



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
GIOVANNI FALCONE**



Sede Centrale: Via Saccole Pignole n°3 - Asola (MN)
T. 0376-710423 / F. 0376-710425 mail: mnis00800p@istruzione.it
mail-pec: mnis00800p@pec.istruzione.it - web: www.giovannifalcone.edu.it
C.F. 81003730207 - CUU: UF9RB1

Distaccamento: Via dell'Artigianato n°1 - Gazoldo degli Ippoliti (MN) T. 0376-657168

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
GIOVANNI FALCONE
ASOLA – GAZOLDO D/I (MN)**

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

**INDIRIZZO: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità
alberghiera – Articolazione: Servizi di Sala e Vendita**

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
(D.L. 62/2017 - L. 425/97 - DPR 323/98 art. 5.2 – O.M.53 DEL 03/03/2021)

**DOCUMENTO PREDISPOSTO DAL
CONSIGLIO DELLA CLASSE 5AB**

Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe
Prof. Leonardo La Marca

LICEO:
Scientifico - Scienze Applicate - Scienze Umane - Sportivo
TECNICO ECONOMICO:
Finanza & Marketing - Relazioni Internazionali - Sistemi Informativi
PROFESSIONALE:
Industria e Artigianato per il Made in Italy - Indirizzo Grafico

PROFESSIONALE:
Alberghiero Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera
Enogastronomia Servizi di Sala Bar e Vendita
Agraria: Agricoltura e Sviluppo Rurale

Contenuto

1. Elenco dei docenti
2. Elenco dei candidati
3. Profilo professionalizzante per l'indirizzo
4. Profilo della classe
5. Percorsi Didattici
 - 5.1. Percorsi inter/pluridisciplinari
 - 5.2. Percorsi di cittadinanza e costituzione
 - 5.3. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
 - 5.4. Argomento assegnato a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio
 - 5.5. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano
 - 5.6. Percorsi per le discipline non linguistiche veicolate in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL
6. Obiettivi trasversali
 - 6.1. Obiettivi trasversali a tutte le discipline
 - 6.2. Obiettivi formativi del consiglio di classe
 - 6.3. Obiettivi specifici e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per insegnamento trasversale di Educazione Civica
7. Schede informative analitiche relative alle singole materie
8. Criteri e strumenti di misurazione e valutazione
 - 8.1. Criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti
 - 8.2. Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa
 - 8.3. Criteri di attribuzione del voto di condotta
 - 8.4. Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale
9. Strategie impiegate per il raggiungimento degli obiettivi
10. Modalità di lavoro del Consiglio di Classe
 - 10.1. Modalità di lavoro
 - 10.2. Materiali e strumenti utilizzati
11. Criteri di valutazione e attribuzione del credito scolastico e formativo
12. Attività di ampliamento dell'offerta formativa – Attività integrative
13. Scheda informativa relativa alle simulazioni di colloquio
14. Allegati



1. ELENCO DEI DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITÀ
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERTONI MARIAGRAZIA	NO
STORIA	BERTONI MARIAGRAZIA	NO
MATEMATICA	SACCENTI EMANUELA	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MEREU GIOVANNA	NO
DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE	BOZZEDA LIANA	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BAGGIO RICCARDO	SI
FRANCESE	MAZZACANI ANNUSCA	NO
INGLESE	PICCININI ANNA	SI
LAB.CUCINA	MAMMOLA FRANCESCO	SI
LAB.SALA E VENDITA	LA MARCA LEONARDO	SI
SOSTEGNO	BOSCIA MARIAGRAZIA	SI
SOSTEGNO	SCHIFFINO MARIA RITA	NO
ALTERNATIVA I.R.C.	ELISA TURNATURI	NO
I.R.C.	CAMPI GIOVANNA	SI



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	BECCARI LUCREZIA
2	CELISLAMI ARDJAN
3	FINARDI NICOLO'
4	GAMBA ALEX
5	GAZZONI GRETA
6	MANNINO CHIARA
7	MOROZ NICOLAS
8	NEGRI ALICE
9	SOMENZI STEFANO
10	ZINE EL ABIDINE ZINEB



3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

Il diplomato del settore sala e vendita avrà 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.

È in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della ristorazione e di ospitalità, organizzare attività di pertinenza alle attrezzature, applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale.

Nell'articolazione di sala e vendita, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione organizzazione e vendita dei prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

In termini di competenze, operatore di sala saprà:

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



4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a AB dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Sala e Vendita, è attualmente composta di dieci alunni, di cui 5 allieve femmine e 5 maschi. Alla fine del IV anno gli alunni erano sempre 10 e allo scrutinio finale di giugno sono stati tutti ammessi alla classe successiva.

Gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) sono 6: 2 alunne seguono programmazioni educative individualizzate adeguate al loro profilo funzionale, una differenziata e l'altra per obiettivi minimi; 3 alunni presentano Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e 1 alunna presenta un Disturbo Evolutivo Specifico (DES). Tutti i ragazzi segnalati usufruiscono degli strumenti compensativi e/o misure dispensative previste dal loro PEI o PDP durante le prove.

Gli studenti presentano personalità e capacità molto eterogenee, hanno dimostrato, dal punto di vista educativo, una condotta generalmente corretta durante le lezioni e altrettanto nei confronti dei doveri scolastici, oltre a manifestare interesse verso le proposte didattiche aggiuntive (incontri formativi e partecipazione ad eventi, ecc.). La valutazione complessiva della classe tiene conto dello svolgimento delle attività didattiche in presenza e a distanza secondo le modalità imposte dai Decreti e dagli Atti normativi che hanno esplicato gli effetti dovuti all'emergenza epidemiologica Covid-19, ormai in vigore dallo scorso anno scolastico.

Gli obiettivi fissati sono stati raggiunti in modo abbastanza soddisfacente da quasi tutti gli alunni, con poche eccellenze e alcune valutazioni inferiori alla media per coloro che presentano ancora un metodo di studio poco efficiente e/o per scarsa capacità di adattamento alle nuove modalità didattiche. L'utilizzo di strumenti e linguaggi, in generale, è abbastanza semplice, salvo qualche caso specifico. La classe ha saputo migliorarsi strada facendo attraverso i suggerimenti del corpo docente e grazie al desiderio da parte di alcuni di voler accrescere volontariamente il proprio bagaglio culturale. Tutti gli studenti hanno partecipato a numerose attività riconducibili all'area professionalizzante, previste dal percorso di studi (alternanza scuola-lavoro, corsi specifici di base, etc.), ma si segnala anche la partecipazione a titolo volontario di alcuni allievi ad attività aggiuntive (concorsi, corsi di formazione avanzati, ecc.). I programmi delle varie discipline sono stati complessivamente svolti.

● SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con insufficienze: 0

Alunni promossi con la media tra il sei e il sette: 1

Alunni promossi con la media tra il sette e l'otto: 5

Alunni promossi con la media tra l'otto e il nove: 4

Alunni promossi con la media superiore al nove: 0



- FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO

	Iscritti	Trasferiti in altra scuola/indirizzo	Trasferiti da altra scuola o ripetenti	Non ammessi
Quarta	12	2	0	0
Quinta	10	0	0	0

- INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI

Non è stato previsto nessun intervento di recupero/potenziamento.



5. PERCORSI DIDATTICI

5.1 PERCORSI INTER/PLURIDISCIPLINARI

Il Consiglio di classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi inter/pluridisciplinari di seguito riassunti:

Unità di apprendimento	Discipline coinvolte	Documenti/Temi proposti	Attività/Tirocini
Il lavoro	storia, italiano, sala e vendita, inglese, tecniche amministrative, francese, cucina, scienza e cultura dell'alimentazione.	Le riforme dell'età giolittiana; Rosso Malpelo e le novelle di Verga; The caterers: skill and knowledge La gestione delle aziende turistico-ristorative, Le norme obbligatorie per l'impresa Bien vivre et bien manger; Il lavoro di cucina in fase di banqueting Ruolo e norme legislative degli OSA, Le contaminazioni e le procedure preventive	Lezioni frontali, attività di laboratorio, dispense ed appunti dei docenti, lavori di gruppo.
Comunicare	italiano, storia, inglese, scienze motorie, sala, tecniche amministrative, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, cucina	La società di massa; L'inettitudine in Italo Svevo; Oscar Wilde: Cecily and Gwendolin dialogue. Il linguaggio del corpo (comunicazione verbale e non verbale negli sport di squadra) Marketing e qualità del territorio Marketing mix: la comunicazione Allergie e intolleranze alimentari,	Lezioni frontali, attività di laboratorio, dispense ed appunti dei docenti, lavori di gruppo.



		Certificazioni di qualità, Additivi e coadiuvanti alimentari, Nuovi prodotti alimentari Il menù.	
Benessere e malessere	storia, italiano, inglese, scienze motorie, scienza e cultura dell'alimentazione, sala e vendita, tecniche amministrative, francese, cucina	Gli anni ruggenti e la crisi del '29; Pirandello; The pleasure of drinking a cup of tea, the afternoon tea; the effects of tea; Sportivizzazione della società; La dieta in condizioni fisiologiche, Dieta e stili alimentari, La dieta nelle principali patologie alimentari, La sicurezza alimentare; Alcool e distillati; Tracciabilità e rintracciabilità; Bien vivre et bien manger; La neoristorazione.	Lezioni frontali, attività di laboratorio, dispense ed appunti dei docenti, lavori di gruppo.



5.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di classe ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione di seguito riassunti:

Percorso	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
Nascita e realizzazione della Comunità europea. Le istituzioni europee e il loro funzionamento.	Storia, Cittadinanza e Costituzione. Inglese	Materiali predisposti dalle insegnanti. Brochure sulle funzioni del Parlamento europeo.	Lezione in classe; lezione laboratoriale con video e slide.
La Costituzione italiana: i principi fondamentali	Storia, Cittadinanza e Costituzione.	Testo della Costituzione; materiali predisposti dall'insegnante.	Lezione in classe; lezione laboratoriale con video e slide.

5.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Tutti gli alunni hanno svolto i percorsi definiti nel progetto individuale. Nel corso del triennio le esperienze sono state diversificate, spaziando dal corso obbligatorio per la sicurezza su lavoro ad incontri di approfondimento, ad esperienze presso i soggetti ospitanti del territorio nazionale fino a esperienze in e-learning. In particolare, durante il terzo anno la totalità dei componenti della classe hanno svolto delle attività in aziende ristorative e ricettive, favorendo un aggancio con il mondo del lavoro e con le aziende del territorio facendo sperimentare la realtà aziendale con le sue problematiche e relazioni che in aula vengono toccate solo dal punto di vista teorico.

Durante la classe quarta – a causa della diffusione del virus covid-19, e della relativa chiusura degli esercizi commerciali e delle aziende che avrebbero dovuto ricevere gli studenti – il consiglio di classe ha optato per un percorso on line di orientamento al mondo del lavoro proposto da “We can job”, agenzia accreditata dal Miur.

Il quinto anno, ancora in fase pandemica, è stato caratterizzato dalla realizzazione – da parte di una discendente – di un project work interno. Il progetto interno, soprannominato “PW Il pranzo è servito” è nato dalla necessità di consolidare e sviluppare competenze e conoscenze nell’ambito di indirizzo di studio.

I patti formativi, le schede di valutazione e gli attestati di certificazione dei percorsi sono depositati nel fascicolo dello studente. I dati sono stati rendicontati sulla piattaforma ministeriale, quindi confluiti in Sidi e da qui travasati nel Curricolo dello studente. Tutto quanto è stato rendicontato ed è a disposizione della commissione nelle apposite piattaforme agli atti della scuola.

In allegato sono riepilogati i totali delle ore svolte da parte di ogni singolo alunno.



5.4 ARGOMENTO ASSEGNATO A CIASCUN CANDIDATO PER LA REALIZZAZIONE DELL'ELABORATO CONCERNENTE LE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI OGGETTO DEL COLLOQUIO:

Si veda allegato 5.4



5.5 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO:

G.Verga	Vita dei campi e Novelle rusticane Rosso Malpelo – La Lupa – La roba I Malavoglia Lettura dei brani: “La famiglia Toscano e la partenza di ‘Ntoni”; “Visita di condoglianze”; “Il contrasto tra ‘Ntoni
Baudelaire	L'albatros
D'Annunzio	Il Piacere, Lettura dei brani: “L'attesa dell'amante”; “L'asta”. Alcyone, La pioggia nel pineto.
G.Pascoli	Myricae Il Lampo - Il Tuono – Temporale - Lavandare I Canti di Castelvecchio, Il gelsomino notturno.
F.T.Marinetti	Il manifesto letterario del Futurismo.
J.Joyce	Gente di Dublino, Eveline.
I.Svevo	La coscienza di Zeno, Lettura dei brani: “Il vizio del fumo”; “Lo schiaffo del padre”; “La salute di Augusta”; “Il finale apocalittico”.
L.Pirandello	Novelle per un anno, Il treno ha fischiato - La patente Romanzo, Il fu Mattia Pascal, Lettura dei brani: “La nascita di Adriano Meis”; “Nel limbo della vita”. Teatro Enrico IV Lettura Atto III “Enrico per sempre”
G.Ungaretti	L'Allegria S.Martino del Carso - Veglia - Fratelli Sentimento del tempo, La madre
E.Montale	Ossi di seppia, Meriggiare pallido e assorto - Spesso il male di vivere – Non chiederci la parola, Le Occasioni, Non recidere forbice Satura, Ho sceso, dandoti il braccio.
U.Saba	Il Canzoniere, A mia moglie – Trieste

5.6 PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL

Non è stato possibile svolgere percorsi per le discipline non linguistiche veicolate in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL per la mancanza di docenti specializzati all'interno del Consiglio di Classe.



OBIETTIVI TRASVERSALI

6.1. OBIETTIVI TRASVERSALI A TUTTE LE DISCIPLINE:

Per la sufficienza:

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
L'alunno: conosce il linguaggio specifico di ogni disciplina	L'alunno: distingue concetti essenziali ed informazioni accessorie	L'alunno: è capace di registrare le informazioni ed organizzarle in maniera logica
Conosce i concetti e le procedure specifiche e fondamentali di ogni disciplina	Sa analizzare testi diversi	È capace di codificare e decodificare messaggi
	Individua i nuclei fondamentali di ciascun argomento	Opera autonomamente applicando le conoscenze in situazioni problematiche
	Sa essere pertinente nelle argomentazioni	Ha la capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione
	Organizza le conoscenze e le inserisce in contesti nuovi	
	Individua e risolve situazioni problematiche utilizzando correttamente le procedure conosciute	

Per l'eccellenza:

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
L'alunno: conosce il linguaggio specifico di ogni disciplina	L'alunno: distingue concetti essenziali ed informazioni accessorie	L'alunno: è capace di registrare le informazioni ed organizzarle in maniera logica
Conosce i concetti e le procedure specifiche e fondamentali di ogni disciplina	Sa analizzare testi diversi	È capace di codificare e decodificare messaggi con capacità critica
	Individua i nuclei fondamentali di	Opera autonomamente e



	ciascun argomento e li sa mettere in relazione	criticamente, applicando le conoscenze in situazioni problematiche
	Riconosce ed utilizza il linguaggio ed i simboli specifici della disciplina in contesti concreti, diversi e trasversali	Ha la capacità di ascolto, di attenzione e partecipa alle lezioni in maniera costruttiva e personale
	Organizza le conoscenze, le rielabora e le inserisce in contesti nuovi	
	individua e risolve situazioni problematiche utilizzando correttamente e autonomamente le procedure conosciute	

6.2 OBIETTIVI FORMATIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

A.1	OBIETTIVI COMPORTAMENTALI
	L'alunno: 1. potenzia le capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione, 2. potenzia la collaborazione con l'insegnante e con i compagni. Strategie: a) essere trasparenti nelle comunicazioni; b) valorizzare ed utilizzare i contributi degli alunni; c) distinguere i momenti valutativi da quelli formativi; d) concordare tempi e modalità dell'organizzazione dell'attività scolastica in classe; e) rispetto reciproco e dell'ambiente scolastico.
A.2	OBIETTIVI COGNITIVI
	L'alunno: 1. prende appunti con regolarità e rigore; 2. usa il libro di testo: a) decodifica testi diversi; b) ne individua i nuclei fondamentali di significato; c) mette in relazione questi ultimi; 3. riconosce e utilizza il linguaggio ed i simboli specifici della disciplina in contesti concreti; 4. conosce i contenuti affrontati, organizza con la guida del docente le conoscenze acquisite e le inserisce in un contesto pertinente. Strategie: a) far produrre schemi riassuntivi e mappe concettuali; b) proporre e/o richiedere tabelle da compilare, schede di analisi, griglie orientative.



6.3 OBIETTIVI SPECIFICI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA PER INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

Macroargomenti svolti	Obiettivi specifici	Risultati di apprendimento
ECONOMIA SOSTENIBILE	Dare un orientamento etico sull'uso delle risorse nel mondo e comprendere la nostra responsabilità nel preservare il pianeta Terra. Proporre alternative ai modelli attuali di produzione e di consumo, ridisegnando un nuovo modello economico di progresso.	Consumo e produzioni responsabili, tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali ed agroalimentari.
L'UNIONE EUROPEA	Distinguere i diversi tipi di libertà; considerare il valore della cooperazione; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri.	Consapevolezza della cittadinanza europea, confrontare le realtà personali e sociali con i principi comunitari.



7. SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA

Testi in adozione: Bulgarini “Tecniche avanzate di sala e vendita” – Autore Luigi Manzo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Marchi di qualità, eccellenze italiane, servizio dei vini. Analisi sensoriali del vino, abbinamento Cibo-Vino, secondo i criteri di concordanza e tipicità territoriale.	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali
Norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Rispetto del protocollo HACCP. Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	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. Esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe, al fine di erogare un servizio di qualità.	Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali
Criteri e principi per l'avvio e la gestione di un'attività ristorativa. Criteri e principi per la corretta gestione del personale. Software per la gestione operativa dei reparti della ristorazione. La composizione dei costi tipici dell'impresa ristorativa e la determinazione dei prezzi di vendita. Il food and beverage cost.	Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali
Conoscere il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa, utilizzando lessico e fraseologia di settore.	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Testo in adozione: FARACCA ANTONIO MASTERLAB CUCINA - PER 4° E 5°
ANNO - LE MONNIER SCUOLA

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
La cucina regionale italiana	Conoscere la storia della cucina italiana, le preparazioni tradizionali delle diverse regioni italiane	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante
Alimenti e qualità alimentare	Conoscere i prodotti agroalimentari di qualità a livello comunitario e nazionale. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme di alimenti.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante
Il menu	Storia, progettazione per la ristorazione tradizionale commerciale e collettiva. Realizzazione di menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante
Catering e banqueting	Progettare il menu per tipologie di eventi, organizzando il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante
Approvvigionamento	Organizzare gli acquisti, scegliendo i fornitori più idonei.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Testi in adozione: NESSUNO

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
I TIPI DI STRETCHING	Conoscere e saper attuare le varie modalità di stretching. Stretching trattati: dinamico, attivo, balistico, statico e balistico	DAD e lezioni pratiche in palestra. Attività a corpo libero
LE CAPACITA' CONDIZIONALI	Studio della forza, della resistenza e della velocità per la costruzione di schede personal o adattamento agli sport	DAD e test di resistenza in palestra. Sviluppo delle capacità coordinative con speed ladder e conetti colorati
LO SPORT DI SQUADRA	Tecnica e didattica dello sport di squadra, in particolare il tamburello, il badminton e la pallavolo	Studio della teoria in DAD e allenamento pratico in palestra con gli attrezzi specifici della disciplina
LE LESIONI MUSCOLARI	Conoscere la differenza tra i vari tipi di lesione muscolare e dei traumi ad essi correlati. Modalità di primo soccorso (RICE)	Lezioni in DAD
LE OLIMPIADI	Storia della più importante manifestazione sportiva e dei suoi adattamenti: olimpiadi estive, olimpiadi invernali, paralimpiadi e special olympics	Lezioni in DAD



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: MATEMATICA

Testi in adozione: NESSUNO

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
LE FUNZIONI DI VARIABILE REALE: definizioni: funzione reale di variabile reale, classificazioni delle funzioni, dominio e codominio; dominio di funzioni razionali intere e fratte, irrazionali, esponenziali e logaritmiche; simmetrie nei grafici: funzione pari e funzione dispari; intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte, semplici funzioni irrazionali; studio del segno di funzioni razionali intere e fratte, semplici funzioni irrazionali.	Saper determinare di una funzione: - il dominio; - i punti di intersezione con gli assi; - il segno; - le simmetrie.	- Aula - dispense a cura dell'insegnante - video lezioni - software (Desmos) - uso iPad
I LIMITI: Approccio intuitivo al concetto di limite di una funzione e approccio grafico; forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$; calcolo di limiti di funzioni razionali fratte negli estremi del dominio; asintoti orizzontale, verticale; definizione di continuità in un punto e in un intervallo; classificazione delle discontinuità.	- Calcolare semplici limiti di funzioni razionali (risolvendo anche forme di Indecisione $\frac{\infty}{\infty}$); - riconoscere e individuare punti di discontinuità per semplici funzioni razionali; - riconoscere e determinare asintoti (verticali e orizzontali) di semplici funzioni razionali.	- Aula - dispense a cura dell'insegnante - video lezioni - software (Desmos) - uso iPad
GRAFICO DI UNA FUNZIONE: Interpretazione grafica completa di una funzione e individuazione delle caratteristiche analitiche: dominio, codominio, simmetrie, intersezioni assi; segno, limiti ed eventuali asintoti e punti di discontinuità, crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo relativi ed assoluti; concavità e convessità e punti di flesso. Disegno del grafico di una funzione razionale fratta, in base al calcolo di: dominio, intersezione con gli assi, segno, simmetrie, limiti ed eventuali asintoti e punti di discontinuità.	- rappresentare con un grafico le caratteristiche di una funzione; - interpretare correttamente i grafici di funzioni, individuando da essi le caratteristiche analitiche.	- Aula - dispense a cura dell'insegnante - video lezioni - software (Desmos) - uso iPad



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA ITALIANA

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Il Verismo e G. Verga. Il movimento decadente; O. Wilde e C. Baudelaire; il Simbolismo. Estetismo, superomismo e panismo in G. D'Annunzio. La poesia di G. Pascoli. G. Ungaretti e la Grande Guerra; E. Montale e le fasi della sua produzione poetica; la poesia di U. Saba. Il Futurismo. Il nuovo romanzo in J. Joyce; l'inetitudine in I. Svevo. Umorismo e relativismo in L. Pirandello. Lettura e analisi di una selezione di testi e di poesie degli autori.	L'alunno sa esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto comunicativo; sa orientarsi nello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana dalla fine dell'Ottocento al Novecento; sa analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.	Spazi: aula, classroom. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali
Percorso artistico: Impressionismo; Cubismo; Futurismo e Dadaismo; l'Astrattismo. Il Surrealismo e la pittura Metafisica.	L'alunno sa orientarsi nello sviluppo artistico-culturale europeo tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento, sa riconoscere e fare una semplice interpretazione di alcune opere d'arte dei movimenti affrontati.	Spazi: aula, classroom. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali
La produzione scritta: il testo argomentativo. Tesi, antitesi, confutazione delle antitesi e conclusione. Il testo di attualità.	L'alunno sa analizzare e produrre in modo semplice testi argomentativi.	Spazi: aula. Mezzi: appunti, simulazioni, esercitazioni a casa e a scuola. Attrezzature: strumenti multimediali

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
---------------------------------	-------------------	----------------------------



Industrializzazione e Imperialismo di fine Ottocento. L'emigrazione italiana. La società di massa. L'età giolittiana. La prima guerra mondiale. Il Biennio Rosso. I Totalitarismi, la loro formazione ed evoluzione: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La crisi del 1929 e le conseguenze. La seconda guerra mondiale. La Resistenza. Nascita della Repubblica e la ricostruzione in Italia. La guerra fredda.	L'alunno sa interpretare correttamente un semplice documento storico; sa verbalizzare con un lessico adeguato; sa stabilire relazioni causali funzionali e di somiglianza; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.	Spazi: aula, classroom. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali
La Costituzione italiana: il contesto storico, la sua formazione, i principi fondamentali.	L'alunno sa mettere in relazione il contesto storico e la formazione della Costituzione, cogliendone la mission; sa mettere in relazione il concetto di cittadinanza e di democrazia.	Spazi: aula, classroom. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali
Il progetto e la realizzazione della Comunità europea.	L'alunno è consapevole di appartenere storicamente e culturalmente ad un territorio che va oltre i confini nazionali, sa di essere cittadino europeo.	Spazi: aula, classroom. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Testi in adozione: Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica.

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO	CONOSCENZE: Il fenomeno turistico, il turismo sostenibile e responsabile, la bilancia dei pagamenti, le fonti del diritto italiano e comunitario. ABILITA': Comprendere il fenomeno	Spazi: aula. Mezzi: Libro di testo, appunti, lezione frontale Lezione/scoperta Approccio pluridisciplinare Processi individualizzati (per



	turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici, distinguere le diverse fonti del diritto.	alunno con O.D.) Problem solving Esercitazione in classe Attrezzature: strumenti multimediali
LA LEGISLAZIONE TURISTICA	CONOSCENZE: Le norme obbligatorie per l'impresa, le norme sulla sicurezza alimentare, la disciplina dei contratti di settore, le norme volontarie. ABILITA': comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali, saper applicare le norme riguardanti la sicurezza alimentare, distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore, comprendere gli effetti dei sistemi di qualità.	Spazi: aula. Mezzi: Libro di testo, appunti, lezione frontale Lezione/scoperta Approccio pluridisciplinare Processi individualizzati (per alunno con O.D.) Problem solving Esercitazione in classe Attrezzature: strumenti multimediali
LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE	CONOSCENZE: Il concetto di marketing, il marketing turistico territoriale, le tecniche del marketing, il ciclo di vita del prodotto. ABILITA': riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing, saper individuare gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto, distinguere le diverse strategie di marketing.	Spazi: aula, aula virtuale. Mezzi: Libro di testo, appunti, lezione frontale Lezione/scoperta Approccio pluridisciplinare Processi individualizzati (per alunno con O.D.) Problem solving Esercitazione in classe Attrezzature: strumenti multimediali

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA STRANIERA **FRANCESE**

Testi in adozione: Nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente con particolare riferimento alla microlingua e alle strutture grammaticali relative ai diversi argomenti affrontati.	- Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione. - Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove. - Saper individuare collegamenti con altre discipline.	Spazi: aula scolastica, classroom in DaD. Mezzi: materiale fornito dal docente. Attrezzature: strumenti multimediali.
Côté réception <i>Organizzare un ricevimento</i> - Proposer - Conseiller - La réception - Présenter une réception - L'ABC des réceptions	- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia. - Approfondire la microlingua relativa al settore alberghiero e sviluppare le relative	Spazi: aula scolastica, classroom in DaD. Mezzi: materiale fornito dal docente. Attrezzature: strumenti



	competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei casi seguenti:	multimediali.
Myriades de restos <i>Promuovere un ristorante – I diversi tipi di ristorante</i> - Promouvoir un restaurant sur un site web - Les différents types de restauration	• Presentare una regione di particolare interesse anche dal punto di vista gastronomico; • Mettere in evidenza i prodotti agro-alimentari tipici, le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze nell'ambito della ristorazione.	Spazi: aula scolastica, classroom in DaD. Mezzi: materiale fornito dal docente. Attrezzature: strumenti multimediali.
Des cuisines variées <i>Altri tipi di cucina (molecolare, vegetariana, etnica)</i> - Parler de différentes formes de cuisines - Les mots pour parler d'autres cuisines - Se préparer pour un entretien - D'une cuisine à l'autre	- Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale.	Spazi: aula scolastica, classroom in DaD. Mezzi: materiale fornito dal docente. Attrezzature: strumenti multimediali.
Cuisine et santé <i>Cucina e salute</i> - Parler d'un régime, d'une diète - Les mots pour parler de cuisine et santé - Décrypter une étiquette - La micronutrition - Le régime Okinawa		Spazi: aula scolastica, classroom in DaD. Mezzi: materiale fornito dal docente. Attrezzature: strumenti multimediali.
Balade gourmande en Italie <i>La cultura gastronomica italiana</i> - Parler de la cuisine italienne - Décrire une spécialité italienne - Présenter une recette et ses variantes		Spazi: aula scolastica, classroom in DaD. Mezzi: materiale fornito dal docente. Attrezzature: strumenti multimediali.

SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Testo in adozione: **Machado A., *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Volume 5 per il 5° anno - Enogastronomia - Sala e vendita - Prodotti dolciari artigianali e industriali, Poseidonia scuola, 2018, Milano**

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
---------------------------------	-------------------	----------------------------



La dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: Elementi di dietetica; Dieta nell'età evolutiva (neonato, lattante, bambino, adolescente); Dieta dell'adulto; Piramide alimentare; Dieta della gestante, della nutrice e nella terza età. Diete e stili alimentari: Diete e benessere; Stili alimentari; Dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica, a zona, cronodieta e sostenibile.	Descrivere i fabbisogni di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Formulare menu coerenti con il contesto e funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie, e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.
La sostenibilità ambientale e sociale Indici di sostenibilità ambientale. La dieta sostenibile. I marchi equo-solidali e i presidi Slow-food.	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 corso del tempo. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.
La dieta nelle principali patologie La dieta nelle MCV: Le MCV; L'ipertensione arteriosa; Le iperlipidemie e l'aterosclerosi. La dieta nelle malattie metaboliche: Le malattie del metabolismo; Il diabete mellito; L'obesità; Iperuricemia e gotta; L'osteoporosi. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: I disturbi gastrointestinali; Le malattie epatiche. Allergie e intolleranze alimentari: Le reazioni avverse al cibo; Reazioni tossiche; Le allergie alimentari; Le intolleranze alimentari; L'intolleranza al lattosio; Il favismo; La fenilchetonuria; La celiachia; La diagnosi delle allergie e delle intolleranze; Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. Alimentazione e tumori: I tumori. Disturbi alimentari: I disturbi alimentari.	Descrivere i fabbisogni di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche. Predisporre/Formulare menu coerenti con il contesto e funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie, e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet



L'alimentazione nell'era della globalizzazione Cibo e religioni: Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose; Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'Islam; Induismo, Buddismo e norme alimentari. Nuovi prodotti alimentari: Alimenti e tecnologie, i nuovi prodotti; I prodotti per un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; I novel foods; Gli alimenti geneticamente modificati; I superfoods..	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 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 corso del tempo. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.	Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet
Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: Le contaminazioni degli alimenti; Le micotossine; Gli agrofarmaci; I farmaci veterinari; Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti; I metalli pesanti; I radionuclidi. Contaminazione biologica degli alimenti: Le MTA; I prioni; I virus; I batteri; I fattori ambientali e la crescita microbica; Le tossinfezioni alimentari; I funghi microscopici; Le parassitosi alimentari. Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici: Gli additivi alimentari; I conservanti antimicrobici; Gli antiossidanti; Gli additivi ad azione fisica; Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali; Gli enzimi alimentari; I coadiuvanti alimentari. Sistema HACCP e certificazioni di qualità: Igiene degli alimenti; I Manuali di Buona Prassi Igienica; Il sistema HACCP; Il controllo ufficiale degli alimenti; Le frodi alimentari; Le certificazioni di qualità.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. Redigere procedure di un piano di autocontrollo igienico-sanitario.	Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: IRC

Testi in adozione: Nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
- Le dimensioni della persona umana (psicologica, corporea, sociale, politica, morale, sessuale, culturale, professionale, religiosa)	- Sapere definire il concetto di persona così come è stato elaborato dal pensiero cristiano. - Identificare la natura relazionale della persona umana e argomentare i caratteri ed i criteri a fondamento delle relazioni autentiche.	Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio. Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM
- Il rapporto Uomo-Donna nel cristianesimo	- Identificare la natura relazionale della persona umana e argomentare i caratteri ed i criteri a fondamento delle relazioni autentiche. - Conoscere la prospettiva cristiana sul Sacramento del Matrimonio.	Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio. Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM
- Cibo e Religioni: il valore simbolico degli alimenti nelle diverse fedi religiose	- Conoscere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. - Conoscere alcuni aspetti fondamentali e le tradizioni legate al cibo delle religioni non cristiane.	Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio. Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM
- Bioetica: aborto e eutanasia	- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine in un confronto aperto con gli altri. - Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole in modo costruttivo con altre visioni di pensiero - Essere aperti alla possibilità di elaborare scelte quotidiane ed esistenziali di rispetto della vita e	Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio. Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM



	di fattiva promozione dell'uomo.	
--	----------------------------------	--

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA INGLESE

Testi in adozione: NESSUNO “dispensa della docente”

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
BANQUETING features of the banquet; origin of the banquet; the caterer the state banquet the banquet for the Nobel prize	analisi del testo; identificazione informazioni importanti; esposizione per punti;	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online
FAMOUS PEOPLE AND FOOD: Winston Churchill; the Queen Elizabeth II; Oscar Wilde;	potenziamento dell'esposizione: raccontare episodi e parlare delle abitudini delle persone	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online
THE PLEASURE OF DRINKING A CUP OF TEA definition of tea; geographical origin; historical origin; types of tea, the blender; the diffusion of tea in Europe and in the United Kingdom; the afternoon tea ceremony; Oscar Wilde: the importance of being Earnest, dialogue between Cecily and Gwendoline; the Victorian Age; the suffragette.	Lettura ed analisi di testi diversi; raccolta delle informazioni; esposizione e semplice argomentazione dei principali aspetti del modulo.	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online
The European Union: reasons to stay together the symbols of UE the most important institutions Louise Weiss	Lettura ed analisi di testi diversi; esporre in modo semplice i concetti fondamentali.	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online



8. CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

8.1 Criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti

Livelli	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
NC	L'insegnante non è in possesso di sufficienti elementi di valutazione.		
1	- Totale rifiuto della materia e dei suoi contenuti.	- Gli elementi acquisiti accertano la totale assenza di competenze specifiche disciplinari.	- Ha prodotto lavori e svolto verifiche che non forniscono alcun elemento per riconoscere l'acquisizione di specifiche abilità.
2	- Gravissime carenze di base	- Anche se guidato non è in grado di riferire le esperienze proposte	- Ha prodotto lavori e/o verifiche parziali e assolutamente insufficienti per esprimere una valutazione complessiva dell'iter formativo.
3	- Gravi carenze di base. - Estrema difficoltà a riconoscere gli elementi fondamentali ed elementari degli argomenti trattati.	- Difficoltà a memorizzare e a riconoscere concetti specifici. Difficoltà di assimilazione dei metodi operativi impartiti	- Lavori e verifiche parziali e comunque non sufficienti ad esprimere un giudizio sull'iter formativo. - Difficoltà nell'esecuzione di operazioni elementari.
4	-I contenuti specifici delle discipline non sono stati recepiti. - Lacune nella preparazione di base.	- Difficoltà ad utilizzare concetti e linguaggi specifici. - Esposizione imprecisa e confusa.	- Difficoltà ad eseguire semplici procedimenti logici, a classificare ed ordinare con criterio. - Difficoltà ad applicare le informazioni. - Metodo, uso degli strumenti e delle tecniche inadeguati.
5	- Conoscenze parziali e/o frammentarie dei contenuti. - Comprensione confusa dei concetti.	- Anche se guidato l'alunno ha difficoltà ad esprimere i concetti e ad evidenziare quelli più importanti. - Uso impreciso dei linguaggi nella loro specificità. - Modesta la componente ideativa.	- Anche se guidato non riesce ad applicare i concetti teorici a situazioni pratiche. - Metodo di lavoro poco personale e pertanto poco efficace. - Applicazione parziale ed imprecisa delle informazioni.



6	- Complessiva conoscenza dei contenuti ed applicazione elementare delle informazioni.	- Esposizione corretta ed uso consapevole della terminologia specifica. - Se guidato l'alunno riesce ad esprimere e ad evidenziare i concetti più importanti. - Capacità adeguate di comprensione e di lettura degli elementi di studio.	- Capacità di analisi e sintesi anche se non del tutto autonome. - Utilizza ed applica le tecniche operative in modo adeguato, se pur poco personalizzato.
7	- Conoscenza puntuale dei contenuti ed assimilazione dei concetti	- Adesione alla traccia e corretta l'analisi. - Esposizione chiara con corretta utilizzazione del linguaggio specifico.	- Applicazione guidata delle conoscenze acquisite nella soluzione dei problemi e nella deduzione logica. - Metodo di lavoro personale ed uso consapevole dei mezzi e delle tecniche specifiche realizzative.
8	- Conoscenza completa ed organizzata dei contenuti.	- Sa riconoscere problematiche chiave degli argomenti proposti. - Vi è padronanza di mezzi espressivi ed una efficace componente ideativa. - L'esposizione è sicura con uso appropriato del linguaggio specifico.	- Uso autonomo delle conoscenze per la soluzione di problemi. - Capacità intuitive che si estrinsecano nella comprensione organica degli argomenti.
9	- Conoscenza approfondita ed organica dei contenuti anche in modo interdisciplinare.	- Capacità di rielaborazione che valorizza l'acquisizione dei contenuti in situazioni diverse. - Stile espositivo personale e sicuro con utilizzo appropriato del linguaggio specifico.	- Sa cogliere, nell'analizzare i temi, i collegamenti che sussistono con altri ambiti disciplinari e in diverse realtà, anche in modo problematico. - Metodo di lavoro personale, rigoroso e puntuale.
10	- Conoscenza completa, approfondita, organica ed interdisciplinare degli argomenti	- Esposizione scorrevole, chiara ed autonoma tanto da padroneggiare lo	- Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e



		strumento linguistico. - Efficace e personale la componente ideativa: uso appropriato e critico dei linguaggi specifici.	risolvere quelli nuovi. - Metodo di lavoro efficace, propositivo e con apporti di approfondimento personale ed autonomo, nonché di analisi critica.
--	--	--	---



8.2 Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa

Strumento utilizzato	Italiano	Matematica	Storia	Inglese	Francese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. Servizi Enog. Sala e Vendita	Lab. Servizi Enog. Cucina	Scienze motorie e sportive	IRC	Diritto e tecniche ammin.
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Prova pratica							X	X	X		
Tema/ Problema/Relazione	X					X				X	
Prove strutturate					X	X			X		
Prove Semi-strutturate		X			X	X			X		
Questionario/ trattazione sintetica					X	X					
Esercizi		X			X	X	X		X		
Altro			X	X			X	X	X	X	X



8.3 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Voto	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle attività	Rispetto del regolamento d'istituto	Rispetto degli impegni	Sanzioni disciplinari individuali
10	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione continua e propositiva alle attività.	Rispetto scrupoloso delle norme, relazioni costruttive con le componenti scolastiche	Adempimento assiduo, autonomo ed accurato delle consegne.	Assenti
9	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione attenta e costante	Rispetto delle norme, relazioni corrette con le componenti scolastiche	Adempimento regolare ed autonomo delle consegne.	Assenti
8	Frequenza non sempre regolare e/o saltuari ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione non sempre attenta e costante, occasionale disturbo dell'attività didattica	Rispetto non sempre scrupoloso delle norme, relazioni complessivamente corrette con le componenti scolastiche.	Adempimento sostanzialmente regolare delle consegne.	Eventuale presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
7	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione saltuari, disturbo dell'attività didattica	Rispetto spesso non adeguato delle norme, relazioni non sempre corrette con i compagni e le altre componenti scolastiche.	Adempimento parziale delle consegne.	Frequenti presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
6	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione superficiali e discontinue, frequente disturbo dell'attività didattica	Violazione grave o ripetuta delle norme, relazioni interpersonali spesso scorrette.	Adempimento saltuario e selettivo delle consegne.	Frequenti e/o gravi richiami scritti, con sospensione
5	Comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo statuto degli studenti e delle studentesse, nonché il regolamento di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni e qualora lo studente non abbia dimostrato apprezzabili e				



concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative della scuola. (D.M. n. 5 del 16.01.2009).

8.4 Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale:

- livello di conoscenze e competenze;
- media dei voti;
- metodo di studio;
- partecipazione all'attività didattica;
- impegno e continuità;
- progresso;
- interesse;
- capacità di esposizione e di comunicazione.

9. STRATEGIE IMPIEGATE PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

- demandare al senso di responsabilità di ogni alunno l'esecuzione degli impegni quotidiani ed all'intera classe il controllo delle attività proposte
- effettuare lezioni frontali per fornire modelli, conoscenze, concetti fondamentali
- effettuare lezione dialogate per approfondire i concetti appresi
- svolgere periodicamente attività di ripasso di percorsi didattici



10. MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE / MATERIALI E STRUMENTI

10.1 Modalità di lavoro

Modalità	Italiano	Matematica	Storia	Inglese	Francese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. Servizi Enog. Sala e Vendita	Lab. Servizi Enog. Cucina	Scienze motorie e sportive	IRC	Diritto e tecniche ammin.
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Metodo induttivo						X					
Lavoro di gruppo									X		X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

Materiali e strumenti	Italiano	Matematica	Storia	Inglese	Francese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. Servizi Enog. Sala e Vendita	Lab. Servizi Enog. Cucina	Scienze motorie e sportive	IRC	Diritto e tecniche ammin.
Libri di testo						X	X	X			X
Altri libri/Riviste	X		X		X	X	X	X			
Dispense	X	X	X	X			X	X	X	X	
Laboratori							X	X	X		
Visite guidate											
Incontri con esperti							X			X	
Software		X		X		X	X		X	X	
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



11. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del credito scolastico a ciascun alunno ha tenuto conto, conformemente a quanto stabilito dal Collegio dei Docenti e in base al Regolamento sull'Esame di Stato, dei seguenti criteri:

- media dei voti (profitto);
- frequenza e puntualità;
- interesse e partecipazione al dialogo educativo;
- adeguatezza nell'esprimere le proprie ragioni e il proprio pensiero;
- impegno nello studio e rispetto delle consegne;
- rispetto delle persone e di sé stessi;
- rispetto delle norme e dei Regolamenti d'Istituto;
- uso corretto delle strutture della scuola.

Nell'attribuzione del credito scolastico il Cdc tiene conto della partecipazione alle attività previste dal PTOF e da ogni qualificata esperienza maturata al di fuori della scuola, coerente con l'indirizzo di studi del corso cui si riferisce l'Esame di Stato e debitamente documentata dagli enti, associazioni, istituzioni presso cui lo studente ha studiato o prestato la sua opera.

Le tipologie di esperienze che hanno dato luogo al scolastico sono:

- partecipazione ad attività sportive e ricreative nel contesto di società ed associazioni regolarmente costituite;
- frequenza positiva di corsi di lingue presso scuole di lingua legittimate ad emettere certificazioni ufficiali e riconosciute nel paese di riferimento, secondo le normative vigenti;
- stages di specifico indirizzo;
- frequenza di corsi di ampliamento e approfondimento disciplinare;
- conseguimento di certificazioni linguistiche e informatiche;
- pubblicazioni di testi, disegni, tavole o fotografie su periodici regolarmente registrati presso il Tribunale di competenza, purché vi sia attinenza con i contenuti del curriculum della scuola;
- esperienze lavorative che abbiano attinenza con il corso di studi;
- attività continuativa di volontariato, di solidarietà e di cooperazione presso enti, associazioni, parrocchie e altri ambiti collegati al territorio;
- attività di orientamento.



12. ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA – ATTIVITÀ INTEGRATIVE E VIAGGIO DI ISTRUZIONE

Relativamente al presente anno scolastico, si segnalano le seguenti attività:

- Orientamento in uscita:
 - Incontro formativo con L'Executive Chef Luigi Salomone e il Direttore di Sala Silvana Di Domenico entrambi alla guida del Re Santi e Leoni Restaurant *"insignito dalla Guida Michelin Italia del prestigioso riconoscimento della Stella Michelin"*
 - incontro formativo con L'Executive Bar Manager Andrea Cason *"CEO & Founder della Bartenders Academy Italia, vincitore della World Flairtending Competition (IBA-WFC) e Trainer certificato Speciality Coffee Association of Europe (SCAE)"*.
 - Partecipazione alla Master Class "Gli Homemade" con il Capo Barman Giuseppe Campanella *"dell'International Bartenders Association (IBA) e Trainer certificato dalla Latte Art Grading System (LAGS)"*.
 - Partecipazione alla Master Class "I cocktail IBA" con il Prof. Luigi Manzo *"Presidente dell'Associazione Italiana Barman & Mixologist (AIBM), ideatore del free pouring technique e autore di importanti testi per il settore alberghiero in collaborazione con Bulgarini e Sandit"*
 - Incontro formativo con il Food and Beverage Manager Paolo Santorelli *"Ceo & Founder di Ristoratore 2.0 e docente di Management Ristorativo presso l'Università dei Gusti e dei Saperi (UNIGUS)"*.
- Altro:
 - Incontro con l'arma dei Carabinieri di Castiglione delle Stiviere (MN).
 - Incontro formativo "Tratta di esseri umani e violenza di genere" con l'esperta Martina Taricco.

13. SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLA SIMULAZIONE DI COLLOQUIO:

Le simulazioni del colloquio si sono svolte nelle date sotto riportate:

Nr. Prova	Data	Durata
1	PROVA ORALE – 31/05/2021	5 ore
2	PROVA ORALE – 04/06/2021	5 ore

I colloqui sono stati realizzati in presenza.

La griglia di valutazione del colloquio è consultabile nella sezione Allegati.

Gazoldo degli Ippoliti, 13 maggio 2021



Il Consiglio della Classe: 5AB

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BERTONI MARIAGRAZIA	
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	BERTONI MARIAGRAZIA	
MATEMATICA	SACCENTI EMANUELA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MEREU GIOVANNA	
DIRITTO E TECN. AMMINISTRATIVE	BOZZEDA LIANA	
FRANCESE	MAZZACANI ANNUSCA	
INGLESE	PICCININI ANNA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BAGGIO RICCARDO	
IRC	CAMPI GIOVANNA	
LABORATORIO SERVIZI ENOG. SALA E VENDITA	LA MARCA LEONARDO	
LABORATORIO SERVIZI ENOG. CUCINA	MAMMOLA FRANCESCO	
SOSTEGNO	BOSCIA MARIAGRAZIA	
SOSTEGNO	SCHIFFINO MARIA RITA	
ALTERNATIVA IRC	TURNATURI ELISA	

II DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Giordano Pachera



14. ALLEGATI:

ALLEGATO 1: Griglie di valutazione del colloquio.

1/A

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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 curriculum, 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, elaborando 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 elaborazione dei contenuti acquisiti.	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando 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	
Punteggio totale della prova				



1/B

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE CON PIANO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO DIFFERENZIATO

CANDIDATO/A:	CLASSE:	Docente di Sostegno:	SEDE:		
INDICATORI	LIV	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO	
Comprensione delle richieste verbali				1-8	
	I	Comprende le richieste verbali solo se guidato	Minima	1-2	
	II	Comprende le richieste verbali pur necessitando talvolta di supporto	Parziale	3-5	
	III	Comprende le richieste verbali in maniera autonoma	Buona	6-8	
Esposizione autonoma, chiara e corretta				1-10	
	I	Lo studente espone solo se supportato da domande guida	Minima	1-2	
	II	Lo studente espone in modo corretto, pur necessitando talvolta di un supporto.	Parziale	3-4	
	III	Lo studente sa esporre in modo autonomo e chiaro, pur compiendo ancora errori.	Accettabile	5-6	
	IV	Lo studente espone in modo autonomo e chiaro.	Buona	7-8	
	V	Lo studente espone in modo autonomo, chiaro e corretto.	Eccellente	9-10	
Conoscenza dei contenuti				1-8	
	I	Lo studente conosce solo pochi contenuti e necessita di essere supportato.	Minima	1	
	II	Lo studente conosce i contenuti in modo parziale e necessita talvolta di un supporto.	Parziale	2-3	
	III	Lo studente conosce i contenuti in modo globale.	Accettabile	4-5	
	IV	Lo studente possiede una buona conoscenza dei contenuti e sa approfondirne alcuni in autonomia.	Buona	6-7	
	V	Lo studente possiede una conoscenza completa dei contenuti.	Eccellente	8	
Saper comunicare esperienze di vita scolastica e/o relative ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)				1-8	
	I	Comprende le richieste verbali solo se guidato	Minima	1-2	
	II	Comprende le richieste verbali pur necessitando talvolta di supporto	Parziale	3-5	
	III	Comprende le richieste verbali in maniera autonoma	Buona	6-8	
Saper gestire i propri vissuti emozionali al fine di mantenere un livello di comunicazione adeguato				1-3	
	I	Lo studente gestisce i propri vissuti emozionali e mantiene la comunicazione solo se guidato e supportato.	Minima	1	
	II	Lo studente gestisce i propri vissuti e mantiene la comunicazione in modo adeguato, pur richiedendo il supporto del docente.	Parziale	2	
	III	Lo studente gestisce i propri vissuti e mantiene la comunicazione in modo adeguato autonomamente.	Buona	3	
Capacità di comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali				1-3	
	I	Lo Studente è in grado di comprendere la realtà solo se guidato e supportato nella riflessione.	Minima	1	
	II	Lo Studente è in grado di comprendere la realtà in modo adeguato, pur richiedendo il supporto del docente.	Parziale	2	
	III	Lo Studente è in grado di comprendere la realtà in chiave di cittadinanza in modo autonomo.	Buona	3	
			PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA ORALE	40/40	___/40

Decimi	1	2	3	4	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10	Tot
Quarantesimi	4	8	12	16	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40	
Il Presidente					I Commissari											
Luogo					Data					N.B.: i suddetti criteri di correzione e di valutazione sono indicativi e possono essere modificati o ridotti a seconda delle caratteristiche individuali dell'allievo/a da parte del C.d.C.						

ALLEGATO 2: Relazioni alunni con BES.

ALLEGATO 3: PCTO – Tabella riepilogativa con i totali delle ore svolte da parte di ogni singolo alunno.

