se questo è un uomo (l'arrivo nei lager), I sommersi e i salvati (la vergogna dei sopravvissuti)*

B. Fenoglio: *Il partigiano Johnny (l'ultima battaglia)*

I. Calvino: *Il sentiero dei nidi di ragno (Pin e i partigiani del Dritto)*

E. Montale: *Il sogno del prigioniero*

C. Pavese: *La casa in collina (E dei caduti che facciamo?)*

E. Vittorini: *Uomini e no (i caduti di Largo Augusto)*

Verifiche

Verifiche scritte: Temi in linea con le richieste dell'esame di Stato (6 prove nel corso dell'anno)

Verifiche orali: 5/6 valutazioni nel corso dell'anno

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

STORIA

Docente: Ruggero Scalzo

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

La classe ha mostrato di non sapersi sempre adeguare alle proposte del docente, per via di diffusi disinteresse e impegno.

Gli alunni, mediante continui stimoli e la guida del docente, hanno colto le tematiche essenziali, seppur in modo piuttosto superficiale.

Un piccolo gruppo ha evidenziato un certo interesse per alcune questioni di attualità, ma per la maggior parte l'approccio alla materia è stato mnemonico e non troppo approfondito.

In linea di massima il rendimento si è dimostrato comunque più sufficiente.

L'atteggiamento è stato, generalmente, poco corretto e, per alcuni, maleducato, cosa che ha influenzato notevolmente l'andamento delle lezioni.

Da sottolineare la diffusa tendenza di molti (circa i 2/3 della classe) alle assenze strategiche: frequentemente, per saltare verifiche di italiano, storia o altre materie, in classe vi erano pochi studenti, al punto da non poter proseguire con le spiegazioni o valutare tutti in tempi adeguati.

Competenze ed abilità raggiunte

- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.
- Riconoscere (in relazione ai secoli XIX, XX e XXI) la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Analizzare contesti e fattori che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.
- Individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.
- Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Ogni studente ha avuto la possibilità di offrirsi in qualsiasi momento, per recuperare insufficienze, con adeguate indicazioni; recupero in itinere

Testi adottati: G. De Vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso 3*, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

Altri strumenti didattici: Fotocopie

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Simulazioni

Programma svolto:

Modulo 1: La prima guerra mondiale e rivoluzione russa

- La situazione delle nazioni e delle potenze all'inizio del Novecento (G. Bretagna, Francia, Germania, Imperi e area balcanica) (sintesi)

- L'Italia giolittiana: principali riforme, la politica del compromesso, l'impresa di Libia e il suffragio universale maschile (sintesi)
- Lo scoppio della prima guerra mondiale: cause, sintesi degli avvenimenti anno per anno e conseguenze
- Il genocidio degli armeni
- L'inizio della crisi del colonialismo (solo Medio oriente)
- Russia a inizio secolo, rivoluzione d'ottobre, nascita dell'Urss (sintesi)
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

Modulo 2: Il Fascismo – la crisi del 1929

- Dal primo dopoguerra italiano alla presa del potere del fascismo (sintesi)
- I primi anni del governo
- La dittatura totalitaria
- Politica economica ed estera
- I ruggenti anni Venti
- La crisi del 1929
- Il New Deal

Modulo 3: Il regime nazista e la Seconda guerra mondiale

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura
- La politica economica ed estera di Hitler
- L'accordo tra Hitler e Stalin
- Le principali fasi della Seconda Guerra mondiale (in estrema sintesi)
- I lager
- Il silenzio degli Alleati; La Convenzione per la prevenzione del genocidio (materiale fornito dal docente)
- Italia in guerra: Resistenza e Liberazione

Modulo 4: Guerra fredda e decolonizzazione

- Bilancio della guerra
- Il blocco occidentale e quello orientale
- Destalinizzazione, crisi di Cuba e il muro di Berlino
- Indipendenza dell'India
- Guerra del Vietnam
- Il conflitto israelo-palestinese
- Sudafrica
- America Latina: Cile e Argentina

Modulo 5: L'Italia repubblicana – Dagli anni '70 agli anni '90

- L'Italia repubblicana: la Costituzione e le elezioni del 1948
- Il miracolo economico (sintesi)
- Il '68 e la strategia della tensione
- Tangentopoli e la fine della Prima repubblica
- La crisi degli anni Settanta: crisi economica e questione ambientale
- Neoliberismo e terza rivoluzione industriale
- Gorbaciov e la fine del sistema sovietico

- Guerra del golfo e la nascita del terrorismo dell'integralismo islamico

Verifiche

Verifiche orali: 5/6 valutazioni nel corso dell'anno

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

MATEMATICA

Docente: Vergani Benedetta

Presentazione della classe

Nel corso del quinquennio, la classe ha subito un continuo avvicendamento di docenti della disciplina. Per questo motivo, all'inizio dell'anno, si sono evidenziate numerose difficoltà legate al fatto che il programma degli anni precedenti era stato svolto solo in parte. Il livello di partenza di molti studenti risultava decisamente basso e caratterizzato da carenze diffuse nelle competenze di calcolo algebrico. Per questo è stato necessario utilizzare alcune lezioni per recuperare i nuclei essenziali dei contenuti pregressi in cui si erano rilevate le lacune più gravi. Dopo un periodo iniziale di conoscenza reciproca, tuttavia, la classe ha risposto abbastanza positivamente alla proposta didattica. Le lezioni si sono svolte in un clima collaborativo e la maggior parte degli studenti ha affrontato l'impegno richiesto con umiltà. Ad eccezione di alcuni alunni che hanno mantenuto nel corso di tutto l'anno un atteggiamento superficiale e totalmente disimpegnato, si può affermare che la maggioranza della classe ha lavorato con serietà e costanza.

Nonostante il lavoro svolto, però, i risultati non sono stati del tutto soddisfacenti. A causa di evidenti difficoltà logiche, espositive e di rielaborazione molti studenti si sono limitati ad una mera ripetizione e applicazione meccanica degli argomenti svolti. Le incertezze nella preparazione di base e/o l'intermittenza nello studio hanno impedito il pieno raggiungimento di un'effettiva padronanza dei contenuti svolti.

Per quanto riguarda gli obiettivi è possibile affermare che la maggior parte degli alunni conosce gli aspetti generali del programma, ma in modo meccanico e superficiale. La quasi totalità della classe è in grado di svolgere esercizi semplici e di tipo ripetitivo, mentre solo in pochi sanno estendere il significato dei contenuti studiati a contesti nuovi. Si sono evidenziate difficoltà nell'utilizzo appropriato del linguaggio e della simbologia specifica della disciplina. Per superare l'ostacolo delle lacune accumulate durante gli anni, si è cercato di lavorare molto sugli aspetti grafici favorendo lo sviluppo di abilità che non necessitassero di particolari competenze algebriche e si è scelto di affrontare lo studio esclusivamente di funzioni razionali intere e fratte. Nel corso del mese di gennaio è stata effettuata una pausa didattica finalizzata al recupero delle carenze del primo quadrimestre.

Dal punto di vista delle conoscenze e competenze al termine del quinto anno praticamente tutti gli studenti sono in grado di :

- Calcolare le derivate prima e seconda delle funzioni razionali
- Determinare crescita, decrescita e concavità di funzioni reali
- Rappresentare correttamente nel piano funzioni reali di variabile reale razionali intere e fratte
- Calcolare integrali indefiniti e definiti di funzioni razionali intere
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione

Testo adottato:

- Leonardo Sasso 'LA MATEMATICA A COLORI EDIZIONE GIALLA LEGGERA PER IL QUARTO ANNO' - Dea Scuola
- Leonardo Sasso 'LA MATEMATICA A COLORI EDIZIONE GIALLA LEGGERA PER IL QUINTO ANNO' - Dea Scuola

Altri strumenti didattici:

esercizi tratti da altri testi

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Cooperative learning
- Problem solving

- Esercitazioni guidate

Programma svolto:

Argomenti svolti durante il quarto anno e ripresi come prerequisiti al programma del quinto anno:

- Determinazione del dominio di una funzione.
- Definizione della simmetria di una funzione: funzioni pari e dispari.
- Determinazione del segno di una funzione.
- Determinazione delle intersezioni di una funzione con gli assi.
- Calcolo di limiti mediante sostituzione.
- Calcolo di limiti contenenti forme di indecisione.
- Classificazione e determinazione degli asintoti di una funzione.

Argomenti svolti nel corso quinto anno:

- Introduzione al concetto di derivata.
- Derivata di una funzione in un punto.
- Calcolo della derivata in un punto mediante la definizione.
- Significato geometrico della derivata.
- Continuità e derivabilità delle funzioni.
- Derivate delle funzioni $y = k$; $y = x$; $y = x^n$
- Regole di derivazione: di una somma , di un prodotto, di un quoziente, di funzioni composte.
- Calcolo di derivate.
- Analisi dal grafico dei punti di non derivabilità di una funzione.
- Definizione di massimo e di minimo relativo e di punto stazionario.
- Determinazione degli estremanti di una funzione attraverso lo studio del segno della derivata prima.
- Derivata seconda e suo significato.
- Calcolo della derivata seconda e determinazione dei flessi a tangente obliqua.
- Grafico di funzione.
- Introduzione al concetto di integrale.
- Definizione di integrale indefinito.
- Le regole di integrazione: il calcolo degli integrali immediati e degli integrali per sostituzione immediata.
- Definizione di integrale definito per funzioni non negative e per funzioni di segno qualsiasi.
- Enunciato del Teorema Fondamentale del Calcolo Integrale
- Calcolo di integrali definiti.
- Rappresentazione grafica di integrali definiti e calcolo di superfici piane mediante integrali definiti.

Verifiche

Verifiche scritte: almeno tre a quadrimestre Verifiche orali: almeno due a quadrimestre

Criteri di valutazione

Si fa riferimento agli indicatori e ai criteri di misurazione contenuti nel PTOF.

INGLESE

Docente: Anna Maria Colombo

Presentazione della classe:

La classe ha tenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento non sempre corretto: solo una parte degli alunni ha generalmente seguito le lezioni con interesse e vi ha partecipato in modo positivo.

Alcuni studenti non si sono impegnati con regolarità evitando spesso di presentarsi ad interrogazioni e verifiche programmate ricorrendo ad assenze strategiche, ad entrate posticipate e ad uscite anticipate, inoltre si sono limitati a studiare in maniera superficiale e solo immediatamente prima delle verifiche o nell'ultima parte dell'anno scolastico. Per questo motivo alcuni studenti hanno faticato a raggiungere la sufficienza nella disciplina.

Qualche altro studente che ha faticato a raggiungere la sufficienza, ha comunque mostrato impegno nello svolgimento del lavoro assegnato, partecipazione alle lezioni e interesse per la materia, ma ha incontrato difficoltà oggettive a causa anche di lacune pregresse che è riuscito a colmare solo in parte. Ha così conseguito una preparazione accettabile anche se improntata ad uno studio un po' mnemonico degli argomenti trattati.

E' tuttavia presente nella classe un gruppetto di studenti impegnati e motivati che ha conseguito risultati positivi grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante. Alla classe sono state somministrate nel corso del primo quadrimestre dieci ore di lezione con un docente madrelingua e l'esperienza è stata positiva. Il programma è stato svolto regolarmente.

Competenze e abilità raggiunte:

- 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;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione orale su argomenti generali;
- comprendere idee principali e punto di vista in testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti;
- comprendere globalmente messaggi radio televisivi e filmati divulgativi riguardanti argomenti relativi al settore di indirizzo;
- utilizzare lessico e fraseologia di settore;
- trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.

Testi adottati:

- " Well Done " Catrin Elen Morris – ELI
- "Activating Grammar" A. Gallagher – F. Galuzzi PEARSON LONGMAN

Altri strumenti didattici: dizionari, fotocopie, sussidi audio-visivi

Numero ore settimanali: Tre

Metodologie adottate:

- comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- lezione frontale, lezione frontale dialogata
- gruppi di lavoro, simulazioni

Programma svolto:

What's in a menu? : - Designing menus

- Menu formats
- Understanding menus

Special menus: - Breakfast, lunch and dinner menus

- English breakfast menus
- Afternoon tea menus
- Kids' menus
- Dessert menus
- Sweet recipes and wines
- Cheese menus
- Banqueting and special events menus
- Religious menus

Health and safety: - HACCP

- HACCP principles (cenni)
- Critical control points and critical limits
- Food transmitted infections and food poisoning
- Food contamination: risks and preventive measures

Diet and nutrition: - The eatwell plate

- Organic food and Genetically Modified Organisms (GMOs)
- The Mediterranean diet
- Teenagers and diet
- Food intolerances and allergies
- Eating disorders
- Alternative diets (macrobiotics, vegetarian and vegan)
- Alternatives diets (raw food, fruitarian and dissociated diets)

British cuisine: traditions and festivities

American cuisine: traditions and festivities

Street food from around the world

Ripasso generale di grammatica

Verifiche:

Le verifiche scritte (2 per quadrimestre) consistevano nella comprensione di un testo mediante esercizi di scelta multipla, di Vero/Falso, domande aperte o chiuse, ricerca di sinonimi o espressioni sinonimiche oppure nella esposizione degli argomenti studiati mediante risposte ad un questionario; le interrogazioni orali (2 per quadrimestre) consistevano nella esposizione degli argomenti trattati dove solo pochi sono stati in grado di dare un apporto personale ma quasi tutti si sono limitati ad esporre quanto contenuto nel testo in adozione in maniera talvolta un po' mnemonica.

Criteri di valutazione:

si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento del C.d.C.

FRANCESE

Docente: Prof.ssa Chiara Berettini

Docenti in compresenza: Prof.ssa Giusy Isaja - Educatrice Letizia Pirola.

Testi adottati: Manuale di grammatica del biennio, *C'est chez nous*, per il ripasso

Altri strumenti didattici: Appunti, Internet, materiale preparato dall'insegnante e caricato online

Numero di ore settimanali: 3

Presentazione della classe:

La sottoscritta ha preso servizio in qualità di docente di francese c/o l'Istituto Fumagalli sabato 6 ottobre 2018 e ha conosciuto per la prima volta la classe V C che si compone di 17 alunni, 14 maschi e 3 ragazze. Nella classe sono presenti: un'alunna DVA che segue la programmazione con facilitazione sempre seguita da una docente di sostegno e 2 alunni DSA.

Il gruppo classe sezione C, eccezion fatta per singoli allievi, è stato lungo il corso dell'anno sempre scarsamente motivato e l'eccessiva vivacità è scaduta troppo spesso in atteggiamenti poco educati di disturbo alla lezione (e al docente) e soprattutto ai pochi compagni interessati. Nonostante gli sforzi e le sollecitazioni da parte della docente, coadiuvata anche in questo dalla collega di sostegno in compresenza, l'approccio disciplinare nonché didattico non è variato, anzi, in taluni casi è peggiorato dopo la fine del primo quadrimestre, forse anche a causa dei numerosi impegni legati alle varie discipline. Immancabilmente l'attenzione superficiale e la situazione descritta di mancato rispetto verso il docente e di mancanza di maturità e senso di responsabilità rispetto al valore dell'anno scolastico decisivo frequentato, hanno accentuato una incostante e disordinata partecipazione limitando lo svolgimento del programma. Certo, è pur da riconoscere che molte lezioni sono state perse per motivi diversi (incontri relativi alla alternanza scuola lavoro, uscite didattiche, simulazioni d'Esame ecc.) ma la mancanza di buona volontà nonché la totale discriminazione da parte di molti verso la materia hanno impedito un lavoro sereno ed efficace. Anche il lavoro domestico non è stato adeguato, lo studio, quando effettivo, è stato prettamente mnemonico e finalizzato alle sole verifiche che, peraltro, gli studenti hanno spesso boicottato con assenze strategiche o tentativi poco seri di procrastinarle mettendosi previamente d'accordo con il resto della classe che ha subito manipolazioni scorrette non riuscendo a distinguersi dal gruppo dominante. Per andare incontro ai ragazzi, si è pertanto preferito rallentare il ritmo delle spiegazioni e, in parte, la quantità di temi da analizzare pur di non rinunciare all'obiettivo di lavorare sia sulla comprensione sia sulla espressione orale.

Il livello della classe era scarsamente sufficiente quanto a conoscenze ed abilità possedute alla fine del secondo biennio, anche a causa di una mancanza di continuità didattica nel corso degli anni precedenti, disagio questo che viene spesso addotto dagli studenti come alibi. Pertanto, il filo conduttore delle lezioni, durante tutto l'anno, è stato il ripasso e il consolidamento delle gravissime lacune. La proposta dei contenuti ha sempre avuto come obiettivo quello di recuperare parte della morfosintassi e del lessico mancanti per raggiungere un livello accettabile di comprensione e rielaborazione orale. L'obiettivo è stato quello di stimolare la capacità espressiva. Sono state effettuate molte esercitazioni in classe. Alla fine del primo quadrimestre sono state presentate delle lezioni di recupero in itinere necessarie a chi doveva recuperare l'insufficienza ma utili a tutti come prerequisiti.

Per il profitto raggiunto, si rimanda alla valutazione individuale dei singoli studenti.

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi e delle griglie di valutazione
- Lezione frontale dialogata e strutturata
- Laboratorio linguistico (ascolto e video)
- Analisi del testo con spiegazione del lessico relativo alla microlingua
- Prove Comprensione scritta tipo DELF

Verifiche

Sono state effettuate prove scritte sugli argomenti svolti in classe. Le verifiche orali sono consistite nella valutazione in itinere degli interventi durante i laboratori e della partecipazione oltre che dell'esecuzione e correzione in classe delle consegne. La verifica è stata intesa ad accertare in quale misura gli studenti avessero raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione, a determinare la validità dell'approccio metodologico e delle tecniche impiegate dalla sottoscritta ed ha tenuto conto dei progressi avvenuti rispetto ai livelli di partenza. La verifica continua, a cui ho accennato qui sopra, è stata anche intesa come un momento che guida e corregge in itinere l'orientamento dell'attività didattica ed educativa, che fornisce agli studenti la misura dei propri progressi rendendoli consapevoli delle proprie lacune, attivando in loro meccanismi di autovalutazione e nell'intento di stimolare la loro motivazione. E' quello che abbiamo chiamato durante tutto l'anno *Laboratoire linguistique*.

Mi dispiace tuttavia essere costretta a constatare che tale intento non è che solo parzialmente riuscito poiché la classe non possedeva la sufficiente maturità e talvolta nemmeno il rispetto necessari per accogliere il progetto didattico facendo propria l'esperienza di lavoro e rendendola costruttiva.

Le verifiche individuali scritte sono state 2 (due) nel corso del primo quadrimestre ed altre 2 (due) nel corso del secondo. L'ultima verifica scritta del secondo quadrimestre ha valenza orale e saranno specificatamente interrogati in merito solo gli alunni gravemente insufficienti.

Le verifiche orali nel corso del primo quadrimestre sono state 2 (due) di cui una valutazione relativamente ad una ricerca svolta da ogni singolo allievo. Si sono svolte anche molte esercitazioni senza valutazione. Durante il secondo quadrimestre ci si è soffermati molto sull'ascolto e l'analisi linguistico lessicale di un video che raccontava la storia familiare e professionale di uno chef francese, lavoro che si poneva l'obiettivo trasversale di conoscere la Francia e migliorare la microlingua imparando a sfruttare il lessico del mondo alberghiero in qualunque contesto auspicando anche l'interesse degli allievi trattandosi del loro lavoro.

A completamento di queste prove, sia nel primo che nel secondo quadrimestre, come spiegato precedentemente e secondo il metodo didattico condiviso con la classe all'inizio del corso, ho valutato gli allievi durante i loro interventi e/o partecipazione in occasione del "*laboratoire linguistique*".

Nella valutazione delle verifiche scritte si è tenuto conto delle seguenti variabili:

- conoscenza (padronanza dei contenuti)
- competenza linguistica (lessico, strutture grammaticali e sintattiche)
- capacità di sintesi (organizzazione logico-linguistica)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti nel piano di lavoro iniziale.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

- Ripasso approfondito di presente e passato prossimo per il ripristino di una minima abilità comunicativa
- Regola dell'accordo del participio passato
- Eccezione dell'accordo con l'ausiliare avere quando preceduto da COD
- Produzione orale e scritta di brevi frasi strutturate per interiorizzare le funzioni grammaticali ripassate.
- Presentazione orale di uno chef a scelta (con l'obiettivo di utilizzare le funzioni ripassate)

SECONDO QUADRIMESTRE

- Ripasso in itinere del primo quadrimestre con programmazione di verifica valida come recupero per gli insufficienti e come possesso di prerequisiti per tutta la classe.
- Jean Sulpice, un chef étoilé, lavoro di ascolto e analisi lessicale:
 - *La région Savoie: son territoire*
 - *Gastronomie de la région Haute Savoie*
 - *La nouvelle cuisine et la cuisine moderne de Jean Sulpice: un mariage possible?*
 - *Les produits du terroir*
 - *L'agriculture Bio*
 - *Restaurateurs et producteurs*

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE: Nessuno

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Docente: Monica Nuzzi

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare:

Sono docente della classe da 2 anni. La classe proviene dalla 4^aC Enogastronomia settore cucina e, con l'inserimento di 3 nuovi studenti provenienti da altri istituti, è costituita da 18 alunni (3 ragazze e 15 ragazzi) di cui 3 DSA e 1 DA con Piano didattico differenziato. Gli alunni hanno mostrato un comportamento non sempre rispettoso dell'ambiente, delle persone e delle regole scolastiche. Mentre un gruppo di studenti ha dimostrato nel corso dell'anno continuità nella frequenza, alcuni, ad oggi, presentano una discontinuità di presenza alle lezioni con assenze anche strategiche in concomitanza delle verifiche. I livelli di partenza sono medi; tuttavia alcuni presentano conoscenze appena sufficienti a causa di uno studio poco approfondito della disciplina. La partecipazione è stata generalmente passiva a volte disperdente a causa di alcuni alunni demotivati e inclini alla distrazione. Nel secondo quadrimestre l'atteggiamento è nettamente migliorato, sono stati rilevati maggiore attenzione e interesse verso la disciplina da parte dell'intero gruppo classe. Tuttavia, alla curiosità in parte espressa in aula non ha fatto seguito uno studio critico e costruttivo nonostante gli approfondimenti proposti e preparati a misura su specifici argomenti del programma. Si rileva, per taluni studenti, una certa difficoltà a rielaborare i contenuti della disciplina in modo personale e ad attuare relazioni. Un gruppo ridotto di studenti, grazie all'impegno costante, dimostrato nell'arco dell'anno, ha raggiunto discrete e buone valutazioni. La classe pertanto evidenzia livelli di apprendimento differenziati.

Competenze ed abilità del 5° anno

Competenze	Abilità
<p>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>	<p>Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari</p>
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p>	<p>Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale</p> <p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p> <p>Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione</p>

<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>	<p>Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p>
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>	<p>Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti</p> <p>Redigere un piano di HACCP</p>

Obiettivi disciplinari raggiunti

- Conoscere gli aspetti fondamentali degli alimenti funzionali;
- Conoscere gli aspetti controversi dell'uso degli OGM;
- Saper analizzare criticamente i benefici e i problemi correlati all'uso di integratori, alimenti arricchiti e alleggeriti, novel foods;
- Conoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nella terza età, in gravidanza e nell'allattamento;
- Saper evidenziare i possibili errori alimentari e le loro conseguenze nelle diverse fasi del ciclo vitale e in alcune condizioni fisiologiche particolari;
- Conoscere le caratteristiche delle diverse tipologie dietetiche;
- Conoscere le caratteristiche e i vantaggi nutrizionali e ambientali della dieta mediterranea;
- Saper delineare le linee per una corretta alimentazione nelle principali patologie;
- Saper indicare il corretto stile di vita per la prevenzione delle *malattie del benessere*;
- Conoscere le principali cause di contaminazione e di alterazione degli alimenti;
- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti e le caratteristiche delle principali tossinfezioni;
- Comprendere i fenomeni studiati, riconoscendone analogie e differenze.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte:

Durante il corso dell'anno scolastico sono state condotte lezioni di ripasso e lezioni di approfondimento per gli argomenti riferibili ai nuclei essenziali della disciplina

Testi adottati: Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali industriali. Con espansione online. A.Machado Poseidonia

Altri strumenti didattici: condivisione in GOOGLE CLASSROOM di articoli di riviste scientifiche, materiali digitali, link su specifici argomenti

Numero di ore settimanali: 3

Metodologie adottate: Dalla programmazione disciplinare, concordata con il gruppo dei docenti di materia, sono stati scelti i moduli che più potessero soddisfare le esigenze degli studenti, sempre coerentemente con il progetto didattico complessivo del consiglio di classe. La didattica è stata basata sulla lezione frontale, come principale scelta metodologica, il più possibile interattiva per stimolare la partecipazione e l'interesse degli alunni. La trattazione è stata impostata secondo la scansione modulare prevista, adeguando i tempi al livello di approfondimento e alle capacità evidenziate dagli alunni. Durante le lezioni si è cercato di evidenziare le problematiche relative alla disciplina per promuovere una più attiva partecipazione. Sono state anche proposte lezioni e approfondimenti e condivisi materiali didattici digitali inerenti alcuni specifici argomenti del programma.

Verifiche

Verifiche scritte: 3

Verifiche orali: 2

Criteri di valutazione

Le verifiche mediante prova scritta sono state articolate in diversi quesiti tenendo presenti gli obiettivi didattici e formulate come simulazione della seconda prova di esame di Stato. Ad ogni esercizio è stato attribuito un punteggio in relazione al grado di difficoltà. La valutazione delle risposte è stata effettuata ponderando i diversi aspetti esplicitati nell'apposita griglia di correzione, tenuto conto anche del contesto della classe. Ogni prova di verifica è stata preceduta dall'indicazione degli obiettivi da raggiungere, il tempo di esecuzione, i punteggi da assegnare ad ogni esercizio e il punteggio complessivo per ottenere la sufficienza. Le prove di simulazione sono state valutate in ventesimi mentre le votazioni sono state messe a registro in decimi (tra 1 e 10). La verifica orale, pur risentendo di criteri non così oggettivi come quelli di un test strutturato, è tuttavia uno strumento che permette di valutare i processi mentali dell'apprendimento, le capacità espositive e l'utilizzo di un corretto linguaggio tecnico – scientifico.

Simulazioni seconda prova d'esame

Sono state svolte 2 simulazioni del MIUR di seconda prova d'esame:

- prima parte della durata di quattro ore in data 28/02/2019
- seconda parte della durata di tre ore in data 11/03/2019

- prima parte della durata di quattro ore in data 02/04/2019
- seconda parte della durata di tre ore in data 17/04/2019

PROGRAMMA SVOLTO

In riferimento a Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione a.s. 2018/2019 D.M. 769 del 26 Novembre 2018 "Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato"

PRIMO QUADRIMESTRE

Programma svolto

Modulo 1:

- Nuovi prodotti alimentari:
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- integratori
- alimenti funzionali
- novel foods
- alimenti geneticamente modificati

Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche

- La dieta nelle diverse età:
- dieta del neonato e del lattante
- alimentazione complementare
- dieta del bambino
- dieta dell'adolescente
- dieta dell'adulto
- dieta dell'anziano
- La dieta in particolari condizioni fisiologiche:
- dieta in gravidanza
- dieta della nutrice
- Diete e stili alimentari:
- dieta mediterranea
- dieta e sport
- dieta vegetariana
- dieta nordica
- L'alimentazione nella ristorazione collettiva (cenni)

Modulo 3: L'alimentazione nelle principali patologie

- La dieta nelle malattie cardiovascolari:
- ipertensione
- iperlipidemie e aterosclerosi

- La dieta nelle malattie metaboliche:
- diabete
- obesità
- iperuricemia
- osteoporosi

- Alimentazione e tumori
- Disturbi alimentari

SECONDO QUADRIMESTRE

- Allergie e intolleranze alimentari:
- reazioni avverse al cibo
- intolleranza al lattosio

- celiachia
- intolleranze congenite, farmacologiche e indefinite

Modulo 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione chimico-fisica degli alimenti:

- aspetti generali
- micotossine

Contaminazione biologica degli alimenti:

- i fattori ambientali e la crescita microbica
- tossinfezioni alimentari (da *Salmonella spp.*, da *Staphylococcus spp.*, da *Bacillus cereus*, da *Campylobacter spp.*, da *Clostridium perfringens*, da *Clostridium botulinum*, *Listeria*)
- virus (epatiti)
- parassitosi (*Toxoplasma* e *Anisakis*)
- additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

Modulo 1: L'alimentazione nell'era della globalizzazione

Cibo e religioni:

- il valore simbolico degli alimenti
- le regole alimentari nelle religioni più diffuse

Modulo 3: L'alimentazione nelle principali patologie

La dieta nelle malattie dell'apparato digerente:

- intestino e concetto di microbioma
- malattie epatiche

Modulo 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

- il sistema HACCP
- la qualità alimentare, il controllo ufficiale degli alimenti

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA

Insegnante: Ilaria Serrapica

PROFILO DELLA CLASSE

Andamento didattico/disciplinare:

La continuità nel corso del triennio ha favorito sicuramente il normale processo educativo, sia nell'acquisizione delle competenze, sia nella modalità di apprendimento; nonché la possibilità,

grazie, anche al ruolo di coordinatrice di classe, ad instaurare con gli alunni un'aperta relazione umana, basata sul dialogo e collaborazione. Tuttavia, se il comportamento degli alunni è risultato generalmente corretto; non altrettanto soddisfacente si può valutare per alcuni di loro. Purtroppo, nel corso del primo quadrimestre, durante l'attività di laboratorio sono stati riscontrati in alcuni episodi, comportamenti scorretti e mancanza di responsabilità. Di conseguenza parte della classe ha manifestato atteggiamenti polemici ed intolleranti circa i provvedimenti adottati e svolgimento delle lezioni e/o verifiche.

Dal momento che la classe, è sempre stata disposta alla discussione costruttiva, si è pertanto riusciti a risanare la situazione nel corso del secondo quadrimestre.

La frequenza alle lezioni, in conseguenza di quanto sopra riportato, è stata per alcuni assidua e soddisfacente, mentre per altri irregolare e poco fruttuosa.

Il rendimento della classe è stato globalmente positivo, anche se alcuni elementi potevano dare di più. L'applicazione in fase di studio, pur se nel complesso accettabile, è stata in alcuni casi opportunistica e non troppo approfondita per una parte degli alunni. Per la maggior parte della classe si segnala una carenza sul piano dell'espressione orale: mancanza di terminologia specifica della disciplina e difficoltà a pianificare il discorso. D'altra parte in questi anni, gli studenti hanno dimostrato una notevole sensibilità a iniziative nell'area tecnico/professionale, fornendo partecipazione attiva e positiva, sia con la realtà scolastica sia extrascolastica (stage).

Per quanto riguarda gli obiettivi disciplinari, programmati ad inizio anno scolastico, sono stati portati avanti maniera completa e più o meno regolare. Pertanto, si può presumere che a fine anno scolastico, più della metà degli alunni avrà raggiunto gli obiettivi essenziali della disciplina, in una scala di valori che vanno dalla stretta sufficienza ad un livello di profitto discreto e, per qualche studente anche buono. Ad oggi, soltanto un alunno presenta un rendimento non del tutto sufficiente, a causa delle numerose assenze dell'ultimo periodo. Ciò nonostante, per dare un giudizio globale a ciascun alunno, si terrà conto del singolo comportamento e profitto e degli sforzi, anche se saltuari, discontinui e occasionali, fatti per fronteggiare le difficoltà e le lacune pregresse.

Competenze ed abilità raggiunte

COMPETENZE:

Frutto di acquisizione e utilizzo critico delle conoscenze e abilità:

- ◆ Capacità di orientarsi nel mercato in relazione ai prodotti agroalimentari e alla loro scelta consapevole a seconda della stagionalità e della provenienza.
- ◆ Saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando e innovando i prodotti tipici del territorio
- ◆ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ◆ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- ◆ Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ◆ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ◆ Essere in grado di scegliere con consapevolezza il proprio percorso formativo in relazione alle proprie abilità e aspirazioni per continuare a crescere.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Durante l'anno scolastico, allo studente è stato chiesto di volta in volta di recuperare il voto negativo, attraverso lo studio individuale; anche se nel corso dell'attività didattica si è cercato di

richiamare sia negli esercizi, sia nelle occasioni di verifica, quanto trattato in precedenza. La didattica ricorsiva è stata efficace per tutti, consentendo così di rielaborare le conoscenze e fissare le competenze perché diventino patrimonio stabile.

Testi adottati: In cucina – Laboratorio di servizi Enogastronomici. Quinto anno. Luca Santini. Mondadori

Numero di ore settimanali: 4

Metodologie adottate:

Si è cercato il più possibile di motivare l'allievo nell'apprendimento facendolo partecipare attivamente al processo didattico, in particolare cercando di:

- mantenere un elevato grado di trasparenza nel rapporto con la classe, esplicitando nella programmazione individuale gli obiettivi minimi ed i criteri di valutazione adottati
- favorire un rapporto democratico, sereno ed autorevole con gli alunni nel rispetto dei reciproci ruoli
- rispettare le specificità individuali nel processo di apprendimento
- correggere le verifiche in tempi rapidi in modo tale da rendere la correzione un momento formativo
- favorire l'autovalutazione

A tale scopo si è fatto uso di:

- Lezioni frontali
- Lezioni dialogiche
- Cooperative Learning (parte pratica)
- Problem solving (parte pratica)
- Flipped classroom
- Lavori individuali
- Attività di laboratorio in cucina

Strumenti:

- E-mail
- Laboratorio di cucina
- Libro di testo
- Schede tecniche
- Slide – power point

Verifiche:

Verifiche scritte: 2 per quadrimestre

Verifiche orali: 1/ 2 per quadrimestre

Simulazioni seconda prova d'esame

Sono state svolte 2 simulazioni del MIUR di seconda prova d'esame:

- prima parte della durata di quattro ore in data 28/02/2019
- seconda parte della durata di tre ore in data 11/03/2019

- prima parte della durata di quattro ore in data 02/04/2019
- seconda parte della durata di tre ore in data 17/04/2019

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE

Unità D

REALIZZARE UN MENU

- Il menu
- Principali regole per la stesura di un menu 1
- Principali regole per la stesura di un menu 2
- Menu e stagionalità dei prodotti
- Realizzare un menu per un ristorante
- Realizzare un menu per un Hotel stagionale
- Realizzare un menu per la ristorazione collettiva
- Realizzare un menu per banchetti

Per questa unità la classe ha formato gruppi di lavoro, programmando e organizzando menù a piacere da utilizzare durante l'esercitazioni di laboratorio, tenendo conto delle regole studiate.

Unità E

INTOLLERANZE ALIMENTARI E STILI ALIMENTARI PARTICOLARI

- L'intolleranza al glutine
- L'intolleranza al lattosio
- Altre intolleranze alimentari
- Gli stili alimentari vegetariani
- Lo stile alimentare musulmano
- Lo stile alimentare ebraico
- Regimi alimentari speciali: il diabete, la gravidanza

Per questa unità sono stati realizzati in laboratorio piatti gluten free e piatti vegetariani.

Unità H

IL SERVIZIO DI CATERING E DI BANQUETING

- Banqueting e Catering: due realtà a confronto
- Che cosa è il catering
- Il catering industriale
- Nuove tendenze del catering: Lo chef a domicilio
- Che cosa è il Banqueting
- Lavorare nel settore del banqueting
- La pianificazione del servizio di banqueting

SECONDO QUADRIMESTRE

Unità G

IL SISTEMA HACCP

- L'igiene professionale in cucina
- Pulizia e sanificazione di locali e attrezzature
- La sicurezza degli alimenti e l' HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- La stesura del piano di autocontrollo

Unità F

LA TUTELA DELLA SICUREZZA E DELLA SALUTE SUL LUOGO DI LAVORO

- La sicurezza sul luogo di lavoro
- I rischi per la salute nel settore ristorativo
- Gli obblighi del datore di lavoro

Tale argomento è stato approfondito dall'insegnante con materiale proprio

Unità B

MARCHI DI QUALITÀ E ALTRE TUTELE ALIMENTARI

- I prodotti DOP
- I prodotti IGP. I marchi di qualità dei vini
- I prodotti PAT e STG-AS
- I presidi slow food
- Marchi di qualità locale
- Concetto di qualità alimentare
- La qualità certificata: le norme ISO 9000
- L'etichetta alimentare

Quest'unità è stata integrata dall'insegnante con materiale proprio. Inoltre, sono stati realizzati praticamente dei menù ideati dagli alunni.

Unità C

I PRODOTTI TIPICI ITALIANI

- I prodotti tipici delle regioni del Nord-Ovest
- I prodotti tipici delle regioni del Nord – Est
- I prodotti tipici delle regioni del centro Italia

In quest' unità è stata inserita e sviluppata l'attività interdisciplinare UDA Street Food & Food Truck
Il materiale è stato fornito dall'insegnante attraverso un power point contenente:

- Storia dello street food
- Concetto e valore dell' attività street food
- Che cos'è lo street food
- Qual è il segreto del successo dello street food
- Street food e territorio

- Come diventare Street fooder
- Come avviare un'attività di street food

Dopo il 15 Maggio verrà svolta la restante parte dell'unità, riportato qui di seguito, così da portare a termine il programma

- I prodotti tipici delle regioni del Sud
- I prodotti tipici di Sicilia e Sardegna

In merito a questa unità sono stati realizzati praticamente menù tipici e piatti street food con prodotti a marchio di qualità, ideati dagli alunni. Inoltre, è stato realizzato l'evento Le vie del Gusto, inerente allo street food.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Docente: Marina Bonfanti

Presentazione della classe:

La classe 5C, che ho avuto per tutto il triennio, si è caratterizzata per un comportamento molto esuberante e sempre da contenere. La partecipazione alle lezioni è sempre stata vivace e ricca di contributi personali anche se, a volte, poco ordinata. La disciplina ha

suscitato l'interesse di un buon numero di studenti che hanno visto nelle conoscenze e competenze previste degli strumenti utili per la futura vita professionale. L'impegno è stato costante e produttivo solo in una parte minoritaria degli alunni; la maggior parte di essi ha studiato in modo saltuario in occasione delle verifiche.

Le conoscenze e competenze sono state raggiunte ad un livello discreto o buono da circa un terzo degli alunni, accettabile da quasi tutti gli altri.

E' stata svolta un'ora settimanale di attività in laboratorio di informatica durante la quale i ragazzi hanno svolto lavori di ricerca e predisposizione di relazioni con i principali programmi del pacchetto Office

Testi adottati: Rascioni, Ferriello "Gestire le imprese ricettive 3", ed. Tramontana

Altri strumenti didattici: laboratorio di informatica

Numero di ore settimanali: 5

Metodologie adottate: lezione frontale dialogata alla ricerca dell'esperienza personale e delle conoscenze e competenze precedentemente acquisite da cui partire per presentare i nuovi contenuti

Verifiche

Verifiche scritte: tre a quadrimestre

Verifiche orali: due a quadrimestre

Vista la normativa sui nuovi esami di Stato, le verifiche orali sono state svolte anche partendo da documenti e/o casi pratici.

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

IL MARKETING – ASPETTI GENERALI pag. 48

Che cosa è il marketing (p. 48 - 50)

Marketing strategico e marketing operativo (p. 50)

IL MARKETING STRATEGICO pag. 59

Fasi del marketing

Le fonti informative

L'analisi interna (p. 61-62)

L'analisi della concorrenza (p. 64)

La segmentazione (p. 67)

Il target (p. 69- 70)

Gli obiettivi strategici (p. 73)

IL MARKETING OPERATIVO pag. 80

le caratteristiche del prodotto (p. 80 – 81)

Il prezzo (p. 84 – 88)

la distribuzione (p. 89)

La comunicazione (p. 90 – 94)

Gli strumenti del web marketing (p. 100 - 101)

IL MARKETING PLAN

Definizione e fasi di redazione (p. 107)

LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

La strategia (p. 122 – 123)

Fattori da cui dipende la strategia dell'impresa (p. 123 – 124)

Vision e mission (p. 125)

Il vantaggio competitivo (p. 127 – 129)

Il controllo di gestione (p. 130 – 131)

IL BUDGET

Il budget: definizione e tipologie (p. 135 – 136)

Articolazione del budget (p. 138 – 139)

Il controllo budgetario (p. 149 – 150)

IL BUSINESS PLAN

Definizione e contenuto (p. 160 – 161)

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

Adempimenti per la costituzione (p. 194 – 195)

La forma giuridica (p. 195)

LE NORME SULLA SICUREZZA

Il Testo Unico sulla sicurezza (p. 198 – 199)

La normativa antincendio (p. 201)

LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE

La normativa alimentare (p. 204 – 210)

La tutela della privacy (p. 211)

I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Gli elementi del contratto (p. 218)

La responsabilità (p. 219 – 220)

I contratti del settore ristorativo (p. 220 – 221)

Il codice di consumo (p. 222)

Il contratto di deposito d'albergo (p. 229 – 230)

LE ABITUDINI ALIMENTARI

I fattori che incidono sui consumi alimentari (p. 272 – 274)

Le tendenze in campo alimentare (p. 278)

I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

I marchi (p. 284 - 286)

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA- Articolazione cucina

Docente: Zizzo Giordano

Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare:

Gli alunni ad indirizzo cucina, pur mostrando interesse verso gli argomenti programmati, non sempre si sono mostrati attenti e continui nell'impegno. Spesso sono stati stimolati all'attenzione e, talvolta, all'ordine ed al rispetto dei compiti assegnati. Gli alunni DVA hanno frequentato con regolarità le lezioni e con buon impegno.

Competenze ed abilità raggiunte:

Una parte degli alunni hanno raggiunto sufficientemente i livelli programmati in termini di competenze ed abilità.

Testi adottati: Sala-Bar e Vendita– Hoepli

Altri strumenti didattici:

Laboratorio di sala e relative attrezzature, ricettari, ricerche personali.

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Lezioni frontali
- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale dialogata
- Laboratori

Verifiche

Verifiche scritte: 4

Verifiche orali: 1

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO**PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE**

- Valorizzazione dei prodotti tipici
- Distillazione, acquaviti e liquori
- Cocktail mondiali
- Cocktail: guarnizioni e decorazioni
- La birra

EVENTUALI ARGOMENTI CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE: Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE

Docente: Chiara Gilardoni

Presentazione della classe:

La classe 5^AC è composta da 17 alunni di cui 14 maschi e 3 femmine. Il gruppo classe ha dimostrato in tutto l'anno scolastico un discreto interesse per la disciplina. Fin dall'inizio il gruppo ha dimostrato buone capacità motorie condizionali e coordinative. La frequenza alle lezioni è stata abbastanza regolare e con un atteggiamento attivo e collaborativo da parte di quasi la totalità della

classe. La classe ha rivelato discrete capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Alcuni alunni hanno lavorato anche per il piacere del miglioramento delle proprie prestazioni, mettendo in luce l'aspetto competitivo della disciplina. Gli studenti hanno sempre rispettato gli attrezzi e le attrezzature della palestra e hanno portato abbastanza regolarmente il materiale necessario. L'interesse, l'impegno, il rispetto verso i compagni e la disponibilità da parte di alcuni alunni non è sempre stato positivo ma questo non ha impedito di raggiungere gli obiettivi prefissati. I tempi di assimilazione sono stati rispettati e, in generale, il profitto è stato discreto.

Competenze ed abilità raggiunte

- Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive.
- Sviluppo di un'attività motoria complessa adeguata a una maturazione personale
- Conoscenza e consapevolezza degli effetti positivi generati dai percorsi di preparazione
- Conoscenza e applicazione delle strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- Affrontare il confronto agonistico con un'etica corretta, con rispetto delle regole e vero fair play
- Svolgere ruoli di direzione dell'attività sportiva nonché organizzare e gestire eventi sportivi nel tempo scuola
- Rispondere adeguatamente ai diversi stimoli motori
- Analizzare e riprodurre schemi motori semplici e complessi
- Riconoscere le principali capacità coordinative coinvolte nei vari movimenti
- Conoscenza delle capacità condizionali attraverso esercitazioni aerobiche, di mobilità, di forza e di velocità
- Conoscenze relative all'educazione e alla sicurezza attraverso l'interiorizzazione e messa in pratica delle regole di comportamento in palestra, del corretto utilizzo delle attrezzature e delle regole dei giochi sportivi trattati
- Saper mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso e impegnandosi in attività ludiche e sportive

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Disponibilità a rivedere gli argomenti non assimilati e indicazione di percorsi individuali per l'approfondimento/recupero didattico.

Testo adottato:

"Il Diario di scienze motorie sportive" di Marisa Vicini - Archimede edizione

Altri strumenti didattici:

Tipologia di upload: video

Numero di ore settimanali: 2

Metodologie adottate:

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi
- Lezione frontale dialogata
- Gruppi di lavoro
- Cooperative learning
- Problem solving
- Esercitazioni pratiche

Verifiche

Verifiche scritte: una (per quadrimestre)

Verifiche pratiche: tre (per quadrimestre)

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal PTOF) già inseriti in questo documento.

PROGRAMMA SVOLTO

PRIMO QUADRIMESTRE:

TEST MOTORI

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità
- Mobilità articolare

MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: IL TCHOUKBALL

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

ARGOMENTO TEORICO

- Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare

SECONDO QUADRIMESTRE :

MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella

Progettare e proporre ai compagni una: *“Lezione da Maestro”*

Riconoscere ed illustrare l'aspetto sociale ed educativo dello sport

GIOCHI SPORTIVI

- Pallamano, Pallavolo, Baseball, Unihockey, Ultimate
- Assumere i diversi ruoli in campo
- Identificare punti di forza e di debolezza propri e della propria squadra per impostare la preparazione più adeguata

ARGOMENTO TEORICO

- La sicurezza in palestra

EVENTUALI ATTIVITA' CHE SI SVOLGERANNO DOPO L'APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE

- Tornei durante la Festa dello Sport di Unihockey , Ultimate, Pallavolo e Calcio

IRC

Docente: Tagliaferri Giovanni

Presentazione della classe:

- Andamento didattico/disciplinare

La classe si presenta come prosecuzione della quarta del precedente anno scolastico, con tre nuovi inserimenti. Il docente ha potuto seguire la classe a partire dal terzo anno, instaurando così un proficuo percorso didattico-educativo.

Il lavoro si è generalmente svolto in un clima di rispetto e fiducia reciproca, con un adeguato livello di impegno e partecipazione da parte di una buona parte degli alunni. Sono in alcuni casi ristretti si è riscontrato invece un impegno più discontinuo e una minore motivazione.

- Competenze e abilità raggiunte

L'acquisizione delle conoscenze e delle competenze è stata complessivamente adeguata.

In particolare, sono state acquisite, pur con differenti livelli di apprendimento e di approfondimento, le seguenti competenze e abilità:

- + Saper affrontare un dialogo e mettere in atto un reciproco ascolto nei confronti di posizioni differenti dalla propria, argomentandole adeguatamente;
- + Saper comprendere il senso della morale cristiana, con particolare accento sull'ambito dell'etica professionale
- + Saper riconoscere ed eventualmente applicare laddove condivisi, i dettami fondamentali del pensiero sociale della Chiesa, con particolare riferimento ai temi dell'impegno sociale, politico e per la legalità.
- + Saper riconoscere le criticità legate al dibattito sul rapporto tra scienza/tecnica e vita, con particolare riferimento alla questione della bioetica.
- + Saper riconoscere e indagare i fondamenti della bioetica di matrice cristiana, confrontandola con altri sistemi di pensiero.
- + Saper indagare e comprendere i fenomeni legati alla questione ambientale, maturando una propria personale e argomentata posizione in materia.

Testi adottati: SERGIO BOCCHINI, "Incontro all'altro", Edb Scuola

Altri strumenti didattici: schede prodotte dal docente e fotocopiate, estratti di altri libri di testo, filmati, proiezione di un film

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate: ...

Lezione frontale

Dialogo insegnante-studente

Discussione guidata

Approfondimenti su casi specifici e presa di posizione individuale

Verifiche

Verifiche orali all'interno del lavoro di confronto in classe

Criteri di valutazione

Si è tenuto conto di indicatori e criteri di misurazione (così come previsto dal POF) già inseriti in questo documento.

8- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le seguenti simulazioni di prove d'esame in aggiunta a quelle ministeriali. Le simulazioni svolte sono state realizzate dalle docenti di Lab. Enogastronomico - cucina e Scienza e Cultura dell'Alimentazione nell'ambito della seconda parte della seconda prova ministeriale.



Graziella FUMAGALLI
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, TURISTICI E SOCIALI

Via della Misericordia, 4- 23880 CASATENOVO(LC)
Tel. 039/920.53.85

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Anno Scolastico 2018 – 2019

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – seconda parte

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

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Discipline:

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

Tipologia : CASO PROFESSIONALE

Strumenti consentiti:

- l'uso della calcolatrice scientifica non programmabile né grafico – simbolica
- la consultazione delle tabelle per calcolo nutrizionale

- Durata della prova: 2 ore

CANDIDATO:

classe 5[^] __

Data: 11-03-2019

Il candidato supponga di lavorare da tempo in un Hotel stagionale, di media categoria (3 stelle) della Riviera Romagnola; di aver ricevuto l'incarico di stilare un menù di quattro portate (

antipasto, primo piatto, secondo con contorno e fine pasto) attinenti alla tipologia di struttura alberghiera, da inserire nell'offerta gastronomica per la prossima stagione estiva.

Il candidato, dopo aver letto il caso sopra riportato, nell'ambito della disciplina Lab. Servizi enogastronomici di cucina:

- 1) Illustri gli aspetti fondamentali da considerare durante la stesura di tale menù
- 2) Scelga una ricetta tratta dal menù proposto
- 3) Compili la scheda tecnica della ricetta in cui:
 - Individua la distinta delle derrate con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone
 - Evidenzia il ciclo di lavorazione
 - Predispone la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per la ricetta
 - Specifica i metodi di cottura
 - Evidenzia i possibili rischi/pericoli di contaminazione tipicamente riferibili alle attività di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti.
 - Identifica le misure preventive, di monitoraggio ed eventuali azioni correttive della ricetta proposta

Inoltre il candidato:

- 4) Nell'ambito della disciplina Scienza e Cultura dell'Alimentazione, partendo dalla ricetta individuata ed esaminando l'elenco degli ingredienti, procede al calcolo nutrizionale del piatto, motivando l'apporto dei nutrienti contenuti in esso.
- 5) Evidenzi i possibili allergeni contenuti nella ricetta, specificando eventuali accorgimenti nella produzione, al fine di evitare possibili contaminazioni.



Graziella FUMAGALLI
**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-
SANITARI E**
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Via della Misericordia, 4- 23880 CASATENOVO (LC)
Tel. 039/920.53.85

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Anno Scolastico 2018 – 2019

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – seconda parte

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

Discipline:

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

- **Durata della prova: 3 ore**

CANDIDATO:

classe 5[^] C

Data: 17/4/2019

DOCUMENTO 1 - Contaminazione chimica degli alimenti

REGOLAMENTO (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE
del 20 novembre 2017

che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide
negli alimenti

(.....)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

[.....]

considerando quanto segue:

(1) Il regolamento (CE) n. 852/2004 è inteso a garantire un elevato livello di tutela dei consumatori in relazione alla sicurezza degli alimenti. [...]

(2) L'acrilammide è un contaminante secondo la definizione del regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio e, in quanto tale, costituisce un pericolo chimico nella catena alimentare.

[...]

(4) Dato che in alcuni prodotti alimentari i tenori di acrilammide sono risultati notevolmente più elevati rispetto a quelli rilevati in prodotti comparabili della stessa categoria, la raccomandazione 2013/647/UE della Commissione ha invitato le autorità competenti degli Stati membri ad effettuare indagini sui metodi di produzione e di trasformazione utilizzati dagli operatori del settore alimentare se il tenore di acrilammide rilevato in uno specifico prodotto alimentare è risultato superiore ai valori indicativi stabiliti nell'allegato di detta raccomandazione.

(5) Nel 2015 il gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare (gruppo CONTAM) dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere sull'acrilammide negli alimenti Sulla base di studi effettuati su animali l'Autorità conferma le conclusioni delle precedenti valutazioni, secondo le quali l'acrilammide negli alimenti può aumentare il rischio di sviluppare un cancro per i consumatori in tutte le fasce di età. [...]

DOCUMENTO 2 - Contaminazione biologica degli alimenti

Listeriosi in Europa: focolaio da alimenti vegetali surgelati

Dal 2015 al 15 giugno 2018 in 5 Stati membri dell'Ue sono stati segnalati 47 casi di listeriosi, di cui 9 ad esito fatale, causati da un nuovo ceppo di *Listeria monocytogenes*, particolarmente invasivo. Questo particolare ceppo è stato isolato da prodotti surgelati, in particolare da mais, mix di verdure contenenti mais e, raramente,

da spinaci e fagiolini. Questi alimenti (usualmente consumati previa cottura) sono talvolta aggiunti, dopo scongelamento, come ingredienti in insalate, frullati o estratti vegetali, rappresentando – qualora contaminati da L.m. - un potenziale rischio per il consumatore. In Italia, al momento non risultano focolai di infezione [.....]. Per ridurre il rischio d'infezione, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) e il Centro europeo per la prevenzione e il controllo delle malattie (Ecdc) [...] raccomandano ai consumatori [.....] di cuocere accuratamente le verdure surgelate non pronte al consumo. Si consiglia inoltre, di scongelare i vegetali surgelati pronti per il consumo, mediante trattamento termico.
Epicentro, Portale dell'Epidemiologia - 12/7/2018

DOCUMENTO 3 – La salubrità dei prodotti tipici

Con l'introduzione dei *prodotti DOP e IGP* e delle *produzioni da agricoltura biologica* si sono creati dei "marchi di qualità" regolamentati, a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma per i quali i criteri normativi di riferimento ed i procedimenti di valutazione della conformità/certificazione sono definiti da regole cogenti. Tali certificazioni regolamentate vengono rilasciate da Organismi appositamente autorizzati dall'Autorità competente. Con questi regolamenti ci si prefigge di ottenere questi scopi: proteggere la produzione di qualità speciali e tipiche dal rischio di scomparsa o di possibile appiattimento dei loro caratteri distintivi; favorire lo sviluppo o mantenere l'attività delle piccole o medie imprese nei loro ambienti naturali originari e culturali, incrementando se possibile, la produzione di questi alimenti; garantire il consumatore della loro reale qualità speciale e tipicità [...]

Quesiti

- 1) Il candidato, nell'ambito delle malattie trasmesse agli alimenti (MTA) da agenti chimici e in riferimento al documento 1
 - a) esamini in generale le diverse categorie di contaminanti chimici degli alimenti e ne evidenzi la pericolosità per la catena alimentare riportando opportuni esempi
 - b) individui e descriva i principali contaminanti chimici di processo degli alimenti indicando le misure di prevenzione e di monitoraggio (qualità delle materie prime, metodi alternativi di cottura e conservazione).

- 2) Il candidato, nell'ambito delle malattie trasmesse agli alimenti (MTA) da agenti biologici e in riferimento al documento 2
 - a) illustri il diverso significato di infezione, intossicazione e tossinfezione alimentare
 - b) individui almeno due diversi agenti patogeni tra muffe tossigene, batteri, parassiti. Per ciascuno di essi esamini le specifiche caratteristiche biologiche e ambientali e le specifiche modalità di prevenzione da adottare per tutelare la salute dei consumatori

- 3) Il candidato nell'ambito della qualità di filiera dei prodotti tipici e in riferimento al documento 3
 - a) identifichi almeno 2 prodotti tipici con marchio DOP, IGP (uno per categoria), specificando la provenienza, spiegandone le caratteristiche di eccellenza (in termini organolettici, di salubrità e di sicurezza alimentare) e le modalità di impiego gastronomico
 - b) riferisca la differenza tra prodotto tipico, locale e tradizionale.



Graziella FUMAGALLI
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-
SANITARI E
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Via della Misericordia, 4- 23880 CASATENOVO (LC)
Tel. 039/920.53.85

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Anno Scolastico 2018 – 2019

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA – seconda parte

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

Discipline:

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- LABORATORIO di SERVIZI ENOGASTRONOMICI – Settore Cucina

- **Durata della prova: 3 ore**

CANDIDATO:

classe 5[^] C

Data: 02/05/2019

DOCUMENTO 1 - Contaminazione chimica degli alimenti

Il glifosato negli alimenti è un problema di sicurezza alimentare conosciuto da molto tempo dalle autorità, e rientra nella più grande categoria relativa alla presenza di contaminanti chimici negli alimenti. Si tratta di un erbicida, una molecola immessa intenzionalmente in molti prodotti di origine vegetale quando la pianta è ancora nel terreno; serve a interrompere la crescita delle piante infestanti, favorendo così quella della coltura desiderata, aumentando la produttività totale. Nel 2015, lo IARC, l'agenzia internazionale per la ricerca sul cancro, che fa parte dall'Oms, lo ha inserito nella lista delle sostanze "probabilmente cancerogene" (gruppo 2A).

Nello stesso anno, tuttavia, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) ha eseguito altri studi nei quali non si è dichiarata d'accordo con la classificazione stabilita da IARC [...].

In Italia si applica il principio di precauzione: si può usare, ma con molte limitazioni.

Il Reg UE 1313/2016, di fatto, ha recepito il principio di precauzione e disposto il divieto d'uso del glifosato in pre-raccolta al fine di favorire le operazioni di trebbiatura, quindi in pratica secondo l'Europa il pesticida nei grani comunitari non dovrebbe esserci [...].

Attualmente, l'unico modo per limitare al massimo l'assunzione di glifosato è quella di rivolgersi all'agricoltura biologica.

DOCUMENTO 2 - Contaminazione biologica degli alimenti

Campilobatteriosi in Europa

Il *Campylobacter* è un batterio che può causare nell'uomo una malattia chiamata campilobatteriosi. Con circa 200000 casi segnalati ogni anno nell'uomo, si tratta della malattia a trasmissione alimentare più frequentemente riferita nell'Unione europea (UE). Si ritiene, tuttavia, che il numero effettivo di casi si aggiri attorno ai 9 milioni l'anno. La carne di pollame cruda è spesso contaminata da *Campylobacter* [...]. La più comune fonte di infezione è rappresentata dal consumo di carne di pollo poco cotta o di alimenti pronti al consumo che siano stati a contatto con carne di pollo cruda. Tra i sintomi usuali figurano febbre, diarrea e crampi addominali.

DOCUMENTO 3 – La salubrità dei prodotti tipici

Con l'introduzione dei *prodotti DOP e IGP* e delle *produzioni da agricoltura biologica* si sono creati dei "marchi di qualità" regolamentati, a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma per i quali i criteri normativi di riferimento ed i procedimenti di valutazione della conformità/certificazione sono definiti da regole cogenti. Tali certificazioni regolamentate vengono rilasciate da Organismi appositamente autorizzati

dall'Autorità competente. Con questi regolamenti ci si prefigge di ottenere questi scopi: proteggere la produzione di qualità speciali e tipiche dal rischio di scomparsa o di possibile appiattimento dei loro caratteri distintivi; favorire lo sviluppo o mantenere l'attività delle piccole o medie imprese nei loro ambienti naturali originari e culturali, incrementando se possibile, la produzione di questi alimenti; garantire il consumatore della loro reale qualità speciale e tipicità [...]

Quesiti

1) Il candidato, nell'ambito delle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) da agenti chimici e in riferimento al documento 1

b) spieghi che cosa sono i fitofarmaci e come si potrebbero limitare i rischi derivanti dall'uso di queste sostanze
a) esamini le altre categorie di contaminanti chimici degli alimenti e ne evidenzi la pericolosità per la catena alimentare

2) Il candidato, nell'ambito delle malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) da agenti biologici e in riferimento al documento 2

a) individui i vari fattori ambientali di crescita dei microrganismi e definisca le espressioni *rischio biologico*, *dose infettante*, *virulenza*, *portatore sano*

b) distingua le infezioni vere e proprie dalle tossinfezioni e riporti esempi di agenti patogeni responsabili di infezioni e tossinfezioni descrivendone la pericolosità per l'alimentazione umana

3) Il candidato nell'ambito della qualità di filiera dei prodotti tipici e in riferimento al documento 3

a) identifichi almeno 2 prodotti tipici con marchio DOP, IGP (uno per categoria), specificando la provenienza, spiegandone le caratteristiche di eccellenza (in termini organolettici, di salubrità e di sicurezza alimentare) e le modalità di impiego gastronomico

b) riferisca la differenza tra prodotto tipico, locale e tradizionale.

9- SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

A partire dal 27 maggio verranno svolte alcune simulazioni di colloquio alla presenza dei docenti del consiglio di classe nominati quali membri interni e di docenti di altre classi che faranno la funzione di commissari esterni. Il materiale utilizzato per l'avvio del colloquio verrà allegato al presente documento. (allegato 3)

Le simulazioni si svolgeranno secondo i seguenti criteri:

- il colloquio, come prevede la normativa, prenderà spunto da materiali predisposti dal consiglio di classe in coerenza con il percorso didattico effettivamente svolto

- si stabilirà caso per caso il docente che condurrà l'approccio alla prima parte, gli altri docenti si inseriranno progressivamente approfondendo aspetti disciplinari anche non strettamente collegati al materiale di partenza
- il percorso verrà costruito "in situazione", traendo spunto dai collegamenti operati dallo studente
- il pieno coinvolgimento di tutte le discipline potrà avvenire anche nelle parti del colloquio che riguardano i PCTO e/o le attività di Cittadinanza e Costituzione
- si consentirà la gestione autonoma da parte dello studente della parte relativa alle esperienze nei PCTO, favorendo il collegamento con le varie discipline e traendo spunti, per la valutazione, sia sulle competenze trasversali che di indirizzo
- per la parte relativa a "Cittadinanza e costituzione", si farà riferimento alle attività e ai percorsi svolti dalla classe e inseriti nel curriculum scolastico. Lo scopo sarà quello di favorire l'esplorazione dell'orizzonte esperienziale dello studente e di stimolare collegamenti con le diverse discipline.

10- GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda le griglie di valutazione adottate, della prima e seconda prova sono state predisposte dal Ministero nelle linee generali e integrate dai singoli Dipartimenti disciplinari sulla base delle indicazioni ministeriali e approvate dal Collegio dei docenti. Mentre, la griglia per il colloquio è stata formulata dallo stesso Collegio.

Le griglie sono allegate al presente documento.