



UNIONE EUROPEA

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI **pon**  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

nembro  
ipssr

sonzogni



Via Bellini, 54 – NEMBRO (Bg) – Tel. 035 521 285 – Fax 035 523 513 – C.F. 951 3924 0162  
e-mail [bgrh020009@istruzione.it](mailto:bgrh020009@istruzione.it) – sito internet [www.alberghierosonzogni.it](http://www.alberghierosonzogni.it)

I.P.S.S.A.R. "ALFREDO SONZOGNI"  
NEMBRO (BG)  
Prot. 0004088 del 30/05/2020  
05 (Uscita)

# Esame di stato

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5<sup>A</sup>F

**INDIRIZZO: SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

Anno scolastico: 2019/20

# INDICE

	Pagina
1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO <ul style="list-style-type: none"><li>– profilo in uscita dell'indirizzo</li><li>– quadro orario settimanale</li></ul>	3
<b>SEZIONE A: STUDENTESSE E STUDENTI DELL'ISTITUTO A. SONZOGNI</b>	
2. PRESENTAZIONE ISTITUTO	4
3. IL CONSIGLIO DI CLASSE	4
4. QUADRO DELLA CLASSE: COMPOSIZIONE	5
5. PROFILO DELLA CLASSE <ul style="list-style-type: none"><li>– storia del triennio conclusivo del corso di studi</li><li>– frequenza</li><li>– aspetti comportamentali e relazionali</li><li>– eventuali situazioni di criticità e interventi del c.d.c.</li><li>– bilancio relativo alla programmazione in presenza e a distanza</li><li>– raggiungimento delle competenze previste</li></ul>	5
6. BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE <ul style="list-style-type: none"><li>– percorsi interdisciplinari</li><li>– percorsi di cittadinanza e costituzione</li><li>– attività di ampliamento dell'offerta formativa</li><li>– percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</li></ul>	8
7. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME <ul style="list-style-type: none"><li>– prove scritte</li><li>– colloquio</li></ul>	14
<b>SEZIONE B: STUDENTESSE E STUDENTI DELLA FONDAZIONE IKAROS</b>	
8. PREMESSA	15
9. PRESENTAZIONE ISTITUTO	15
10. IL GRUPPO DOCENTI DELLA CLASSE	16
11. QUADRO DELLA CLASSE: COMPOSIZIONE	16
12. PROFILO DELLA CLASSE <ul style="list-style-type: none"><li>– storia del triennio conclusivo del corso di studi</li><li>– frequenza</li><li>– aspetti comportamentali e relazionali</li><li>– eventuali situazioni di criticità e interventi del gruppo docenti</li><li>– bilancio relativo alla programmazione in presenza e a distanza</li><li>– raggiungimento delle competenze previste</li></ul>	16
13. BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE <ul style="list-style-type: none"><li>– percorsi interdisciplinari</li><li>– percorsi di cittadinanza e costituzione</li><li>– attività di ampliamento dell'offerta formativa</li><li>– percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento</li></ul>	18
14. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME <ul style="list-style-type: none"><li>– prove scritte</li><li>– colloquio</li></ul>	20
15. OSSERVAZIONI DA PARTE DEL C.D.C. SUGLI ALUNNI DELLA FONDAZIONE IKAROS	21
<b>SEZIONE C: PARTI FINALI DEL DOCUMENTO</b>	
16. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE	23
17. ALLEGATI: RELAZIONI FINALI DI TUTTE LE DISCIPLINE	25
18. DOCUMENTI INTEGRATIVI	25

# 1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

## PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Per le articolazioni di **enogastronomia** e **sala e vendita** i profili professionali privilegiano determinate competenze comuni legate all'utilizzo di:

- tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- tecniche di comunicazione anche in lingua straniera;
- strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nello specifico l'articolazione di **enogastronomia** si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per:

- la preparazione di piatti caldi e freddi;
- l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro e efficienza nell'impiego delle risorse;
- calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù;
- valorizzazione e promozione della tipicità del territorio;
- strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente.

## QUADRO ORARIO SETTIMANALE II BIENNIO e V ANNO

<b>SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b>			
<b>articolazione ENOGASTRONOMIA</b>			
<b>Materia</b>	<b>Secondo biennio</b>		<b>V anno</b>
	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione	1	1	1
<b>totale ore settimanali dell'area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	6	6	4
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
<b>totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>32</b>

## 2. PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'Istituto Professionale Statale a indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" si connota per una proficua integrazione tra istruzione generale e cultura professionale che consente agli studenti di acquisire quelle conoscenze di base e quelle competenze indispensabili ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori recettivi e ristorativi.

Il percorso formativo dura cinque anni e prevede un primo biennio che, oltre ad assolvere l'obbligo scolastico, affronta lo studio di aspetti generali propri dell'area comune di tutti gli istituti superiori attraverso lo sviluppo degli assi culturali: asse dei linguaggi, matematico, scientifico tecnologico, storico-sociale.

I primi due anni introducono l'allievo alle discipline caratterizzanti l'indirizzo specifico alberghiero. Una buona formazione di base e lo studio delle scienze alimentari, sono i presupposti fondamentali per dare concretezza al profilo formativo dell'Istituto.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze e abilità più strettamente spendibili nel campo lavorativo, mettendo i diplomati in grado di inserirsi nei processi produttivi e di servizio sapendosi gestire in modo sempre più flessibile e autonomo, come richiesto da una realtà professionale articolata, in continua e veloce evoluzione.

Le articolazioni professionalizzanti sono tre: "accoglienza turistica" (ricevimento); "enogastronomia" (cucina); "servizi di sala e di vendita" (sala bar); l'opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali" (pasticceria) afferisce all'articolazione "enogastronomia".

## 3. IL CONSIGLIO DI CLASSE

Il Consiglio di classe è composto dai seguenti docenti, con indicazione relativa alla continuità didattica nel secondo biennio:

DOCENTE	MATERIA	Continuità didattica	
		3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>
<b>ANNARUMMA DOMENICO</b>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	SI
<b>AZZOLA MARINA</b>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	NO	SI
<b>BERTUZZI SERENA</b>	STORIA	NO	NO
<b>BERTUZZI SERENA</b>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	NO
<b>BIANCHI FLAVIA</b>	SECONDA LINGUA STRANIERA - SPAGNOLO	NO	NO
<b>BONO BALDASSARE DOMENICO</b>	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	NO	NO
<b>CAZZANIGA MARTA</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	NO	NO
<b>CUSANO BIAGINA</b>	SOSTEGNO	NO	NO
<b>PEGORARO MARCO ALBERTO LUIGI</b>	MATEMATICA	NO	NO

<b>ROTA LUISA</b>	IRC	SI	SI
<b>ROSSI LUCA</b>	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	NO	NO
<b>SANTANIELLO DANIELA</b>	LINGUA INGLESE	NO	NO
<b>SCIACCA ONDINA MARIA VIVIANA</b>	SOSTEGNO	NO	SI
<b>TREFILETTI ANTONIETTA</b>	MATERIA ALTERNATIVA A RELIGIONE	NO	NO

Il Consiglio di classe, durante l'anno scolastico, è stato coordinato da:

Prof.ssa Marina Azzola

## 4. QUADRO DELLA CLASSE

<b>COMPOSIZIONE</b>		
<b>N. ALUNNI 16</b>	<b>maschi n. 9</b>	<b>femmine n. 7</b>

## 5. PROFILO DELLA CLASSE

### ❖ **STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI**

La classe è composta da 16 studenti. Il gruppo si è costituito il terzo anno e nel corso dei due anni successivi è variata la sua numerosità in seguito all'inserimento di alunni ripetenti ed esterni e al ritiro di altri alunni. In particolare, rispetto al precedente anno scolastico, quest'anno il gruppo è partito con 14 alunni provenienti dalla classe precedente e 2 alunni ripetenti.

Nella classe è presente un'alunna DVA, due alunni DSA, che hanno usufruito degli strumenti compensativi e dispensativi previsti dalla normativa, e un'allieva BES non certificata.

La classe ha sede presso la succursale di Bergamo; gli alunni provengono infatti da tutta la provincia di Bergamo e due studentesse arrivano dalla provincia di Monza-Brianza.

Il percorso di PCTO è stato svolto il terzo e il quarto anno e i risultati sono stati generalmente positivi per tutti gli alunni.

Questa classe ha cambiato nel triennio la maggior parte dei docenti comportando per gli alunni, all'inizio di ogni anno scolastico, un necessario adeguamento ai diversi modi di fare didattica.

### ❖ **FREQUENZA**

Tutti gli alunni di questa classe, nel corso del presente anno scolastico, hanno perso almeno un giorno di lezione. La sospensione delle attività didattiche in presenza a partire dal 26 febbraio 2020 e la sostituzione con attività a distanza, tuttavia, non consente di avere un quadro del tutto completo in merito alla frequenza.

Analizzando la situazione fino alla data sopra indicata, vi sono tre alunni che presentano un numero di assenze abbastanza elevato e altri tre con un certo numero di assenze. Il resto della classe, invece, si assesta su un numero di assenze più limitato.

Per quanto riguarda gli ingressi in ritardo, alcuni alunni entravano frequentemente in ritardo e, nello specifico, tre alunni puntualmente si presentavano in classe entro i 10 minuti "tollerabili" secondo il PTOF.

Un solo caso nella prima parte dell'anno scolastico ha fatto assenze strategiche in concomitanza con verifiche e interrogazioni programmate.

Il C.d.C. ha attivato azioni di richiamo già a partire dallo scrutinio intermedio di novembre 2019, ma la situazione nei mesi successivi è rimasta pressoché invariata. Per quanto riguarda la frequenza delle lezioni a distanza la maggior parte degli alunni ha seguito le video-lezioni; in particolare, solo tre alunni hanno avuto una frequenza "a singhiozzo".

#### ❖ **ASPETTI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI**

Per quanto riguarda gli aspetti comportamentali un gruppo composto prevalentemente da alunne ha sempre seguito con interesse le lezioni e ha lavorato con impegno ottenendo risultati positivi; ha dimostrato inoltre attenzione verso le dinamiche della classe in modo partecipativo. Il resto degli alunni ha mostrato disinteresse nelle lezioni, distratti soprattutto da un uso improprio del cellulare; questo si è ripercosso sull'andamento didattico come dimostrano i risultati ottenuti.

Durante la didattica a distanza, gli alunni non hanno partecipato sulla piattaforma Meet in modo conforme alle indicazioni fornite dalla scuola, anche per quanto riguarda gli aspetti tecnici (webcam e microfono acceso).

Sia nella didattica in aula che in quella a distanza raramente si sono create situazioni di attiva e propositiva partecipazione. La quasi totalità degli studenti ha mantenuto un atteggiamento estremamente riservato, non esprimendo pareri o osservazioni personali circa il lavoro proposto. Qualche studente ha cercato di apportare il proprio contributo esternando il proprio punto di vista, ma non essendoci un reale confronto con altre posizioni simili o differenti, ciò spesso non è stato sufficiente a creare occasioni di vero dialogo formativo.

Riguardo alle relazioni tra compagni ci sono sempre stati rapporti positivi, in quanto gli studenti hanno mantenuto un atteggiamento inclusivo e rispettoso verso tutti i compagni. Solo in casi eccezionali, che hanno riguardato qualche alunno e determinati docenti, sono stati rilevati atteggiamenti poco corretti, a cui sono seguiti i necessari richiami in classe.

#### ❖ **EVENTUALI SITUAZIONI DI CRITICITÀ E INTERVENTI DEL C.d.C.**

Le fragilità evidenziate da alcuni alunni, in certi casi dovute a specifici disturbi di apprendimento, hanno condotto i docenti ad una proposta didattica ove possibile individualizzata, anche con il supporto delle docenti di sostegno.

In alcune materie si è cercato di operare attività di recupero in itinere per colmare lacune pregresse, mentre in altre sono stati svolti approfondimenti di cittadinanza e costituzione in vista dell'Esame di Stato, specialmente nella parte finale dell'anno scolastico.

Poiché la classe è per lo più eterogenea dal punto di vista dell'impegno, alcuni docenti hanno utilizzato metodologie di didattica attiva, quali il *cooperative learning* e le esercitazioni a piccoli gruppi, per creare un clima favorevole all'apprendimento.

Inoltre si è cercato, compatibilmente con i tempi a disposizione, di consolidare l'apprendimento tramite ripresa di argomenti svolti, realizzazione di schemi e mappe o fornendo supporti multimediali. Si sottolinea, in particolare, il progetto di potenziamento della disciplina di "Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina", che ha attivato il prof. Rossi a partire da marzo 2020 a distanza per alcuni alunni che hanno mostrato difficoltà nella parte teorica.

#### ❖ **BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE IN PRESENZA E A DISTANZA**

Nonostante l'emergenza da Coronavirus abbia comportato la sostituzione della didattica in presenza con quella a distanza, la programmazione prevista è stata completata per

tutte le discipline, anche grazie al fatto che molti docenti avevano svolto la parte più cospicua della programmazione in presenza.

Nella prima parte dell'anno alcuni docenti hanno dovuto attivare interventi finalizzati al consolidamento, recupero e riallineamento di competenze. A distanza, invece, alcune discipline hanno visto necessaria una rimodulazione della programmazione.

La pandemia e le nuove modalità di gestione della vita familiare degli Italiani hanno inoltre reso necessario approfondire in alcune discipline questi aspetti.

Tutti i docenti del C.d.C. hanno poi lavorato in un'ottica interdisciplinare, cercando di favorire l'integrazione tra le conoscenze acquisite.

Tutta la programmazione è stata adeguatamente valutata con un congruo numero di verifiche scritte e orali. In particolare, visto il nuovo assetto dell'Esame di stato, nell'ultimo periodo si è cercato di dare più importanza alle interrogazioni orali.

#### ❖ **RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE PREVISTE**

Al termine del percorso formativo di istruzione professionale, il livello di preparazione raggiunto dalla classe può ritenersi sufficiente.

In linea generale quasi tutti gli alunni hanno raggiunto in maniera soddisfacente le competenze in uscita richieste dal curriculum. C'è comunque un gruppo di alunni che le ha raggiunte in modo appena sufficiente, mentre vi è un numero ristretto di alunne che si è distinto nella classe per capacità proprie, motivazione ed in particolare per un impegno costante nelle attività proposte, conseguendo un buon livello di preparazione. Si segnalano alcune difficoltà nelle attività di analisi, comprensione e interpretazione testuale, oltre in taluni casi una certa difficoltà nell'utilizzare il linguaggio proprio delle discipline.

Riguardo alla capacità di esprimersi oralmente, rimane una competenza padroneggiata in maniera adeguata solo da alcuni studenti, in quanto gli altri hanno bisogno di essere guidati nell'esposizione, talvolta poco scorrevole o con necessità di tempi più lunghi.

## 6. BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE

### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi interdisciplinari.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Contenuti	Materiali
<b>1. QUALITÀ DEGLI ALIMENTI</b>	<b>DIR. E TECN. AMMINISTR. STRUTTURA RICETTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I marchi di qualità alimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo (pag. da 283 a 288)</li> </ul>
	<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualità totale degli alimenti</li> <li>Igiene degli alimenti</li> <li>Le certificazioni di qualità</li> <li>Igiene delle materie prime</li> <li>Processi innovativi nella filiera alimentare</li> <li>Additivi alimentari e conservanti</li> <li>Gli alimenti geneticamente modificati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> <li>Dispensa: qualità totale (ppt)</li> <li>Dispense: le contaminazioni chimico-fisiche- biologiche (ppt)</li> <li>Dispensa: gli additivi alimentari(ppt)</li> <li>Articolo: <a href="http://www.lacucinaitaliana.it">www.lacucinaitaliana.it</a> - La piramide italiana in versione lombarda</li> <li>Video <a href="https://www.youtube.com/watch?v=tQbA1vXdIVc">https://www.youtube.com/watch?v=tQbA1vXdIVc</a> OGM e <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PYZLvjPK3Qg">https://www.youtube.com/watch?v=PYZLvjPK3Qg</a> OGM pro e contro</li> </ul>
	<b>INGLESE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Italian food products certification</li> <li>Organic &amp; GMO food</li> <li>The GMO's controversy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>libro di testo</li> </ul>
	<b>LAB. CUCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le certificazioni di qualità, i marchi di qualità alimentare e le eccellenze del territorio</li> <li>Sostenibilità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispensa inerenti i marchi di certificazione di qualità europei e nazionali</li> <li>Documento (fonte MIPAAF) dei prodotti D.O.P ed I.G.P.</li> <li>Ricette tipiche territoriali realizzate in laboratorio</li> <li>Dispensa su sostenibilità</li> </ul>
	<b>SPAGNOLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El jamón ibérico de bellota</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo: Al gusto, p. 95-98</li> </ul>
<b>LAB. SALA E VENDITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I marchi di qualità nella produzione vinicola Italiana, piramidi dei marchi Italiani ed Europei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo, p.48-51</li> </ul>	
Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Contenuti	Materiali
<b>2. TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE E DEL LAVORATORE</b>	<b>DIR. E TECN. AMMINISTR. STRUTTURA RICETTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Norme di sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</li> <li>Il pacchetto igiene: tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo (pag. da 198 a 210)</li> </ul>



		e controlli esterni ed interni (HACCP) della filiera agro-alimentare	
	<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Linee guida per una sana alimentazione</li> <li>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</li> <li>Alimentazione e sport</li> <li>La ristorazione di servizio</li> <li>La dieta nelle malattie cardiovascolari</li> <li>La dieta nelle malattie metaboliche</li> <li>Allergie e intolleranze alimentari</li> <li>Alimentazione e tumori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> <li>Linee guida per una sana alimentazione italiana</li> <li>Dispensa: alimentazione e cancerogenesi</li> </ul>
	<b>INGLESE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Handling food safely</li> <li>Food safety and hygiene</li> <li>The HACCP system</li> <li>HACCP principles</li> <li>HACCP guarantees food hygiene and safety in catering</li> <li>Traceability &amp; Certification</li> <li>New EU law on food information to consumers</li> <li>The food pyramid and food groups</li> <li>a healthy lifestyle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> </ul>
	<b>ITALIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rosso Malpelo di Giovanni Verga</li> <li>Ciàula scopre la Luna di Luigi Pirandello</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> </ul>
	<b>STORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il lavoro minorile nel Verismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brano tratto da "Inchiesta in Sicilia" di Franchetti e Sonnino</li> </ul>
	<b>LAB. CUCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sicurezza sul lavoro</li> <li>Pacchetto igiene e HACCP</li> <li>Allergie e intolleranze</li> <li>Dieta mediterranea, diete alternative e malattie alimentari</li> <li>Diete di tendenza</li> <li>I colori del benessere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo da pag. 10 a pag. 56 e da pag. 120 a pag. 143</li> <li>esercitazione individuale. Elaborazione manuale di autocontrollo di un'ipotetica struttura ristorativa</li> <li>Laboratorio: applicazione laboratoriale delle nozioni teoriche apprese</li> <li>Dispense fornite dal docente</li> </ul>
	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visione del documentario Icarus</li> <li>Discussione sul doping in generale e sugli avvenimenti inerenti allo scandalo in Russia</li> <li>Il primo soccorso e le emergenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispense dal libro "In movimento"</li> </ul>
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Materiali</b>
<b>3. ORGANIZZAZIONE DI UN'IMPRESA RISTORATIVA</b>	<b>DIR. E TECN. AMMINISTR. STRUTTURA RICETTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Costituzione di un'impresa ristorativa</li> <li>Contratti delle imprese ristorative (franchising, banqueting, catering e di ristorazione)</li> <li>Pianificazione e programmazione</li> <li>Strategie di marketing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo (pag. da 194 a 196 + da 218 a 225 + da 112 a 131 + da 48 a 102)</li> <li>Scheda "Come aprire un ristorante"</li> <li>Scheda "Contratto di franchising"</li> <li>Dispensa su Strategia aziendale</li> <li>Appunti personali degli alunni</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Casi reali di imprese della ristorazione: Longhi Banqueting e McDonald's</li> </ul>	
	<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Casi reali di imprese della ristorazione (Longhi Banqueting, McDonald's)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appunti personali degli alunni</li> </ul>
	<b>INGLESE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food spoilage and safe storage</li> <li>good storage and food classification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> </ul>
	<b>LAB. CUCINA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborazione manuale HACCP</li> <li>Banqueting e catering</li> <li>Legame differito caldo, il legume differito freddo e il Cook &amp; Chill</li> <li>L'economato</li> <li>Casi reali di imprese della ristorazione (Longhi Banqueting, McDonald's)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispense fornite dal docente</li> <li>Interventi esperti esterni</li> <li>Laboratorio: applicazione laboratoriale delle nozioni teoriche apprese</li> </ul>
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Materiali</b>
<b>4. I CONFLITTI DEL '900</b>	<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le malattie da carenza alimentare e i metodi di conservazione degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo vol 2</li> <li>Film "Fino all'osso" di M.Noxon</li> </ul>
	<b>INGLESE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Food rationing and eating habits during ww2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispense</li> </ul>
	<b>ITALIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>D'Annunzio</li> <li>il Futurismo</li> <li>Ungaretti</li> <li>il rapporto tra letterati e la guerra</li> <li>Primo Levi, Beppe Fenoglio, Cesare Pavese: testimonianze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo: brano da Il piacere (p. 238), la Pioggia nel pineto (p.261),</li> <li>Testi forniti dalla docente: Nella belletta; Il panismo in Alcyone</li> <li>Libro: Concetti base della letteratura pp.66-68, Libro di testo:, testi Manifesto del futurismo (p.356), E lasciatemi divertire! Di Aldo Palazzeschi p.363, Video "Serata futurista"</li> <li>Dispense fornite dalla docente su Ungaretti in DAD. Analisi di Veglia, Soldati, I fiumi, San Martino del Carso, Mattina.</li> <li>Video Ungaretti</li> <li>Libro di testo: brano tratto da Una questione privata di Beppe Fenoglio (p. 863), testo tratto da Se questo è un uomo di Primo Levi (p. 868), testo tratto da La casa in collina (p. 940).</li> <li>Dispensa su Primo Levi e Cesare Pavese (fornita in DAD)</li> <li>Video Primo Levi</li> </ul>
	<b>STORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La Prima Guerra Mondiale</li> <li>La Seconda Guerra Mondiale</li> <li>Il ruolo dei totalitarismi</li> <li>La guerra civile spagnola</li> <li>La Rivoluzione d'Ottobre e lo Stalinismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo;</li> <li>Documento La guerra di posizione: le trincee italiane (p. 85) I quattordici punti di Wilson (p.95)</li> <li>Video: La Grande guerra: l'Italia in guerra. Le donne della mobilitazione civile,</li> <li>Il primo Mussolini. Documentari tratti da filmati dell'Istituto Luce</li> <li>La Seconda Guerra Mondiale, il ruolo dei totalitarismi</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo: capitolo sulla seconda guerra mondiale; capitolo su Fascismo; capitolo su Nazismo.</li> <li>• Dispense fornita in DAD (anche con ppt)</li> <li>• Video: Donne e resistenza in Lombardia</li> <li>• Film Una questione privata di Taviani</li> <li>• Documenti forniti dalla docente "Lettere di condannati a morte della Resistenza", "Hiroshima"</li> <li>• Video: Fascisti e antifascisti, La Spagna nella guerra civile</li> <li>• Schema riassuntivo dei principali snodi storici e appunti della lezione</li> <li>• Libro di testo: "Una testimonianza del terrore staliniano" di Bucharin (p. 158)</li> </ul>
<b>SPAGNOLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La guerra civile spagnola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispensa fornita in DAD (ppt e documenti)</li> </ul>

## PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Contenuti	Materiali
<b>1. IL CITTADINO E GLI ORDINAMENTI GIURIDICI</b>	<b>DIR. E TECN. AMMINISTR. STRUTTURA RICETTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezione di articoli della Costituzione Italiana</li> <li>• Il Governo e il Parlamento</li> <li>• L'Unione Europea: evoluzione, istituzioni e la moneta unica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispense su costituzione, Governo e Parlamento</li> <li>• Appunti su Unione Europea</li> </ul>
	<b>STORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La nascita della Costituzione Italiana</li> <li>• L'Unione Europea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Video <i>Storia della Costituzione italiana</i></li> <li>• Video <i>Manifesto di Ventotetne di Altiero Spinelli</i></li> <li>• Articolo del <i>Corriere della sera</i> "I meriti dell'Unione europea"</li> </ul>
	<b>SPAGNOLO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Costituzione Spagnola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Video: Aprenderespañol: la organización política de España</li> <li>• Articolo: La Constitución española cumple 40 años</li> <li>• Dispensa fornita in DAD: La Constitución de 1978</li> </ul>
Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Contenuti	Materiali
<b>2. FRODI ALIMENTARI</b>	<b>DIR. E TECN. AMMINISTR. STRUTTURA RICETTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni sulla mafia in Italia</li> <li>• Cibo criminale (prosciutto crudo, formaggi, pomodoro)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispensa su agromafie</li> </ul>
	<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il controllo ufficiale degli alimenti</li> <li>• Le frodi alimentari</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Video <a href="https://www.youtube.com/watch?v=2GIR-_7d-i">https://www.youtube.com/watch?v=2GIR-_7d-i</a></li> </ul>
	<b>INGLESE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Food Forgery, Food Fraud and falsification</li> <li>• Adulteration</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispensa</li> </ul>

	<b>ITALIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gli scrittori di mafia: Sciascia, Camilleri, Saviano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo: Leonardo Sciascia, brano tratto da Il giorno della civetta; Andrea Camilleri brano tratto da La banda Sacco</li> <li>Testo fornito dalla docente: Roberto Saviano, capitolo "La terra dei fuochi" in Gomorra</li> </ul>
	<b>LAB. SALA E VENDITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le frodi Vitivinicole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricerca individuale</li> </ul>
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Materiali</b>
<b>3. VIVERE AI TEMPI DEL CORONAVIRUS</b>	<b>DIR. E TECN. AMMINISTR. STRUTTURA RICETTIVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modifiche nelle abitudini alimentari</li> <li>Correlazione tra gli articoli della Costituzione Italiana e le norme emanate dal Governo Italiano durante la pandemia</li> <li>Crisi economica in Italia e i mancati interventi dell'UE</li> <li>Ingerenze della mafia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispense su modifiche abitudini alimentari e crisi economica</li> <li>Appunti personali degli alunni</li> </ul>
	<b>SCIENZE DEGLI ALIMENTI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coronavirus ed effetti della globalizzazione sulla biodiversità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dispensa: i virus alimentari e coronavirus</li> </ul>
	<b>ITALIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La vita delle famiglie ai tempi del Coronavirus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavoro sulle immagini: vignette e foto dalla fase 1</li> <li>Proposta di articoli</li> </ul>
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Materiali</b>
<b>4. RAZZISMI</b>	<b>STORIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dalle leggi razziali del 1935 e 1938 alla Shoah e al Porrajmos</li> <li>Imperialismo e colonialismo del XIX e XX secolo. La decolonizzazione</li> <li>I migranti di ieri e di oggi. Forme di discriminazione meno note: il caso dei migranti italiani in Svizzera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> <li>Video Discorso del duce sulle leggi razziali</li> <li>Appunti delle lezioni sull'imperialismo, testo "Il fardello dell'uomo bianco" di Kipling; materiale iconografico sul colonialismo. Ppt su decolonizzazione.</li> <li>Testo "La nascita del sionismo" p.28</li> <li>Incontro su razzismo coloniale (13 gennaio 2020) tenuto dalle docenti Cornelli, Rosa, Tironi.</li> <li>Progetto La persecuzione degli zingari, ariani "degenerati". Dispensa; Graphic novel "Sputa tre volte"; materiale sulla cucina rom e sinti</li> </ul>
	<b>ITALIANO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>I migranti di ieri e di oggi. Forme di discriminazione meno note: il caso dei migranti italiani in Svizzera</li> <li>Testimonianze della Shoah</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lettura del romanzo Chiamami sottovoce di Nicoletta Bortolotti</li> <li>Libro di testo: "L'arrivo al Lager" di Primo Levi p. 868</li> </ul>

## ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Progetti e Manifestazioni culturali		
Attività	Data	
Progetto legalità "Sociallecito"	16 settembre 2019	
Progetto "Quotidiano in classe"	Tutto l'anno	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Progetto "La persecuzione degli zingari, ariani degenerati"</li> <li>Incontro conclusivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gennaio-febbraio 2020</li> <li>18 maggio 2020</li> </ul>	
Incontri con esperti		
Attività	Data	
Incontro "Razzismo coloniale italiano" tenuto dalle relatrici Cornelli, Rosa, Tironi dell'associazione Proteo Fare Sapere	13 gennaio 2020	
Incontro virtuale con Manuel Pedrini della Longhi Banqueting	1 aprile 2020	
Incontro virtuale con Elisa Bertuzzi di McDonald's Italia	12 e 14 maggio 2020	
La costituzione italiana spiegata ai ragazzi con Gherardo Colombo e Luigi Ferrarella	28 maggio 2020	
Orientamento		
Attività	Data	
Adecco: redazione curriculum vitae, colloquio di lavoro e contratti	18 maggio 2020	
Masterclass OneDay, organizzato da JA Italia: Social personal branding - l'attivazione di un profilo LinkedIn	19 maggio 2020	
Viaggio di istruzione		
Destinazione	Durata	N. di alunni
Madrid	28-31/01/2020	14

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto i seguenti "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento", come indicato nella tabella.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO		
Attività	Periodo	Durata
<b>Tirocinio Curricolare anno scolastico 2017/18</b>	Dal 3 al 27 marzo 2018	160 ore
<b>Tirocinio Curricolare anno scolastico 2018/19</b>	Dal 26 novembre al 22 dicembre 2018	160 ore

## 7. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

### PROVE SCRITTE

DATA	I o II PROVA	INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI
30 marzo 2020	I PROVA	La prova è stata svolta a distanza. Durata 6 ore. Sono state proposte le tracce ministeriali della sessione straordinaria dell'anno 2019. Le prove, corrette e valutate mediante le griglie utilizzate già durante l'Esame di Stato 2018/19, hanno evidenziato lacune diffuse nella produzione di un testo scritto, di tipo argomentativo o espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. Il principale limite delle prove riguarda la formulazione di un parere personale, attingendo a conoscenze e riferimenti culturali significativi.
25 marzo 2020	II PROVA	La prova è stata svolta a distanza. Durata 4 ore. La maggior parte degli alunni ha compreso e sviluppato adeguatamente il tema centrale richiesto, ma a parte alcune eccellenze, si nota una difficoltà generalizzata nell'esprimere i concetti utilizzando un linguaggio specifico.

### SIMULAZIONE COLLOQUIO

DATA	INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI
3 giugno 2020	Il colloquio verrà simulato con l'intervento di due alunni e si svolgerà a distanza con l'ausilio della piattaforma Google Meet. Saranno presenti tutti gli alunni e i commissari interni. Per la gestione del colloquio si cercherà in linea di massima di seguire l'agenda che il MIUR ha stabilito nell'O.M. relativa all'Esame di Stato.

## **8. PREMESSA**

Il gruppo di alunni della Fondazione Ikaros della classe 5<sup>B</sup> che ha seguito il percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), ad ordinamento regionale, in possesso del Diploma Professionale "TECNICO DI CUCINA", ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l'accesso all'esame di Stato previsto dall'art. 15 ecc. del Dlgs n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011 e O.M. n. 205 del 11/03/2019 ed a livello regionale, dalle Linee regionali, Decreto n° 11251 del 30/07/2019 allegato B) del Corso annuale di istruzione e formazione professionale per l'accesso all'esame di stato ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.f. 2019/2020, in coerenza con le disposizioni normative in materia.

Il gruppo è stato aggregato alla classe 5<sup>F</sup> dell'Istituto A. Sonzogni sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, Decreto n° 11251 del 30/07/2019 allegato B1) Corso annuale di istruzione e formazione professionale per l'accesso all'esame di stato ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.f. 2019/2020, in coerenza con le disposizioni normative in materia.

Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati interni all'Esame di stato; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n. 350 del 02/05/2018 gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

Il corso annuale del gruppo di IeFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell'ordinamento di IeFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e finalizzato all'acquisizione del Titolo di Diploma di Istruzione Professionale nell'indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ed all'ammissione alle corrispettive prove dell'esame di Stato.

Nelle norme dell'adeguamento dell'attuale normativa in materia di esami di Stato, il gruppo di IeFP deve sostenere le stesse prove previste per la classe ad ordinamento statale. Il colloquio può essere differenziato, in rapporto alle specificità dei percorsi effettuati.

## **9. PRESENTAZIONE ISTITUTO**

Fondazione Ikaros è un'opera senza scopo di lucro, accreditata e riconosciuta dalla Regione Lombardia, nata nei primi anni 2000 per offrire ai giovani un'opportunità professionale al termine di un percorso quinquennale di scuola superiore. La sede di Grumello del Monte (BG) offre percorsi collegati al mondo tecno e food: l'offerta formativa è modellata sulle reali esigenze del mercato professionale, introducendo già dal 2° anno gli stage in aziende selezionate. Gli studenti possono conseguire un diploma di maturità e entrare direttamente nel mondo del lavoro; in alternativa hanno la possibilità di accedere, dopo il diploma, a un percorso ITS di Tecnico Superiore ministeriale. Fondazione Ikaros propone un metodo educativo che valorizza le capacità dell'allievo, assecondandone il talento e dando rilievo all'esperienza della bellezza come introduzione al vero. Al centro della proposta educativa c'è il ragazzo, volutamente al singolare, con il suo desiderio, la sua storia, le sue fatiche, le sue abilità. Laboratori all'avanguardia, didattica digitale, formatori selezionati e un percorso concreto di Internazionalizzazione, rendono Fondazione Ikaros promotore di eccellenza.

## 10. IL GRUPPO DOCENTI DELLA CLASSE

Il gruppo docenti è composto dai seguenti docenti, con indicazione relativa alla continuità didattica nel secondo biennio:

DOCENTE	MATERIA	Continuità didattica	
		3^	4^
CHIARI FEDERICA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NO	NO
CHIARI FEDERICA	STORIA	NO	NO
CANTAMESSE DEBORA	LINGUA INGLESE	NO	NO
DEGANI FABRIZIO	MATEMATICA	NO	SI
MARINI EZIO	RELIGIONE	NO	SI
GRELLI GIACOMO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	NO	NO
DURANTI CRISTINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SI	SI
COLETTA CRISTINA	LAB. DI SERVIZI ENOGASTONOMICI - SETTORE CUCINA	NO	NO
COLETTA CRISTINA	LAB. DI SERVIZI ENOGASTONOMICI - SETTORE SALA E BAR	NO	NO
MARINI GAIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	NO	SI
SANA SILVIA	SOSTEGNO	NO	NO

Il Consiglio di classe, durante l'anno scolastico, è stato coordinato da:

GAIA MARINI

## 11. QUADRO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE		
N. ALUNNI 11	maschi n. 8	femmine n. 3

## 12. PROFILO DELLA CLASSE

### ❖ STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

La classe durante i tre anni ha fatto un percorso di evoluzione: è cresciuta dal punto di vista didattico, professionale e umano.

Le numerose ore di stage, spesso svolte in ristoranti stellati o pluristellati, hanno permesso ai ragazzi di acquisire competenze fondamentali nel loro campo di indirizzo e di aumentare la loro sicurezza e consapevolezza. La maggior parte degli alunni è sicuramente portata per la cucina e ciò è sempre stato confermato dagli ottimi risultati conferiti durante i diversi stage.

Dal punto di vista didattico, la capacità di studio individuale e di lavoro in classe sono progressivamente aumentate nel corso del triennio. La maggior parte della classe è sempre stata predisposta all'apprendimento e ha mostrato interesse e curiosità, soprattutto per le materie tecnico-professionali.



Purtroppo ci sono anche degli allievi che hanno, invece, avuto un'involuzione: se durante il terzo anno si erano dimostrati brillanti e all'altezza della classe, durante l'anno successivo e soprattutto durante il quinto anno, la situazione è cambiata. Gli alunni in questione non hanno raggiunto didatticamente dei buoni risultati e spesso si sono rifiutati di accettare gli aiuti a loro offerti.

Nel corso dei tre anni non si sono mai verificati episodi di maleducazione o mancanza di rispetto, sia nei confronti dei docenti che tra i compagni. La classe è sicuramente maturata ed ha sviluppato una maggiore sensibilità nei confronti dell'altro.

Nel quinto anno vi sono stati due nuovi inserimenti: un alunno che aveva già terminato il quarto anno nell'anno formativo 2017/2018 e che ha ritenuto opportuno iscriversi al quinto anno per conseguire il diploma di esame di stato; un'alunna che non è stata ammessa agli Esami di stato l'anno precedente (2018/2019).

#### ❖ **FREQUENZA**

Salvo casi specifici in cui si possono rilevare gravi problemi familiari, la classe ha mantenuto una frequenza alle lezioni costante, sia in presenza che in modalità DaD.

Gli alunni partecipano attivamente alle lezioni con domande, proposte e curiosità, stimolano la discussione e chiedono approfondimenti all'insegnante

#### ❖ **ASPETTI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI**

Dal punto di vista comportamentale e relazionale, gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento idoneo e consono all'ambiente scolastico.

Generalmente il comportamento degli alunni è educato e rispettoso delle regole. La relazione fra loro risulta serena e il rapporto con il corpo docenti è sempre stato corretto

#### ❖ **EVENTUALI SITUAZIONI DI CRITICITÀ E INTERVENTI DEL GRUPPO DOCENTI**

Un alunno presenta una situazione familiare critica poiché era in affido ad una famiglia che se ne prendeva cura, ma durante la quarantena si è fermato a vivere con la madre biologica, presso la quale non disponeva di spazi consono allo studio e alla concentrazione. Presentava già una situazione compromessa e i suoi voti sono andati quindi calando notevolmente. Si segnala inoltre la presenza di un ragazzo gravemente balbuziente, munito di PDP e di una ragazza con certificazione H, munita di PEI.

#### ❖ **BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE IN PRESENZA E A DISTANZA**

Durante la programmazione in presenza, la classe rispondeva più prontamente alle lezioni e al carico di lavoro da completare a casa; nella programmazione a distanza si è potuto rilevare un cospicuo rallentamento, dato sia dalle criticità del lavoro da remoto, sia dalla riduzione delle ore curricolari, sia dal fatto che gli alunni si sono sentiti meno supportati a causa della lontananza.

#### ❖ **RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE**

Le competenze sono state raggiunte, ma a causa del Covid-19 si è ritenuto opportuno ridurre i programmi in alcune parti.

## 13. BILANCIO RELATIVO ALLA PROGRAMMAZIONE

### PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi interdisciplinari.

Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>LA MAFIA</b>	<b>Storia</b>	Studio della dispensa "La mafia", ricerche di gruppo inerenti a singoli argomenti e presentazione alla classe, visione interviste a Falcone e Borsellino, visione stralci documentario sul Maxi processo, visione film Gomorra. Partecipazione alla conferenza tenutasi dall'Associazione Libera.
	<b>Diritto e tec. Amm.</b>	
Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>DIETA MEDITERRANEA E PIRAMIDE ALIMENTARE</b>	<b>Scienze dell'alim.</b>	Presentazione ppt alla classe con relativa spiegazione della storia e della scoperta della Dieta Mediterranea. Approfondimento con libro di testo delle principali caratteristiche della Dieta. Spiegazione della Piramide alimentare con utilizzo anche di esempi pratici.
	<b>Francese</b>	
	<b>Inglese</b>	
	<b>Lab di serv. Enog. – settore Cucina</b>	
Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI</b>	<b>Scienze dell'alim.</b>	Utilizzo del libro di testo con spiegazione dei meccanismi che regolano le intolleranze enzimatiche, farmacologiche e indefinite. Ppt con i meccanismi di base delle allergie alimentari. Esempi pratici di tali patologie con un approfondimento sulla celiachia
	<b>Inglese</b>	
	<b>Francese</b>	
	<b>Lab di serv. Enog. – settore Cucina</b>	
Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>SALUTE E SICUREZZA</b>	<b>Scienze dell'alim.</b>	Spiegazione mediante ppt delle principali contaminazioni alimentari e dei 7 punti del sistema HACCP. Intossicazioni, infezioni e tossinfezioni alimentari. Esempi pratici del sistema di autocontrollo. Utilizzo del libro di testo e di appunti e schede didattiche
	<b>Inglese</b>	
	<b>Francese</b>	
	<b>Lab di serv. Enog. – settore Cucina</b>	
Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>ALIMENTAZIONE DELLO SPORTIVO/ ADOLESCENTE</b>	<b>Scienze dell'alim.</b>	Ppt con spiegazione dei principi base dell'alimentazione dello sportivo e dell'adolescente. Libro di testo con le indicazioni fondamentali sugli apporti nutrizionali e gli alimenti consigliati/sconsigliati per sportivi e adolescenti
	<b>Francese</b>	

Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>DIETE ALTERNATIVE</b>	<b>Lab di serv. Enog. – settore Cucina</b>	Spiegazione mediante libro di testo e ppt della dieta macrobiotica, vegetariana, vegana, fruttariana, diassociata, crudivismo
	<b>Scienze dell'alim.</b>	
	<b>Francese</b>	
	<b>Inglese</b>	
	<b>Lab di serv. Enog. – settore Cucina</b>	

## PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>LA MAFIA</b>	<b>Storia</b>	Studio della dispensa "La mafia", ricerche di gruppo inerenti a singoli argomenti e presentazione alla classe, visione interviste a Falcone e Borsellino, visione stralci documentario sul Maxi processo, visione film Gomorra. Partecipazione alla conferenza tenutasi dall'Associazione Libera.
	<b>Diritto e tec. Amm.</b>	
Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>SICUREZZA STRADALE E CORRETTO UTILIZZO DEI PRESIDI</b>	<b>Diritto e tec. Amm.</b>	Studio di alcuni articoli del Codice della strada (Tit. V: artt. 141,171,173,186,187) Incontro con Nicolò Codognola, redattore capo della rivista "Motociclismo" con spiegazione relativa all'utilizzo dei presidi di sicurezza.
Contenuti	Discipline coinvolte	Contenuti/Materiali
<b>LA FUNZIONE RIEDUCATIVA DELLA PENA DETENTIVA</b>	<b>Diritto e tec. Amm.</b>	Il progetto è stato iniziato nel quarto anno con la visita al ristorante " In Galera", struttura ricettiva interamente gestita dai detenuti del carcere di Bollate. Nel corso del quinto anno è stata studiata una dispensa, che inizialmente doveva prevedere l'ordinamento penitenziario e che è stata ridotta alla sola funzione rieducativa della pena detentiva. E' stata effettuata una visita guidata al carcere di Bollate.

## ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Progetti e Manifestazioni culturali		
Attività	Data	
Conferenza LIBERA - Nembro	16 settembre 2019	
Incontri con esperti		
Attività	Data	
Incontro con Nicolo Codognola, redattore capo della rivista "Motociclismo" nell'ambito del progetto di Cittadinanza e Costituzione "Sicurezza Stradale e Corretto utilizzo dei Presidi"	30 ottobre 2019	
Orientamento		
Attività	Data	
Incontro ITS – Jobs Academy	30 gennaio 2020	
Uscite didattiche/Visite guidate		
Destinazione	Data/Durata	N. di alunni
Bollate – visita guidata al carcere	08 febbraio 2020	10

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto i seguenti "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento", come indicato nella tabella.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO		
Attività	Periodo	Durata
<b>Tirocinio Curricolare anno scolastico 2017/18</b>	Articolazione <b>enogastronomia</b> : dal 20 dicembre 2017 al 11 febbraio 2018	320 ore
<b>Tirocinio Curricolare anno scolastico 2018/19</b>	Dal 17 dicembre 2018 al 1 febbraio 2019  Per 5 alunni dal 1 febbraio 2019 al 31 maggio 2019	280 ore  120 ore aggiuntive (400 ore totali)

## 7. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

### PROVE SCRITTE

DATA	I o II PROVA	INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI
30 marzo 2020	I PROVA	La prova è stata svolta a distanza. Durata 6 ore. Si veda paragrafo 15.
8 aprile 2020	II PROVA	La prova è stata svolta a distanza. Durata 6 ore. Si veda paragrafo 15.

## SIMULAZIONE COLLOQUIO

DATA	INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI
3 giugno 2020	Il colloquio verrà simulato con l'intervento di un alunno e si svolgerà a distanza con l'ausilio della piattaforma Google Meet. Saranno presenti tutti gli alunni della Fondazione e i commissari interni. Per la gestione del colloquio si cercherà in linea di massima di seguire l'agenda che il MIUR ha stabilito nell'O.M. relativa all'Esame di Stato.

## 15. OSSERVAZIONI DA PARTE DEL C.D.C. SUGLI ALUNNI DELLA FONDAZIONE IKAROS

Durante l'anno scolastico, in occasione dei Consigli di classe, sono stati organizzati incontri tra i docenti dell'Istituto Sonzogni e i docenti e i referenti della Fondazione Ikaros sia per concordare azioni didattiche in parallelo sia per analizzare le situazioni degli alunni associati alla classe 5<sup>F</sup>. Quanto è stato presentato e discusso durante tali incontri è stato trascritto nei verbali allegati al presente documento.

Per quanto riguarda la valutazione del raggiungimento delle competenze in uscita, oltre a quanto comunicato dai docenti della Fondazione Ikaros, il C.d.C. ha ritenuto opportuno raccogliere ulteriori dati mediante una prova scritta, preparata e corretta dai docenti del C.d.C. e somministrata in presenza il 17 febbraio 2020, e le simulazioni di prima e seconda prova svolte a distanza, il cui testo è stato predisposto dai docenti del C.d.C., ma la cui correzione è avvenuta ad opera dei docenti della Fondazione Ikaros sulla base delle griglie di valutazione dell'Istituto.

La prova scritta, con domande aperte e semi-strutturate, è stata proposta per saggiare l'acquisizione, da parte dell'alunno, di conoscenze relative agli obiettivi minimi del primo periodo e la capacità di organizzare in modo appropriato i contenuti, utilizzando il lessico specifico. Purtroppo, a fronte di pochi alunni con un profilo di positività, quasi tutti gli altri hanno riportato esiti insufficienti, e in taluni casi anche gravemente insufficienti, nella quasi totalità delle discipline esaminate.

Questi studenti hanno dimostrato una preparazione approssimativa e poco approfondita, con evidenti lacune di nozioni di base dovute a un approccio superficiale nello studio della maggior parte delle discipline. Si è evidenziata inoltre la mancanza di conoscenze pregresse e talvolta difficoltà nell'articolazione di una risposta coerente con il quesito proposto. Il linguaggio utilizzato era elementare, certe volte scorretto, con evidenti difficoltà a fare ricorso alla terminologia specifica.

La situazione rilevata è stata condivisa con docenti e referenti della Fondazione Ikaros con lo scopo di stimolare l'attivazione di strategie didattiche volte al recupero delle lacune evidenziate.

L'intenzione del C.d.C. era inoltre quella di svolgere un'ulteriore prova scritta, a fine maggio, per poter monitorare adeguatamente il raggiungimento delle competenze in uscita di questo gruppo di alunni. Purtroppo la situazione di emergenza sanitaria e la conseguente attivazione della didattica a distanza non ha consentito ciò.

Le prove di simulazione di prima prova hanno ulteriormente evidenziato difficoltà da parte di molti studenti nella produzione di un testo scritto: pochissime prove sono risultate sufficienti, mentre più della metà delle prove, gravemente insufficienti, presentano errori ortografici e di morfosintassi diffusi e mostrano l'incapacità da parte dell'alunno di articolare un testo argomentativo.

Anche nella simulazione di seconda prova la maggior parte degli alunni ha rivelato grosse lacune e un approccio superficiale e prettamente scolastico ai quesiti posti. Solo un esiguo numero ha dimostrato di aver conseguito le conoscenze e competenze professionali richieste.

Nel complesso quindi le valutazioni raccolte attraverso queste diverse prove non sembrano mostrare un livello di preparazione raggiunto che possa ritenersi sufficiente per molti studenti della Fondazione Ikaros. Ci sono senza dubbio alcune situazioni di fragilità, evidenziate anche attraverso i Piani Didattici Personalizzati e il Piano Educativo Individualizzato, e i docenti della Fondazione Ikaros hanno senz'altro messo in campo tutte le necessarie iniziative.

In particolare, si segnala che le valutazioni degli apprendimenti relativi a questo ultimo periodo scolastico, fornite dai docenti della Fondazione Ikaros al C.d.C., sono decisamente positive rispetto a quanto rilevato negli esiti raccolti dal C.d.C. a testimonianza di come l'azione didattica formativa messa in campo dai docenti Ikaros abbia potuto colmare le lacune presenti in molti alunni e consentito loro di acquisire un bagaglio di competenze utili per l'Esame di stato.

Si specifica infine che non in tutte le discipline è stato possibile un reale allineamento tra quanto svolto dai docenti della Fondazione Ikaros con la programmazione del C.d.C, a causa della sospensione delle attività in presenza e della divisione del loro gruppo di alunni su due distinte classi del nostro istituto.

**SEZIONE C: Parti finali del documento****16. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE**

ESAME DI STATO 2019/20

COMMISSIONE \_\_\_\_\_

VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO \_\_\_\_\_

classe 5 \_\_\_\_\_

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	1 - 2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	3 - 5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	6 - 7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	8 - 9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6 - 7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8 - 9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1 - 2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3 - 5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6 - 7	

	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8 - 9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale del colloquio</b>				

PUNTEGGIO ATTRIBUITO DALLA COMMISSIONE	UNANIMITÀ	_____/40
	MAGGIORANZA	

Data, \_\_\_\_\_

La Commissione

Il Presidente

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## **17. ALLEGATI**

### **FANNO PARTE INTEGRANTE DEL PRESENTE DOCUMENTO:**

- ❖ le Relazioni Finali delle discipline dei docenti dell'Istituto A. Sonzogni
- ❖ le Relazioni Finali delle discipline dei docenti della Fondazione Ikaros

## **18. DOCUMENTI INTEGRATIVI**

Alla fine delle attività scolastiche, in sede di scrutinio, verranno allegati i seguenti documenti:

- ❖ Verbali del Consiglio di Classe
- ❖ Eventuali Crediti formativi prodotti dai candidati
- ❖ Piani didattici personalizzati (alunni DSA/BES)
- ❖ Relazione finale alunni DVA

**Il presente documento è condiviso e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe**

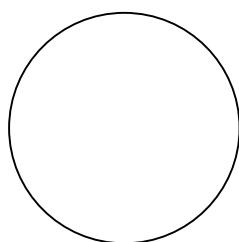
**FIRME**

<b>DOCENTE</b>	<b>FIRMA</b>
ANNARUMMA DOMENICO	
AZZOLA MARINA	
BERTUZZI SERENA	
BIANCHI FLAVIA	
BONO BALDASSARE DOMENICO	
CAZZANIGA MARTA	
CUSANO BIAGINA	
PEGORARO MARCO ALBERTO LUIGI	
ROTA LUISA	
ROSSI LUCA	
SANTANIELLO DANIELA	
SCIACCA ONDINA MARIA VIVIANA	
TREFILETTI ANTONIETTA	

**Nembro, 29 maggio 2020**

**Il Coordinatore di Classe**

---



**Il Dirigente Scolastico**

---