



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia  
**Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera  
"Graziella Fumagalli"**  
Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **PER L'ESAME DI STATO**

**a.s. 2018-2019**

**CLASSE 5H**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Approvato: 2 maggio 2019

Affisso all'albo: 15 maggio 2019

Docente coordinatore di classe: prof.ssa Vergani Benedetta

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

| DOCENTE             | DISCIPLINA  | CONTINUITA' 4° E 5° ANNO |
|---------------------|---|--------------------------|
| Limonta Giovanna    | IRC   | SI'                      |
| Rigamonti Manuela   | Italiano e Storia   | SI'                      |
| Colombo Anna Maria  | Inglese   | SI'                      |
| Berettini Chiara    | Francese  | NO                       |
| Pace Nicola         | Spagnolo  | NO                       |
| Vergani Benedetta   | Matematica  | SI'                      |
| Galletti Elisabetta | Scienze motorie e sportive                                      | SI'                      |
| Buoncore Valentino  | Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina          | SI'                      |
| Zizzo Giordano      | Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita | NO                       |
| Nuzzi Monica        | Scienza e Cultura dell'alimentazione                            | NO                       |
| Pasquini Giovanni   | Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva     | NO                       |

## **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. UDA**
- 2. Sheda riassuntiva attività di stage**
- 3. Simulazione della seconda parte della Seconda Prova d'Esame**
- 4. Materiali stimolo per le simulazioni di Colloquio**
- 5. Griglie di valutazione approvate dal Collegio Docenti**

## 1- BREVE STORIA E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, nella sua composizione attuale, è nata all'inizio del quarto anno dall'unione di tre terze di indirizzo enogastronomico ed è formata da 18 alunni (3 femmine e 15 maschi) di cui 2 provenienti da altri Istituti. Sono presenti due alunni con diagnosi di DSA per i quali è stato approntato un PDP inserito nei fascicoli personali.

La classe è articolata per quanto riguarda la seconda lingua straniera (6 alunni spagnolo e 12 francese), mentre è omogenea per quanto riguarda le materie professionalizzanti: tutti gli alunni hanno scelto l'indirizzo di enogastronomia.

Dal punto di vista dei docenti la continuità tra il quarto e il quinto anno è stata garantita solo nelle discipline di Laboratorio di cucina, Italiano e Storia, Inglese, Matematica e Scienze Motorie, mentre per tutte le altre materie c'è stata alternanza nel passaggio da una classe all'altra. Si segnala inoltre la situazione particolare riguardante la disciplina di Laboratorio di Sala e Vendita il cui docente titolare ha preso servizio solo a partire dalla fine del mese di febbraio.

In merito al comportamento la classe è sempre apparsa piuttosto vivace ed esuberante. In alcune discipline e in particolari momenti tale attitudine ha assunto le caratteristiche positive di una partecipazione attiva alle lezioni e di una buona disponibilità nei confronti del dialogo educativo. In molti casi, però, l'interesse e il coinvolgimento sono stati carenti e hanno prevalso distrazione, scarso rispetto delle regole e, in qualche occasione, intemperanze. Per molti alunni la frequenza alle lezioni non è stata regolare e per tanti la concentrazione durante le spiegazioni è risultata labile.

L'impegno nello studio non è stato continuativo né approfondito. Molti studenti non hanno saputo organizzare il proprio lavoro in modo efficace, studiando solo in prossimità delle verifiche e con superficialità. I compiti assegnati spesso sono stati svolti in modo affrettato e con scarso rispetto dei termini di consegna. In generale le conoscenze non sono state assimilate in modo organico e personale e la rielaborazione dei contenuti non è adeguata al livello che ci si aspetterebbe in una classe quinta.

La maggior parte della classe, pur possedendo discrete attitudini per le materie di indirizzo e le attività di laboratorio (confermate anche dalle esperienze di alternanza scuola- lavoro), non ha manifestato la curiosità e lo spirito di intraprendenza necessari per mettere pienamente a frutto le proprie capacità e si è limitata all'assolvimento pedissequo dei compiti assegnati. Nelle materie dell'area di base e nelle prove di studio e applicazione si sono evidenziate lacune diffuse ed evidenti difficoltà nell'utilizzo dei linguaggi specifici delle discipline. Il rendimento complessivo si attesta mediamente su un livello di sufficienza.

Solo un ristretto gruppo di alunni ha dimostrato costanza e impegno nel lavoro individuale per tutto l'anno scolastico e ha raggiunto un profitto più che soddisfacente in quasi tutte le discipline.

## 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:

- a) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale;

- b) predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- c) adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### 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 PTOF, 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> <p>Collaborare attivamente e costruttivamente alla soluzione di problemi;</p> <p>Assumere autonome responsabilità nei processi di servizio, caratterizzati da innovazioni continue;</p> <p>Assumere progressivamente la responsabilità dei risultati raggiunti, anche nelle proprie scelte di vita e di lavoro.</p> <p><b>Area dell'istruzione generale.</b></p> <p><u>Lingua e Letteratura italiana , Lingua inglese (Competenze linguistico-comunicative)</u><br/>         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><br/>         Saper riconoscere nell'evoluzione dei processi di servizi l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.<br/>         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</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>sicurezza nelle sue varie 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><b>Area d'indirizzo</b></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

In generale il raggiungimento dei risultati di apprendimento tratti dal PECUP e delle competenze trasversali individuate dal consiglio di classe ha riguardato solo una parte degli alunni e comunque si attesta su livelli base, in contesti molto semplici e circoscritti. In particolare le maggiori criticità si sono evidenziate negli obiettivi riguardanti le capacità comunicative (sia nell'ambito personale che professionale) e quelle attinenti alle competenze di tipo rielaborativo. Solo pochi alunni, infatti, si esprimono in modo corretto, posseggono una padronanza accettabile dei linguaggi specifici delle discipline e sono in grado di effettuare collegamenti tra le materie che mettano in evidenza l'interconnessione dei saperi e l'interdipendenza tra i fenomeni. Risultati più soddisfacenti sono stati conseguiti nell'ambito delle attività di alternanza, nella quale gli studenti hanno dimostrato mediamente di possedere le competenze 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 previste dal PTOF:

- MADRELINGUA INGLESE
- ECDL (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- ATTIVITA' DEL CIC (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- EDUCAZIONE ALLA SALUTE (incontro con esperti AIDO)
- SPORTELLO COUNSELLING (partecipazione libera)
- IL QUOTIDIANO IN CLASSE
- CINEFORUM (partecipazione libera alle attività pomeridiane)
- GRUPPO SPORTIVO D'ISTITUTO (partecipazione libera alle attività pomeridiane)

Sono state effettuate le seguenti uscite didattiche

- 19 ottobre 2018: Erba - Fiera dell'Orientamento YOUNG
- 29 gennaio 2019: Lecco 'Sala Ticozzi' - rappresentazione teatrale 'Di sabbia e di vento'
- dal 25 febbraio al 1 marzo: Viaggio d'Istruzione a Budapest
- 16 aprile 2019: Marzadro (TN) - visita alla distilleria Marzadro

La classe ha partecipato presso il nostro Istituto ai seguenti incontri con esperti

- 19 dicembre.2018 Primo incontri con ospiti e operatori del Centro di Accoglienza di Airuno
- 15 febbraio 2019: Incontro con A. D. Mars
- 21 febbraio 2019:Incontro sul Welfare con rappresentanti con gli uffici dell'Ispektorato del Lavoro, Consulenti del Lavoro INPS, INAIL
- 22 febbraio 2019: Incontro con i Maestri del Lavoro di Lecco
- 03 aprile 2019: incontro con operatrice del Centro Antiviolenza CADOM di Monza
- 04 aprile 2019: Incontro con Gadi Luzzatto Voghera, direttore del Centro di Documentazione Ebraica Contemporanea di Milano sulla Shoah in Italia
- 08 aprile 2019: Secondo incontro con ospiti e operatori del Centro di Accoglienza di Airuno
- 09 aprile 2019: incontro con esperto STREET FOOD Lecco
- 16 maggio 2019: Incontro con Piero Tarticchio e Luigi Perini sulle Foibe

E' stata svolta una Unità di Apprendimento dal titolo 'STREET FOOD & FOOD TRUCK' che ha coinvolto le discipline di Laboratorio di sevizi enogastronomici- settore cucina, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva e Scienze e Cultura dell'Alimentazione. Sono stati affrontati trasversalmente alle tre discipline temi inerenti le caratteristiche dei prodotti da Street Food, le tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Street Food e le azioni necessarie per avviare un'attività di streetfood e food truck. L'attività nella sua interezza ha favorito lo sviluppo delle **"competenze professionali"** attraverso la conoscenza della tradizione del territorio nazionale sotto forma di cibo di strada e la sua vendita. La proposta, ha voluto rispondere all'esigenza di attuare politiche del lavoro attive per migliorare l'integrazione degli studenti nel mondo del lavoro, proponendo un progetto formativo che favorisse l'acquisizione di competenze da spendere nel settore dello streetfood. Gli alunni si sono specializzati nello streetfood attraverso l'utilizzo di truck food. Il giorno 4 giugno 2019 è stato realizzato un evento a scuola con l'utilizzo di un truck food e l'offerta di prodotti preparati dagli studenti. Particolare attenzione nella creazione dei menu è stata riservata all'impiego e alla valorizzazione dei prodotti tipici del proprio territorio e prodotti a marchio DOP e IGP. I cibi di strada sono stati presentati sia in forme tradizionali sia utilizzando nuove tecniche di cottura e presentazione. Le iniziative sono state rivolte ad un turismo internazionale. (allegato 1)

## 5- ATTIVITA' DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

#### Imparare ad imparare

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.

#### Collaborare e partecipare

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.

#### Agire in modo autonomo e responsabile

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

Nel corso del quinto anno tutti gli alunni della classe hanno partecipato alle seguenti iniziative inerenti le attività di cittadinanza e Costituzione:

- 23 ottobre 2018: Incontro con operatori e trapiantati AIDO
- 28 gennaio 2019 e 04 febbraio 2019 – Giornata della Memoria: Visione del film per la TV *Perlasca*
- 29 gennaio 2019: Lecco 'Sala Ticozzi'- rappresentazione teatrale 'Di sabbia e di vento'
- 19 dicembre 2019; Primo incontri con ospiti e operatori del Centro di Accoglienza di Airuno
- 03 aprile 2019: incontro con operatrice del Centro Antiviolenza CADOM di Monza
- 08 aprile 2019: Secondo incontro con ospiti e operatori del Centro di Accoglienza di Airuno
- 04 aprile 2019: Incontro con Gadi Luzzatto Voghera, direttore del Centro di Documentazione Ebraica Contemporanea di Milano sulla Shoah in Italia
- 16 maggio 2019: Incontro con Piero Tarticchio e Luigi Perini 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

Nel corso del quinto anno tutti gli alunni della classe hanno partecipato alle seguenti iniziative inerenti i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

- 15 febbraio 2019: Incontro con A. D Mars
- 21 febbraio 2019: Incontro sul Welfare con rappresentanti con gli uffici dell'Ispettorato del Lavoro, Consulenti del Lavoro INPS, INAIL
- 22 febbraio 2019: Incontro con i Maestri del Lavoro di Lecco
- 09 aprile 2019: incontro con esperto STREET FOOD Lecco

Nel corso del quinto anno gli alunni hanno partecipato ad eventi organizzati all'interno e all'esterno dell'Istituto, collaborando alla realizzazione di banchetti sotto la supervisione del docente di Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina.

Nel corso del triennio, inoltre, tutti gli alunni hanno svolto attività di stage e alternanza scuola-lavoro presso strutture esterne secondo quanto riportato nella tabella allegata al presente documento (allegato 2).

## 7- PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

### MATERIA: ITALIANO E STORIA

**DOCENTE: Manuela Rigamonti**

#### **Presentazione della classe:**

La classe è formata di 18 elementi, due dei quali inseriti in questo anno scolastico e provenienti da Casargo, tutti appartenenti all'indirizzo di cucina. Sono presenti 2 studenti con DSA.

Per quanto riguarda **ITALIANO** all'inizio dell'anno la classe continua a manifestare alcune difficoltà soprattutto per quello che riguarda la produzione scritta. Si sono effettuate, pertanto, numerose esercitazioni scritte per far sì che gli studenti apprendessero le differenti tecniche di scrittura relative alle tipologie del tema di maturità e si sono notati progressivi miglioramenti in coloro che si sono seriamente impegnati a svolgere anche a casa i lavori richiesti.

Per quanto riguarda la parte orale, si è cercato, quando possibile, ma senza forzature, di mettere in relazione il programma di italiano con quello di storia. Si è preferito un approccio che partisse dai testi per arrivare alla poetica degli autori trattati e dei movimenti artistico – letterari ai quali appartenevano. Si è notata in molti alunni la mancanza di un metodo di studio: gran parte di loro tende a studiare mnemonicamente, non prende appunti in classe e non approfondisce gli argomenti trattati. Purtroppo non tutti gli studenti si sono impegnati al meglio delle loro possibilità, trascurando in parte lo studio a casa qualora non fossero previste interrogazioni o verifiche scritte o orali.

Per quanto concerne il programma di **STORIA** la classe si possono fare le stesse osservazioni già scritte sopra riguardo lo studio (mnemonico, poco approfondito e curato solo in vista di verifiche o interrogazioni). La parte dal secondo dopoguerra ai giorni nostri è stata trattata attraverso schede fornite dall'insegnante, in quanto il tempo a disposizione per trattarla in modo esaustivo era pochissimo, ma si voleva comunque fare in modo che le conoscenze degli studenti fossero il più complete possibile. Si sono svolte durante il corso delle lezioni di storia, alcune lezioni in lingua straniera (francese, inglese e spagnolo) per approfondire alcuni argomenti e per rendere consapevoli gli studenti della possibilità di utilizzare le lingue per rendere più stimolante lo studio personale.

La classe ha partecipato ad una gita a Budapest, durante la quale gli studenti hanno avuto modo di visitare i luoghi più importanti della città e quelli legati alla storia studiata durante il corso dell'anno (in particolare i luoghi della Seconda Guerra Mondiale legati alla figura di Giorgio Perlasca e alla Shoah).

Dal punto di vista disciplinare la classe può essere divisa in due gruppi: un gruppo di persone che segue le lezioni con un certo interesse e una certa continuità e si impegna anche a casa per la propria riuscita; un gruppo (il più numeroso) che ha lavorato in modo discontinuo, tendendo a distrarsi e a distrarre i compagni con chiacchiere e atteggiamenti non sempre consoni alla lezione, sottraendosi talora a verifiche e interrogazioni, e che ha conseguito pertanto risultati inferiori alle attese

Si sono svolte – durante la settimana di pausa didattica – delle attività di recupero per gli studenti che avevano difficoltà nello scritto e nell'apprendimento della storia per far sì che imparassero delle strategie / metodologie per affrontare i problemi riscontrati. Si sono riscontrati, sia in loro, sia negli altri, significativi miglioramenti nell'espressione scritta, mentre manca ancora durante l'esposizione orale, la capacità critica

#### **Testi adottati:**

##### **Italiano:**

Angelo Roncoroni – Milva Maria Cappellini – Alberto Dendi – Elena Sada – Olga Tribulato: Il Rosso e il blu vol. 3 – C. Signorelli Editore

Volume A: Tra Ottocento e Novecento

Volume B: Dal Novecento a oggi

##### **Storia:**

Giorgio De Vecchi – Giorgio Giovannetti: Storia in corso 3 – Il Novecento e la globalizzazione – Edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson

**Altri strumenti didattici:** Fotocopie e appunti forniti dall'insegnante; filmati e documentari; canzoni e musiche relative a periodi studiati;

**Numero di ore settimanali:** 4 (italiano) e 2 (storia)

**Metodologie adottate:** Lezione frontale, lezione frontale dialogata, gruppi di lavoro, simulazioni.

##### **Verifiche**

Verifiche scritte: 4 (primo quadrimestre) 3 (secondo quadrimestre) solo per italiano.

Verifiche orali: 4 (primo quadrimestre) 3 (secondo quadrimestre) sia per italiano che per storia.

##### **Criteri di valutazione**

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

## PROGRAMMI SVOLTI

### ITALIANO

#### PRIMO QUADRIMESTRE

Lezioni di raccordo con il programma non svolto dell'anno precedente (Caratteri generali dei principali movimenti artistico – letterari: Illuminismo, Neoclassicismo Romanticismo e dei loro principali esponenti);

#### **Realismo, Naturalismo, Verismo.**

|                            |                     |   |
|----------------------------|---------------------|---|
| Gustave Flaubert           | Madame Bovary       | Madame si annoia                            |
| Edmond e Jules De Goncourt | Germinie Lacerteux  | Questo romanzo è un romanzo vero            |
| Émile Zola                 | L'assommoir         | Gervaise e l'acquavite                      |
| Giovanni Verga:            | I Malavoglia:       | La famiglia Toscano e la partenza di 'Ntoni |
|                            | Novelle rusticane   | La roba                                     |
|                            | Mastro Don Gesualdo | La morte di Gesualdo                        |

#### **Il romanzo decadente**

|                        |                            |                                      |
|------------------------|----------------------------|--------------------------------------|
| Oscar Wilde:           | Il ritratto di Dorian Gray | La bellezza come unico valore        |
| Gabriele D'Annunzio:   | Il Piacere                 | Andrea Sperelli                      |
| Joris – Karl Huysmans: | Controcorrente             | La realtà artificiale di DesEsseints |
|                        |                            | Il pranzo a lutto                    |
| Giovanni Pascoli:      | Il fanciullino             | È dentro di noi un fanciullino       |
|                        | Myrica                     | X Agosto                             |
|                        | Canti di Castelvecchio     | Il gelsomino notturno                |
|                        | Poemetti                   | Italy, IV (v. 91) - VI               |

#### **La Scapigliatura**

|                      |          |                                    |
|----------------------|----------|------------------------------------|
| Iginio Ugo Tarchetti | Fosca    | Fosca, tra attrazione e repulsione |
|                      | Disjecta | Memento                            |
| Emilio Praga         | Penombra | Vendetta postuma                   |

#### **Il Futurismo**

|                      |  |   |
|----------------------|--|---|
| Filippo T. Marinetti |  | Il primo manifesto del futurismo              |
|                      |  | Manifesto tecnico della letteratura futurista |
| Aldo Palazzeschi:    |  | Lasciatemi divertire                          |
|                      |  | Chi sono?                                     |

Primo incontro con i ragazzi rifugiati e gli operatori del Centro di Accoglienza di Airuno sui problemi legati all'immigrazione

## SECONDO QUADRIMESTRE

|                  |                                  |   |
|------------------|----------------------------------|---|
| Italo Svevo      | La coscienza di Zeno             | Il fidanzamento di Zeno<br>Il funerale sbagliato<br>L'esplosione finale |
| Luigi Pirandello | L'umorismo e altri saggi         | La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata          |
|                  | Il fu Mattia Pascal:             | Prima e seconda premessa<br>La nascita di Adriano Meis                  |
|                  | Uno nessuno e centomila:         | Un piccolo difetto  |
|                  | Novelle per un anno:             | Il treno ha fischiato   |
|                  | Sei personaggi in cerca d'autore | L'ingresso in scena dei sei personaggi                                  |

### L'ermetismo

|                     |            |  |
|---------------------|------------|--|
| Giuseppe Ungaretti: | L'allegria | In memoria<br>San Martino del Carso<br>Soldati<br>Natale<br>Veglia |
|---------------------|------------|--|

### Poeti contro la guerra (fotocopie fornite dall'insegnante)

|            |                     |                     |
|------------|---------------------|---------------------|
| Primo Levi | Se questo è un uomo | Se questo è un uomo |
|------------|---------------------|---------------------|

Secondo incontro con i ragazzi rifugiati e gli operatori del Centro di Accoglienza di Airuno sui problemi legati all'immigrazione

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

|                       |                          |   |
|-----------------------|--------------------------|---|
| Salvatore Quasimodo:  |                          | Ed è subito sera<br>Uomo del mio tempo  |
| Eugenio Montale:      | Ossi di seppia<br>Satura | Merigiare pallido e assorto<br>Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale |
| <b>Il Neorealismo</b> |                          |   |
| Elio Vittorini        | Uomini e no              | I morti di Largo Augusto  |
| Primo Levi            | Se questo è un uomo      | L'arrivo nel lager  |

## **STORIA**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

Lezioni di raccordo con il programma non svolto dell'anno precedente L'Unità d'Italia e i problemi ad essa relativi

Capitolo 1: Le grandi potenze all'inizio del Novecento :

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana

Capitolo 2: La Prima Guerra Mondiale:

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace

Capitolo 3: La Rivoluzione Russa:

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'URSS
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'URSS

Capitolo 4: Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il Biennio Rosso

Film: Giorgio Perlasca (Primo quadrimestre)

Lezione CLIL in francese: Les grandes batailles emblématiques de la Première Guerre Mondiale

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

Capitolo 4: Il fascismo:

- Il fascismo: nascita e presa del potere
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

Capitolo 5: La crisi del '29 e il New Deal:

- I "ruggenti anni Venti"
- La crisi del '29
- Il New Deal

Capitolo 6: Il regime nazista:

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista

- La politica economica ed estera di Hitler
- La guerra civile spagnola

Capitolo 7: La Seconda Guerra Mondiale:

- Verso la Seconda Guerra Mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della Shoah
- La svolta della guerra
- 8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

Capitolo 8: La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- Avvio del disgelo e nuovi focolai di crisi
- L'Europa Unita

Lezione CLIL in spagnolo: La Guerra Civil Española

Lezione CLIL in inglese: Human Rights

Conferenza di Gadi Luzzatto Voghera (Direttore del CDEC di Milano) sulla Shoah in Italia

Conferenza di Piero Tarticchio e Luigi Perini (ANGVD) sulle foibe

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

Appunti forniti dall'insegnante sul periodo dagli anni Sessanta agli anni Novanta.

## **MATERIA: DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA**

**DOCENTE: Giovanni Pasquini**

### **Presentazione della classe**

La classe, durante l'anno scolastico che volge al termine, ha intrapreso un percorso segnato da un ritmo decisamente più incalzante nella preparazione e nello studio rispetto a quanto avvenuto in passato. Il volume e il carico di lavoro previsto dal programma non potevano, naturalmente, concedere pause troppo prolungate a parte i necessari approfondimenti sulle tematiche principali dell'anno quali, ad esempio, quelle legate al Marketing. Quanto a competenze e abilità raggiunte, è necessario rilevare come la classe si presenti suddivisa per lo meno in quattro gruppi numericamente assai differenti e nella fattispecie:

- Una minoranza assoluta che spicca per preparazione e alta capacità rielaborativa. Trattasi di ragazzi estremamente motivati che hanno dimostrato grande interesse per la materia e impegno nello studio e negli approfondimenti;
- Un'altra minoranza costituita all'incirca da un quarto dei ragazzi per i quali è evidente un interesse strettamente finalizzato al risultato finale in ordine all'ammissione agli esami di stato. Trattasi di studenti poco propensi ad effettuare approfondimenti al di fuori di quanto appreso in classe e/o sul libro di testo;
- Una maggioranza relativa costituita da studenti con scarso interesse verso la materia e uno studio frammentario strettamente legato alle verifiche periodiche;
- Una minoranza assoluta di ragazzi con evidenti difficoltà di apprendimento legate sia alla scarsa preparazione antecedente all'a.s. corrente sulla materia, sia alle criticità nell'apprendimento e alla comprensione di una terminologia tecnica di media difficoltà.

Da un punto di vista didattico/disciplinare, la classe s'è dimostrata sempre estremamente esuberante e a tratti ha tenuto anche comportamenti irriverenti, necessitando di costanti e decise reprimende, richiami all'ordine e note sul registro. Nell'ultima parte dell'anno, grazie a un controllo puntuale e rigido del rispetto delle regole comportamentali, la situazione è leggermente migliorata, pur senza stravolgimenti. L'impegno nello studio è stato prevalentemente discontinuo, a parte in alcuni casi rari.

Venerdì 15 Febbraio 2019 s'è svolto un incontro col Dr. Paolo Rigamonti, Amministratore delegato della multinazionale del settore alimentare Mars Italia S.p.A, con sede a Milano. Il tema dell'incontro verteva sulle strategie di Marketing della società sia in ambito locale che internazionale. I ragazzi hanno redatto una relazione che è stata oggetto di valutazione e che potrà esser oggetto di approfondimenti orali in sede di esame di stato.

**Testi adottati:** S. Rascioni, F. Ferriello *"Gestire le Imprese Ricettive 3"*, classe quinta, Tramontana, Milano, 2016

**Numero di ore settimanali:** cinque.

### **Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara e sistematica degli obiettivi;
- Lezione frontale dialogata;
- Dibattito sulle tematiche oggetto di studio rapportandole a casi pratici aziendali;
- Problem solving.



## **Verifiche**

Verifiche scritte: 3 nel 1° Quadrimestre, 2 nel 2° Quadrimestre

Verifiche orali: 2 nel 1° Quadrimestre, 3 nel 2° Quadrimestre

Relazione scritta: 1 nel 2° Quadrimestre (Valutata)

## **Criteri di valutazione**

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

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

#### **1.IL MERCATO TURISTICO**

- Il mercato turistico internazionale:  
Quali sono i caratteri del turismo  
Quali fattori influenzano il turismo internazionale  
Quali sono le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali  
Quali sono gli organismi internazionali  
Quali sono gli organi dell'Unione europea  
Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie
- Il mercato turistico nazionale  
Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno  
Quali sono le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti normative interne  
Quali sono gli organismi interni  
Quali sono le fonti normative interne

#### **2.IL MARKETING**

- Il marketing: aspetti generali  
Che cos'è il marketing  
Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo  
Che cos'è il marketing turistico
- Il marketing strategico  
Quali sono le fasi del marketing strategico  
Quali sono le fonti informative  
Come si effettua l'analisi interna  
Come si effettua l'analisi della concorrenza  
Come si effettua l'analisi della domanda  
Che cos'è la segmentazione  
Che cos'è il target  
Che cos'è il posizionamento  
Come si determinano gli obiettivi strategici
- Il marketing operativo  
Quali sono le caratteristiche del prodotto  
Come si può utilizzare la leva del prezzo  
Quali sono i canali di distribuzione  
Che cos'è la comunicazione
- Il web marketing  
Che cos'è il web marketing  
Quali sono gli strumenti di web marketing
- Il marketing plan

Che cos'è il marketing plan  
Come è composto il marketing plan di una piccola impresa  
Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande

### **3.PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

- La pianificazione e la programmazione  
Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica  
Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa  
Vision e mission dell'impresa  
Qual è il rapporto tra la pianificazione e programmazione aziendale  
Che cos'è il vantaggio competitivo  
Quali sono le funzioni del controllo di gestione
- Il budget  
Che cos'è il budget  
Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget  
Come si articola il budget  
Come viene redatto il budget degli investimenti  
Come viene redatto il budget economico di un albergo  
Che cos'è il controllo budgetario
- Il business plan  
Che cos'è il business plan  
Qual è il contenuto del business plan

## **SECONDO QUADRIMESTRE**

### **4.LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

- Le norme sulla costituzione dell'impresa  
Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa  
Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro  
Che cosa si intende per sicurezza del lavoro  
Che cosa dispone il testo unico sulla sicurezza del lavoro  
Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro  
Di cosa si occupa la normativa antincendio
- Le norme di igiene alimentare e la tutela del consumatore  
Di che cosa si occupa la normativa alimentare  
Che cosa si intende per rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti  
Quali sono i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare  
Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali di lavoro e da parte del personale del settore ristorativo  
Che cosa si intende per tutela della privacy  
Che cosa sono le norme volontarie ISO 9000
- I contratti delle imprese ristorative e ricettive  
Quali sono gli elementi di un contratto  
Sotto l'aspetto giuridico cosa si intende per responsabilità  
Quali sono i contratti del settore ristorativo  
Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione  
Che cos'è il codice del consumo  
Quali sono le caratteristiche del contratto di catering  
Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting

## **5.LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO**

- Le abitudini alimentari  
Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari  
Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia  
Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare
- I marchi di qualità alimentare  
Che cos'è un marchio  
Quali sono i marchi di qualità alimentare  
Che cosa sono i prodotti a Km zero

## MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCENTE: Monica Nuzzi**

### Presentazione della classe:

Andamento didattico/disciplinare

Sono docente della classe 5<sup>a</sup>H da quest'anno. La classe proviene dalla 4<sup>a</sup>H Enogastronomia settore cucina ed è costituita da 18 alunni (3 ragazze e 15 ragazzi) di cui 2 alunni DSA.

Nel corso dell'anno, solo un ristretto gruppo di alunni ha mostrato un comportamento corretto e rispettoso, assiduità nell'applicazione allo studio, interesse nel migliorare il proprio risultato, puntualità e correttezza nell'esecuzione del lavoro domestico.

In generale, non è stato possibile coinvolgere l'intera classe in un dialogo educativo e costruttivo in quanto alcuni studenti hanno mostrato una scarsa motivazione allo studio e una non costante attenzione durante le lezioni limitandosi ad un'acquisizione passiva e abbastanza superficiale degli argomenti trattati; 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. L'impegno per alcuni alunni si è dimostrato saltuario, concentrato il giorno prima della verifica e quindi non sempre proficuo.

La frequenza alle lezioni non è stata per tutti sempre regolare e ciò ha reso in alcuni casi difficoltosa la verifica degli apprendimenti.

La classe pertanto evidenzia livelli di apprendimento differenziati: un gruppo di studenti presenta ad oggi un profitto appena sufficiente, dovuto alle difficoltà incontrate nell'esposizione verbale, evidente anche nello scritto dove emergono scorrettezze ortografiche, sintattiche e povertà lessicale; un gruppo di studenti, grazie anche alle adeguate capacità di rielaborazione dei contenuti, ha raggiunto discrete e buone valutazioni.

Competenze ed abilità del 5° anno

| Competenze   | Abilità   |
|--|---|
| 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<br>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera | Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari |

|  |   |
|--|---|
| <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<br/>         Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela<br/>         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<br/>         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<br/>         Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti<br/>         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<br/>         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 inGOOGLE 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

E' stata svolta la simulazione del MIUR di seconda prova d'esame:

- 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



## **MATERIA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

**DOCENTE: Buoncore Valentino**

### **Presentazione della classe:**

Andamento didattico/disciplinare:

La maggior parte degli alunni si dimostrano interessati e partecipi agli argomenti che vengono trattati sia in teoria che in pratica, con una buona interazione e raggiungendo un buon risultato. Solo una piccola parte della classe, pur se volenterosi, segue le lezioni con un rendimento meno proficuo e non sempre costante nello studio. L'andamento disciplinare è migliorato notevolmente nell'ultimo quadrimestre in alcuni studenti, mostrando anche un maggior coinvolgimento nella materia.

Competenze ed abilità raggiunte

Banqueting e Buffet:

Abilità: proporre accostamenti di ingredienti tenendo in considerazione le nuove tendenze; Acquisire una mentalità orientata al marketing; organizzare e realizzare buffet per banqueting; Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto; Elaborare procedure di lavorazioni standardizzate utilizzando schede tecniche di preparazione.

Competenze: Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione; Integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione; attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio; intervenire nella valorizzazione, produzione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Alimenti e qualità alimentare:

Abilità: Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e le principali forme di organizzazione aziendale; Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti; Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico; classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli; distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti; valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti, mediante l'ausilio di schede;

Competenze: Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, fisico-chimico, nutrizionale e gastronomico.

Marketing e menu:

Abilità: Utilizzare il menu come strumento di promozione, vendita e fidelizzazione del cliente; acquisire una mentalità orientata al marketing e attivare tecniche di marketing; costruire menu e carte, rispettando le regole gastronomiche e tenendo presenti le esigenze della clientela; Progettare graficamente e riconoscere il ruolo centrale del menu; Scegliere i prodotti e costruire menu per le principali intolleranze alimentari.

Competenze: Integrare le competenze professionali orientate al cliente, 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; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

La cucina regionale italiana:

Abilità: Conoscere le principali preparazioni gastronomiche regionali; riconoscere i principali prodotti di pasticceria a carattere regionale; valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni; Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, con particolare riguardo al territorio.

Competenze: utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera; intervenire nella valorizzazione, produzione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

I prodotti DOP/IGP Italiani:

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse utilizzando i prodotti tipici; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione delle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato; Applicazione delle regole H.A.C.C.P. durante le fasi di produzione e distribuzione dei cibi.

Conoscenze: Conoscere l'origine e la provenienza dei diversi prodotti dop/igp; Conoscere le derrate utilizzate per la produzione dei diversi prodotti; Conoscere le regole base per poter abbinare gli alimenti nella progettazione di un piatto per poterlo rielaborare;

Conoscere le principali caratteristiche dei prodotti (sapore, odore, forma e colore);

Conoscere le regole H.A.C.C.P. per poter manipolare e lavorare i diversi prodotti.

La cucina molecolare

Abilità: Realizzare preparazioni semplici e complesse con le diverse tecniche; Utilizzare le attrezzature e gli utensili necessari per la produzione dei piatti molecolari; Saper Utilizzare i vari tipi di sostanze nelle diverse preparazioni; Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.

Conoscenze: Conoscere gli ingredienti utilizzati nelle diverse preparazioni; Conoscere gli eventuali difetti della preparazione dovute a motivi diversi e relativi rimedi; Conoscere le tecniche di esecuzione di tutte le tecniche molecolari; Saper rielaborare piatti della tradizione in chiave moderna.

Eventuali attività di recupero e/o approfondimento svolte

Progetto interdisciplinare (UDA) sullo street Food

Evento correlato Truck Street Food e street drink in collaborazione 5C e 5 i

Incontro esperto esterno Slow food Lecco 9/04/2019

Visita guidata "Distillerie Marzadro"

Collaborazione per la realizzazione di banchetti all'interno della scuola

**Testi adottati:** Professionisti in cucina (servizi di sala e vendita), HOEPLI

**Numero di ore settimanali: 4**

**Verifiche**

Verifiche scritte: 5

Verifiche orali pratiche: 6

**Metodologie adottate:**

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

**Criteri di valutazione**

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

**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE**

- Il menu
- Il Marketing
- Le intolleranze alimentari
- Alimenti e qualità alimentare

**SECONDO QUADRIMESTRE**

- L'analisi sensoriale dei cibi e bevande
- Lo Slow food
- Lo street food
- I prodotti a marchio DOP/IGP italiani
- Approfondimento la cucina molecolare
- La cucina internazionale

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

- Street food e food truck
- La cucina internazionale

**MATERIA: LINGUA INGLESE**

**DOCENTE: Anna Maria Colombo**

**Presentazione della classe:**

La classe ha tenuto nel corso dell'anno scolastico un comportamento piuttosto vivace ma nei limiti della correttezza: gli alunni hanno generalmente seguito le lezioni con interesse e vi hanno partecipato in modo positivo anche se sono stati talvolta necessari ripetuti richiami all'attenzione da parte dell'insegnante.

Non tutti però si sono impegnati con regolarità, limitandosi 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 sempre conseguito risultati positivi grazie ad una discreta preparazione di base e ad uno studio regolare e costante.

Un alunno in particolare si è sempre distinto per il suo comportamento serio e responsabile per lo studio costante e per la sua preparazione completa e sempre puntuale.

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:**

- "WellDone " CatrinElen Morris – ELI
- "ActivatingGrammar" A. Gallagher – F. GaluzziPEARSON LONGMAN

**Altristrumentididattici:** dizionari, 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 fa riferimento agli indicatori e ai criteri di misurazione inseriti nel PTOF.

**MATERIA: FRANCESE**

**DOCENTE: Chiara Berettini**

**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 H. La classe si compone di 12 alunni (gruppo classe che studia francese) 11 maschi e 1 ragazza. Nella classe è presente 1 alunno DSA e 2 alunni provenienti dall'Istituto di Casargo che si sono inseriti nel gruppo. Il gruppo classe sezione H, eccezion fatta per pochi 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, l'approccio disciplinare nonché didattico non è sensibilmente variato, se non in rari casi. Immane 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. 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 maggior parte della 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 1/2 (due). 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 fa riferimento agli indicatori e ai criteri di misurazione inseriti nel PTOF.

### **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.

#### **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*



## MATERIA: SPAGNOLO

**Docente:** Nicola Pace

### Presentazione della classe:

La classe, composta da 18 alunni, è articolata tra coloro che hanno scelto la seconda lingua Francese e coloro che hanno invece optato per la seconda lingua Spagnolo. Gli studenti che studiano spagnolo sono solamente 6. Nel corso dell'anno questi ultimi hanno mantenuto generalmente un comportamento quasi sempre adeguato, manifestando un sufficiente interesse per la disciplina e assimilando i contenuti in modo sufficiente. L'impegno scolastico, per qualcuno, non sempre è stato adeguato, così come il lavoro domestico non sempre è risultato puntuale. Le attività proposte hanno permesso loro e utilizzare i linguaggi settoriali della lingua spagnola allo scopo di interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

**Testi adottati:** Al gusto – Corso di spagnolo per istituti alberghieri

**Numero ore settimanali:** 3

### Metodologie adottate:

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

### Verifiche

Verifiche scritte: 2

Verifiche orali: 2

### Criteri di valutazione

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### Primo quadrimestre

|           |   |
|-----------|---|
| Gramática | Presente de indicativo, Pretérito Perfecto, Pretérito Imperfecto, Pretérito Indefinido, Futuro, Präterito Pluscuamperfecto, Condicional Simple. |
|-----------|---|

|                                   |                      |  |   |
|-----------------------------------|----------------------|--|---|
| Unidad 5<br>¡ A comer<br>y beber! | ¿Qué van a<br>tomar? | Tipos de menús y<br>su composición<br>Menú del día<br>Menú infantil<br>Menú a la carta<br>Tapas, pinchos y<br>raciones | Conocer las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos.<br>Conocer y elaborar diferentes tipos de menús.<br>Conocer el concepto de tapa, ración y pincho y las convenciones sociales.<br>Conocer los hábitos de bebida en España. |
|-----------------------------------|----------------------|--|---|

|  |             |   |  |
|--|-------------|---|--|
|  | Las bebidas | Beber en España<br>Una bebida prestigiosa<br>Los vinos<br>Bebidas tradicionales de España |  |
|--|-------------|---|--|

### Secondo quadrimestre

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| Gramática                               | Imperativo afirmativo y negativo, Presente de Subjuntivo. |  |  |
| Unidad 5<br>¡ A comer y beber!          | Las bebidas   | Menú para celíacos<br>Restauración en cruceros   |  |
| Unidad 6<br>Trabajar en la restauración | Buscando empleo   | El anuncio de trabajo<br>El currículum vitae<br>La carta de respuesta a un anuncio<br>Autocandidarse | Escribir una carta de respuesta a un anuncio de trabajo.<br>Escribir una carta de candidatura espontánea.<br>Conocer las tipologías de contrato y formación laboral.<br>Redactar el CV.<br>Sostener una entrevista de trabajo. |
|   | De la entrevista al contrato                              | La entrevista de trabajo<br>Los tipos de contrato<br>Estudiar en Europa                              |  |

## **MATERIA: MATEMATICA**

**Docente: Vergani Benedetta**

### **Presentazione della classe**

La classe, nel corso dell'ultimo anno scolastico, ha proseguito il percorso faticosamente intrapreso durante il quarto anno di studi. Nonostante il livello di partenza molto basso, caratterizzato da carenze gravi e diffuse nelle competenze di calcolo algebrico, gli alunni hanno manifestato un atteggiamento sempre positivo nei confronti della proposta didattica. Le lezioni si sono svolte in un clima collaborativo di interesse e partecipazione e lo studio a casa è parso generalmente costante. La maggior parte degli studenti ha affrontato l'impegno richiesto con umiltà, esprimendo i dubbi e le difficoltà incontrate e provando, con l'aiuto dell'insegnante, a recuperare i contenuti pregressi in cui si evidenziavano le lacune più gravi.

Nonostante il lavoro svolto, però, in alcuni casi sono emerse difficoltà logiche, espositive e di rielaborazione tali da impedire la possibilità di discostarsi da una mera ripetizione e applicazione meccanica degli argomenti svolti. Solo un ristretto gruppo di alunni, grazie a uno sforzo e un interesse sempre significativo, ha saputo cogliere in modo più che soddisfacente il significato di ciò che si stava studiando dimostrando una buona padronanza dei contenuti.

Per quanto riguarda gli obiettivi raggiunti è possibile affermare che quasi tutti gli alunni conoscono e sanno applicare in modo generalmente corretto le principali regole e procedure di calcolo in contesti noti, mentre solo alcuni sanno estenderne il significato a contesti nuovi. La capacità di astrazione non si è rivelata brillante e, di conseguenza, per molti studenti si sono evidenziate difficoltà nell'utilizzo 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.
- Problemi di ottimizzazione
- 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 inseriti nel PTOF.

**MATERIA : LABORATORIO DI 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.
- 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. Visite didattiche e incontri con esperti.

**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 fa riferimento agli indicatori e ai criteri di misurazione inseriti nel PTOF.

**PROGRAMMA SVOLTO**

**PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE**

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

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

Approfondimento e ripasso argomenti in preparazione della maturità.

## **MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE: prof.ssa Galletti Elisabetta**

### **Presentazione della classe:**

La classe con buone capacità motorie condizionali e coordinative, ha raggiunto gli obiettivi prefissati crescendo in un percorso di maturazione, sia a livello didattico che a livello relazionale tra docente/alunni e tra gli alunni stessi.

Un piccolo gruppo di alunni ha partecipato e lavorato costantemente e con entusiasmo durante tutto l'anno raggiungendo ottime capacità di rielaborazione personale sia nel lavoro individuale che nelle attività sportive di squadra. Un secondo gruppo invece non sempre ha dimostrato impegno ed attenzione alle attività svolte, talvolta compromessa anche della frequenza irregolare alle lezioni.

Tuttavia nel corso della seconda parte dell'anno scolastico interesse, motivazioni, il rispetto verso i compagni sono migliorati da parte di tutti gli alunni che hanno permesso di lavorare in un clima favorevole al raggiungimento di un buon profitto, nei tempi prefissati.

### **Competenze e 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.
- Conoscenza di principi di una corretta alimentazione e di come essa è utilizzata nell'ambito dell'attività fisica e nei vari sport.
- Conoscenze relative all'educazione 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.

### **Testi adottati:**

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

### **Altri strumenti didattici:**

Tipologia di upload: video

### **Numero di ore settimanali:**

2 ore

### **Metodologie adottate:**

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

### **Verifiche**

Verifiche Pratiche: almeno 2 a quadrimestre

Verifiche orali/scritte: almeno 1 a quadrimestre

### **Criteri di valutazione**

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

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **PRIMO QUADRIMESTRE**

- Ideare ed eseguire un percorso o un circuito a tema che stimoli le capacità coordinative (generali e specifiche).
- Circuiti per migliorare le capacità condizionali.
- Test di Cooper.
- Test di resistenza alla forza
- Giochi sportivi: Pallamano, Basket, Pallavolo, Baseball, Touchball, Badminton, Ultimate, Rugby, Floorball, Tchoukball.
- Identificare punti di forza e di debolezza propri e della propria squadra per impostare la preparazione più adeguata.
- Tornei d'istituto di Badminton.
- Lezioni teoriche: Capacità Condizionali: forza, velocità, resistenza e mobilità articolare.
- Sicurezza in palestra.

### **SECONDO QUADRIMESTRE**

- Progettare, presentare oralmente e proporre ai compagni una: **“Lezione da Maestro”**.
- Assumere i diversi ruoli in campo.
- Riconoscere ed illustrare l'aspetto sociale ed educativo dello sport.
- Tornei durante la Festa dello Sport: di Unihockey, di Ultimate, di Pallavolo e di Calcio.
- Lezioni in ambiente aperto

## **MATERIA: I.R.C.**

DOCENTE: Limonta Giovanna

### **Presentazione della classe**

La classe ha mostrato nel corso dell'anno un atteggiamento positivo di fronte alle proposte del docente al metodo di lavoro utilizzato. In generale gli alunni, mediante gli stimoli e la guida dell'insegnante, hanno colto le tematiche e le relazioni tra esse, riuscendo poi a trasporre in sede di dibattito le riflessioni condotte in aula. In linea di massima il rendimento si è dimostrato più che buono.

### Competenze ed abilità raggiunte

Comprendere i valori che sono presenti nella vita dell'uomo

Comprendere il concetto cristiano di libertà

Comprendere il significato del rapporto con l'altro

Saper giustificare il principio della diversità.

Comprendere il senso della morale cristiana

Comprendere il valore della solidarietà

Conoscere il discorso sociale della Chiesa

Conoscere i diritti dell'uomo nel magistero cattolico

Conoscere la funzione missionaria della Chiesa

Comprendere l'importanza dell'essere missionario

**Testi adottati:** Solinas, "Tutti i colori della vita", SEI.

**Altri strumenti didattici:** Bibbia, Fotocopie, materiale audiovisivo

**Numero di ore settimanali:** 1

### **Metodologie adottate:**

- Comunicazione chiara degli obiettivi e degli intenti
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Discussione guidata

### **Verifiche**

Verifiche orali: 2

### **Criteri di valutazione**

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

## **PROGRAMMA SVOLTO**

### **Primo quadrimestre**

La libertà e i valori

Il valore dell'altro: incontro con degli immigrati dei centri d'accoglienza

La vita come amore

I giusti



**Secondo quadrimestre**

La shoah

Alla ricerca di senso

La libertà all'origine della legge: legge morale legge giuridica

Conoscere la ragione missionaria della Chiesa

## **8- SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA**

Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate le seguenti simulazioni di prove d'esame:

- 19 febbraio e 26 marzo 2019: simulazione prima prova d'esame
- 2 aprile 2019 simulazione seconda prova d'esame
- 17 aprile 2019 simulazione della seconda parte della seconda prova d'esame ([allegato 3](#))

## **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 4](#)).

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 la valutazione delle simulazioni della prima e seconda prova scritta e del colloquio d'esame sono state utilizzate le griglie approvate dal collegio docenti e allegate al presente documento ([allegato 5](#)).