



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.giovanifalcone.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'OSPITALITA' ALBERGHIERA

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 5AC-SP1

Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe di 5AC
Prof. Bertoni Mariagrazia

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	Emanuela Bona	no
Lingua inglese	Antonella Finotti	sì
Storia	Clelia Gessi	sì
Matematica	Jasmine Gatti	no
Scienze motorie e sportive	Antonio Orlandi	no
Religione cattolica o attività alternative	Clelia Gessi	no
Seconda lingua straniera - Francese	Marianna Novellini	sì
Scienza e cultura dell'alimentazione	Lorenza Bezzini	no
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Cittadinanza e Costituzione	Maria Grazia Grazzi	sì
Laboratorio Servizi di Enogastronomia - Cucina	Alessandro Ghirelli	sì
Laboratorio Servizi di Enogastronomia – Sala e Vendita	Maria Grazia Grazzi	no



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	BENATTI RICCARDO
2	CAVAZZOLI GAIA
3	EL OUASSILI RAJA
4	FALCONE MADDALENA
5	LONGO ALBERTO
6	MARZANO RAFFAELLA
7	MARCHETTI SERENA
8	MASTRUZZI LORENZO
9	MOLINARI DANIELE
10	RALL NAVJOT
11	ROSEGHINI GIULIA
12	UCCELLO FABIANA



3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è un indirizzo di studi che coniuga una buona preparazione professionale con una solida crescita culturale, si caratterizza per lo studio delle discipline connesse con l'impresa alberghiera e le varietà della ristorazione. A scuola gli studenti partecipano a lezioni teoriche in aula e ad attività di laboratorio, la formazione è completata da uscite didattiche, stages lavorativi – in Italia e all'estero – in strutture qualificate. Lo scopo è formare ragazzi affinché possano farsi strada nel vasto mondo dell'ospitalità e della gastronomia, contando su un'acquisita competenza professionale – con due lingue straniere – e sulla fiducia nelle proprie capacità.

Il titolo dà accesso all'università: la presenza forte delle discipline culturali di base – italiano, storia, matematica –, accanto alle scienze degli alimenti, al diritto e all'economia, fa sì che gli studi universitari siano per tanti un'opzione concretamente praticabile.

Il percorso di studio prevede due articolazioni, cucina e sala e vendita.

Nei laboratori di cucina e sala bar gli allievi realizzano preparazioni sia di base che evolute, scegliendole secondo criteri tecnici, economici e organizzativi, provvedendo con padronanza alle operazioni del loro funzionamento e applicando con accuratezza le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Compiti

- ❖ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ❖ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ❖ 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 orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ❖ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ❖ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ❖ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ❖ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.



4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe V AC , composta da 12 allievi (7 allieve e 5 allievi) , iscritti per la prima volta al V° anno di corso, proviene dall'originario gruppo-classe istituito nell'a.s. 2016-2017, ad eccezione di un allievo proveniente dal IV anno della Azienda Speciale FOR.MA Mantova .

Gli equilibri relazionali all'interno del gruppo classe evidenziano un diverso grado di maturazione socio-affettiva tra gli alunni: non è mancata qualche situazione di conflittualità a cui sono prevalsi però momenti di coesione e amicizia, consolidatesi grazie ai rapporti improntati al dialogo e al confronto maturo e proficuo. Nonostante gli inevitabili disagi dovuti alla DAD che ha caratterizzato l'intero anno, gli allievi hanno dimostrato una buona partecipazione alle lezioni ed un discreto impegno .

E' possibile individuare nella classe qualche elemento di spicco per il costante interesse nei confronti dell'attività didattica, per la premura nell'assolvere gli impegni scolastici, per il livello di apprendimento conseguito, per le adeguate capacità espressive e comunicative . Gli allievi hanno raggiunto, nel complesso, gli obiettivi specifici delle singole discipline oggetto di studio, nonché gli obiettivi trasversali comuni a tutte le discipline . Ribadendo la ovvia differenza di abilità , di inclinazioni e di interessi e motivazioni individuali, la classe può essere suddivisa in due fasce di apprendimento: la prima è costituita da un piccolo gruppo di alunni che presentano disponibilità al dialogo educativo e un buon livello di competenze e conoscenze conseguito in relazione agli obiettivi trasversali comportamentali e cognitivi fissati nella programmazione didattica-educativa; nella seconda fascia troviamo la maggior parte degli allievi che sono intervenuti nel dialogo educativo e hanno dimostrato un impegno nel complesso adeguato, per cui hanno raggiunto risultati sufficienti.

- SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con insufficienze: -

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

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

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

Alunni promossi con la media superiore al nove: 3

- FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO

	Iscritti	Trasferiti in altra scuola/indirizzo	Trasferiti da altra scuola o ripetenti	Non ammessi
Quarta	11	-	1	
Quinta	12			



- INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI

Materie	Attività recupero realizzate (sportelli e corsi)	Attività potenziamento realizzate
Lingua e Letteratura Italiana	Ripasso e recupero in itinere	No
Storia	Ripasso e recupero in itinere	No
Matematica	Ripasso e recupero in itinere	No
Lingua Inglese	Ripasso e recupero in itinere	No
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ripasso e recupero in itinere	No
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricet-	Ripasso e recupero in itinere	No
Laboratorio Servizi di Enogastronomia - Cucina	Ripasso e recupero in itinere	No
Laboratorio Servizi di Enogastronomia – Sala e Vendita	Ripasso e recupero in itinere	No
Seconda lingua straniera - Francese	Ripasso e recupero in itinere	No
Scienza e cultura dell'alimentazione	Ripasso e recupero in itinere	No
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricet-	Ripasso e recupero in itinere	No



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: diritti e doveri dei lavoratori	Storia Diritto Italiano Enogastronomia Sc. e cultura dell'alimentazione Inglese	- Seconda Internazionale - Taylorismo e Fordismo - Gli obblighi per l'impresa - Mancanza di diritti nel Sud Italia dopo l'Unità - TUSL - Dispositivi di protezione individuale - Doveri dei lavoratori e rispetto delle norme igieniche (HACCP) - Food Safety Legislation - HACCP System	Analisi delle fonti - Discussione
Turismo enogastronomico	Storia Diritto Enogastronomia Sc. e cultura dell'alimentazione Inglese	- Società di massa - Attrattività turistica - Forme di turismo - Breve storia del turismo - Certificazioni di qualità - Tutela dei prodotti di qualità - Diete e stili alimentari più diffusi Special menus e wine list	Analisi delle fonti - Discussione



Siamo alla frutta	Sc. e cultura dell'alimentazione Italiano Inglese Enogastronomia	- Alimentazione e tumori: frutta e antiossidanti - Decadentismo - Futurismo - Food Groups - Utilizzo della frutta in cucina	
Il personale dell'attività ristorativa	Enogastronomia Sala/vendita Francese Inglese Sc. e cultura dell'alimentazione	-Organigramma di una attività ristorativa -Le figure professionali del settore -Organizzazione del lavoro nell'attività ristorativa -Barman -Working as a chef -Job application -L'OSA -L'attenzione al cliente e sue esigenze	
Intolleranze alimentari	Storia Sc. e cultura dell'alimentazione Diritto Enogastronomia Inglese	- Primo conflitto mondiale (la vita nelle trincee) - Reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze - Normativa sulla sicurezza alimentare - Tipologie di intolleranze alimentari e prodotti sostitutivi - Food allergies , intolerances - Food contamination	Analisi delle fonti - Discussione



Mediterraneo	Storia Italiano Francese Inglese Enogastronomia Diritto Sala/vendita Sc. e cultura dell'alimentazione	-Seconda guerra mondiale (lo sbarco in Sicilia) -Montale -Verga -Diète méditerranéenne -The Mediterranean diet -Lo street food d'Italia: tradizione e innovazione -Turista ed escursionista -Storia del vino -Dieta Mediterranea e prevenzione delle malattie cardiovascolari	Analisi delle fonti - Discussione
--------------	--	---	--------------------------------------

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
L'Unione Europea	Diritto/Economia Storia	<i>Le istituzioni dell'UE, principali fonti del diritto Approfondimento sul concetto di democrazia e principio di uguaglianza</i>	Analisi delle fonti Discussione
Ordinamento giuridico dello Stato	Diritto/Economia Storia	<i>Organi dello Stato e fonti del diritto</i>	Analisi delle fonti Discussione



Diritti e doveri dei cittadini	Storia	<i>- Analisi e riflessione della "Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino", 1789.</i> <i>- Riflessioni in merito alle leggi razziali, 1938</i> <i>- Dichiarazione Universale dei Diritti Umani , 10/12/1948: contenuto e significato della stessa</i>	Analisi delle fonti Discussione
---------------------------------------	--------	---	------------------------------------

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

L'alternanza scuola-lavoro ha permesso di: sviluppare competenze relazionali, comunicative ed organizzative necessarie per un efficace inserimento nel mondo del lavoro; entrare in contatto con realtà di servizi differenti dall'ambiente scolastico; verificare attitudini; scoprire nuovi interessi e nuove capacità per orientare le future scelte professionali; raccogliere informazioni sulla formazione futura; osservare da vicino il mondo del lavoro e confrontarsi con esso; apprendere importanti competenze chiave (spirito di gruppo, capacità organizzativa, affidabilità ecc.); scoprire quali sono le capacità più richieste nell'attuale mondo del lavoro; acquisire comportamenti e competenze che abitano all'apprendimento lungo tutto l'arco della vita; potenziare la capacità di soluzione di problemi e di assunzione di responsabilità.

Il percorso di Alternanza svolto è stato così articolato:

- SECONDO ANNO: attività di stage della durata di 210 ore;
- TERZO ANNO: attività di stage della durata di 240 ore;

Al quarto anno, causa pandemia, non si è potuto svolgere lo stage in aziende del settore; gli studenti sono stati impegnati nell'attività di project work della durata di 400 ore. Il Project Work ha permesso agli studenti di svolgere una sperimentazione attiva di concetti appresi nel corso del IV anno in contesti reali.

Prima, durante e al termine dei periodi di stage sono stati realizzati appositi incontri con il tutor scolastico allo scopo di favorire una presa di coscienza dell'importanza dell'esperienza di stage, fornire informazioni sulla documentazione, illustrare le norme di comportamento da osservare e monitorare l'andamento dell'esperienza in azienda; al rientro a scuola si sono svolti momenti di riflessione e discussione di gruppo sugli esiti e su eventuali criticità riscontrate. Gli alunni hanno, inoltre, svolto il Corso di Formazione Generale sulla sicurezza nei luoghi di lavoro previsto dal D.Lgs 81/2008 art.37, comma 2 con test finale e rilascio dell'attestato, per una durata complessiva di 16 ore e sono stati sottoposti a visita medica per il rilascio del certificato di idoneità alla mansione (art. 41, c. 4, lettera 6-bis del D.Lgs 81/2008 e smi).



Al termine dello stage, l'azienda ospitante ha redatto una scheda di valutazione riguardante il giudizio sullo stagista in termini di competenze acquisite, organizzazione, rapporti interpersonali, adattabilità e creatività, analisi dei problemi, autonomia operativa. La valutazione è parte integrante della scheda di valutazione finale dell'allievo.

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:

Gustave Flaubert

”Madame Bovary”- Il grigiore della provincia

Giovanni Verga

“Novelle rusticane”:La roba

“Vita dei campi”: Rosso Malpelo

“ I Malavoglia”: Prefazione

“ I Malavoglia”: La famiglia Toscano- L’addio di N’Toni

“ Mastro Don Gesualdo”: La morte di don Gesualdo

Charles Baudelaire

“ I fiori del male”: Corrispondenze- Albatro

Giovanni Pascoli

“ Myricae”: Lavandare- Novembre-“ X Agosto-Il Lampo

“ Canti di Castelvecchio”: Gelsomino notturno

La poetica di Pascoli ”Il fanciullino”

Gabriele D’Annunzio

“ Il piacere”: La filosofia del Dandy- L’asta

“ Le Laudi: Alcyone”- La pioggia nel pineto

Tommaso Marinetti

“Bombardamento” parte iniziale

Manifesto politico del futurismo

Manifesto letterario del futurismo

Luigi Pirandello

“ Il fu Mattia Pascal”: Le due premesse-Una nuova identità per Mattia- La conclusione

“ Novelle per un anno “: il treno ha fischiato”

“ L’umorismo”: Il sentimento del contrario (parte centrale)

Italo Svevo

“ La coscienza di Zeno”: Il dottor S: prefazione - Il vizio del fumo - Lo schiaffo del padre - La catastrofe finale

Giuseppe Ungaretti

“ L’Allegria”: I Fiumi- Fratelli- Soldati- San Martino del Carso-Veglia

“ Sentimento del tempo”: la madre

Eugenio Montale

“ Ossi di seppia”: Non chiederci parola- Spesso il male di vivere-Meriggiare pallido e assorto-

“ Satura”: Ho sceso dandoti il braccio

Umberto Saba

Canzoniere “A mia moglie” – “ Città vecchia”



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:

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 ciascun argomento e li sa mettere in relazione	Opera autonomamente e 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:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI	
A.1	<p>L'alunno:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. potenzia le capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione, 2. potenzia la collaborazione con l'insegnante e con i compagni. <p>Strategie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.



OBIETTIVI COGNITIVI	
A.2	<p>L'alunno:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. prende appunti con regolarità e rigore; 2. usa il libro di testo: <ol style="list-style-type: none"> 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. <p>Strategie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
COSTITUZIONE ORDINAMENTO GIURIDICO ITALIANO ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI ED UNIONE EUROPEA EU INSTITUTIONS NEXT GENERATION EU	<p>Conoscere l'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali</p>	<p>Comprendere il concetto di Stato, Regione, Città Metropolitana, Comune e Municipi e riconoscere i sistemi e le organizzazioni che regolano i rapporti fra i cittadini e i principi di libertà sanciti dalla Costituzione Italiana e dalle Carte Internazionali; in particolare conosce la Dichiarazione universale dei diritti umani, i principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana e</p>



		gli elementi essenziali della forma di Stato e di Governo.
SVILUPPO SOSTENIBILE	<p>Conoscere i principi di salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, della costruzione di ambienti di vita, di città, scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psico-fisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. Conoscere i principi di educazione alla salute, tutela dell'ambiente, rispetto per gli animali e i beni comuni, protezione civile (in ambito energetico, alimentare, paesaggistico, educativo, della salute in generale etc.)</p>	<p>Essere consapevole che i principi di solidarietà, uguaglianza e rispetto della diversità sono i pilastri che sorreggono la convivenza civile e favoriscono la costruzione di un futuro equo e sostenibile.</p> <p>Comprendere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali. Promuovere il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e sapere riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria.</p>
COMPETENZA DIGITALE	<p>Conoscere rischi e insidie dell'ambiente digitale.</p> <p>Conoscere i concetti di identità digitale / web reputation / cittadinanza digitale .</p>	<p>Essere in grado di distinguere i diversi device e di utilizzarli correttamente, di rispettare i comportamenti nella rete e navigare in modo sicuro. Essere in grado di comprendere il concetto di dato e di individuare le informazioni corrette o errate, anche nel confronto con altre fonti. Saper distinguere l'identità digitale da un'identità reale e applicare le regole sulla privacy tutelando se stesso e il bene collettivo. Prendere piena</p>



		consapevolezza dell'identità digitale come valore individuale e collettivo da preservare. Essere in grado di argomentare attraverso diversi sistemi di comunicazione. Essere consapevole dei rischi della rete e come riuscire a individuarli.
--	--	--



7. SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA ITALIANA

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Cultura positivista: Naturalismo e Verismo. Crisi della ragione: Decadentismo, Simbolismo, Estetismo, Superomismo. Primo Novecento: l'Avanguardia del Futurismo, il Romanzo moderno, l'inettitudine. I poeti Italiani tra le due guerre.	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, Aula magna. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, uso di video. Videolezioni. Attrezzature: strumenti multimediali
Percorso artistico: Impressionismo; Cubismo; Futurismo e Dadaismo. Il Surrealismo.	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, Aula magna. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, uso di video. Videolezioni. 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, Aula magna. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, uso di video. Videolezioni. Attrezzature: strumenti multimediali



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: STORIA

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Industrializzazione e Imperialismo di fine Ottocento. L'età giolittiana. La prima guerra mondiale e la società di massa. Il Biennio Rosso. I Totalitarismi, la loro formazione ed evoluzione: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La seconda guerra mondiale. La Resistenza.</p>	<p>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.</p>	<p>Spazi: aula multimediali</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti Videolezioni.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>La Costituzione italiana: il contesto storico, la sua formazione, i principi fondamentali.</p>	<p>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.</p>	<p>Spazi: aula multimediali</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti Videolezioni.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Il progetto e la realizzazione delle Comunità Europea</p>	<p>L'alunno è consapevole di appartenere storicamente e culturalmente ad un territorio che va oltre i confini nazionali, sa di essere cittadino europeo</p>	<p>Spazi: aula multimediali</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti Videolezioni.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Scienza e cultura dell'alimentazione

Testi in adozione:

Scienza e Cultura dell'alimentazione (Enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali)

A.Machado

Poseidonia scuola

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Nuovi prodotti alimentari: per un'alimentazione particolare, integratori, alimenti funzionali, OGM, ecc.	Valorizzare criticamente le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Spazi: . Aula Mezzi: Videolezioni, testo Attrezzature: strumenti multimediali
La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche (dieta del lattante, bambino, adolescente, adulto, gestante, nutrice, anziano, sportivo)	Formulare una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale	Spazi: . Aula Mezzi: Videolezioni, testo Attrezzature: strumenti multimediali
La dieta nelle principali patologie (malattie cardiovascolari, obesità, diabete, disturbi dell'apparato digerente).	Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. Redigere menu adatti al contesto territoriale e culturale	Spazi: . Aula Mezzi: Videolezioni, testo Attrezzature: strumenti multimediali
Allergie, intolleranze, tossinfezioni alimentari e malattie correlate con l'alimentazione	Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni e allergie connessi alla manipolazione degli alimenti	Spazi: . Aula Mezzi: Videolezioni, testo Attrezzature: strumenti multimediali



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A LINGUA INGLESE

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	v	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Ripasso delle strutture e dei tempi grammaticali Present simple and continuous, past simple and continuous; present and past perfect simple; future tenses, modal verbs and communicative functions; linkers and word formation; the passive voice of verbs; Verbs + infinitive/gerund; personal and impersonal constructions.</p>	<p>Sapersi esprimere in maniera sufficientemente corretta formulando semplici frasi al presente, al passato e al futuro; saper riconoscere la funzione comunicativa espressa negli enunciati; saper costruire semplici frasi alla forma passiva.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD</p> <p>Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video.</p> <p>Attrezzature: computer</p>
<p>Food and Health The Food Pyramid and the Eatwell Plate; the Mediterranean diet. Special Diets for Food Allergies and Intolerances; Alternative Diets.</p>	<p>Saper leggere e comprendere, con modalità guidate, testi di carattere tecnico sul cibo, le diete e la salute alimentare; saper descrivere con lessico sufficientemente appropriato la dieta mediterranea, la piramide alimentare, la Eatwell Plate e MyPlate, le diete alternative, le intolleranze, la celiachia e le allergie alimentari, le tossinfezioni da cibo; rispondere in maniera scritta e orale, in modo sufficientemente chiaro, a domande di comprensione su testi di carattere settoriale relativi al modulo.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD</p> <p>Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video.</p> <p>Attrezzature: computer</p>
<p>Food Safety & Hygiene Food contamination (physical, chemical and microbial hazards; direct and indirect cross-contamination); Food poisoning: a closer look at microbes (bacteria, moulds, viruses and yeasts); Safe food storage and handling; Food preservation and packaging;</p>	<p>Saper leggere e comprendere, con modalità guidate, testi di carattere tecnico sulla sicurezza alimentare e l'igiene in cucina; saper descrivere con un lessico sufficientemente appropriato i tipi di contaminazione del cibo, i responsabili di intossicazioni alimentari, il regolamento europeo</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD</p> <p>Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video.</p> <p>Attrezzature: computer</p>



<p>Food safety legislation (the EU Regulation N. 178/2002); ; the HACCP system – HACCP principles.</p>	<p>n. 178/2002 sulla sicurezza alimentare e l’HACCP; Rispondere in maniera scritta e orale, in modo sufficientemente chiaro, a domande di comprensione su testi di carattere settoriale relativi al modulo.</p>	
<p>Eat locally – Promoting a sustainable diet; Slow Food philosophy; Zero Km Food – Why should restaurants buy local food.</p>	<p>Saper leggere e comprendere, con modalità guidate, testi di carattere settoriale sul movimento Slow Food, la sostenibilità alimentare e I cibi a Km 0; saper descrivere con un lessico sufficientemente appropriato le motivazioni che giustificano un ricorso alle risorse agroalimentari locali, la filosofia dello Slow Food e le caratteristiche dell’alimentazione sostenibile; rispondere in maniera scritta e orale, in modo sufficientemente chiaro, a domande di comprensione su testi di carattere settoriale relativi al modulo.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD</p> <p>Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video.</p> <p>Attrezzature: computer</p>
<p>Working as a chef – Job application; writing a CV and a covering letter; an effective job interview.</p>	<p>Saper descrivere con un lessico sufficientemente appropriato come scrivere un buon CV e la lettera accompagnatoria; prepararsi per un colloquio di lavoro efficace. Saper compilare il CV e il modulo di candidatura nel sito internet Europass.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD</p> <p>Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video.</p> <p>Attrezzature: computer</p>
<p>Designing a menu – Special menus, banqueting and buffet; Wine lists</p>	<p>Saper leggere e comprendere, con modalità guidate, testi di carattere tecnico sulla progettazione di un menù, le varie tipologie di menù, le caratteristiche del banqueting e del buffet, oltre alla lista dei vini. Saper rispondere in maniera scritta e orale, in modo sufficientemente chiaro, a domande di comprensione su testi di carattere settoriale relativi al modulo.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD</p> <p>Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video.</p> <p>Attrezzature: computer</p>



<p>The European Union – The EU Institutions: the EU Parliament, the EU Commission, the EU Central bank, the EU Council.</p>	<p>Saper leggere e comprendere, con modalità guidate, testi di carattere specifico sulle istituzioni europee; saper descrivere con un lessico sufficientemente appropriato le istituzioni europee e le loro funzioni. Rispondere in maniera scritta e orale, in modo sufficientemente chiaro, a domande di comprensione su testi di carattere specifico relativi al modulo.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video. Attrezzature: computer</p>
<p>War poets – Positive and negative attitudes; The symbol of the First World War; Anthem for Doomed Youth (W. Owen’s poem); The Soldier (R. Brooke’s poem)</p>	<p>Saper leggere e comprendere, con modalità guidate, testi letterari sui poeti della guerra; sui simboli della Prima Guerra Mondiale e l’attitudine nei confronti della guerra da parte dei giovani soldati. Saper descrivere con un lessico sufficientemente appropriato le poesie di W. Owens e R. Brooke. Rispondere in maniera scritta e orale, in modo sufficientemente chiaro, a domande di comprensione su testi di carattere specifico relativi al modulo.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e DAD Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet, video. Attrezzature: computer</p>
<p>Towards Invalsi test Reading and comprehension Invalsi test, British Council; articles – level B1/B2.</p>	<p>Saper leggere, comprendere e rispondere, in maniera scritta e orale, in modo sufficientemente corretto, a testi di carattere generico di livello CEFR B1/B2 in preparazione alla prova Invalsi.</p>	<p>Spazi: Aula della classe e laboratorio di informatica. Mezzi: Dispense a cura della docente, fotocopie, internet. Attrezzature: computer</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: MATEMATICA

Testi in adozione: NESSUN TESTO

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.	<ul style="list-style-type: none">- aula fisica- aula virtuale (google meet)- Pc e proiettore- LIM- Mathlab- Dispense a cura del docente
I LIMITI: Approccio intuitivo al concetto di limite di una funzione e approccio grafico; forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$, $0/0$, $+\infty - \infty$, calcolo di limiti di funzioni razionali fratte negli estremi del dominio; asintoti orizzontale, verticale ed obliquo; definizione di continuità in un punto e in un intervallo; classificazione delle discontinuità.	-Calcolare semplici limiti di funzioni razionali (risolvendo anche forme di Indecisione $\frac{\infty}{\infty}$, $0/0$, $+\infty - \infty$); - riconoscere e individuare punti di discontinuità per semplici funzioni razionali; - riconoscere e determinare asintoti (verticali, orizzontali ed obliqui) di semplici funzioni razionali.	<ul style="list-style-type: none">- aula fisica- aula virtuale (google meet)- Pc e proiettore- LIM- Mathlab- Dispense a cura del docente
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.	<ul style="list-style-type: none">- aula fisica- aula virtuale (google meet)- Pc e proiettore- LIM- Mathlab- Dispense a cura del docente



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: lingua francese

Testi in adozione: nessuno

Testo di riferimento: Côté cuisine Côté salle (Silvia Ferrari- Henri Dubosc)

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Grammaire: le présent de l'indicatif Il faut / Il y a C'est/Ce sont Les temps continus Les formes interrogatives et négatives Les adverbes de quantité Le passé composé L'imparfait futur simple et conditionnel	Padroneggiare le principali strutture grammaticali per poter comunicare in ambito personale e lavorativo	Spazi: Aula, DAD Mezzi: dispensa fornita dall'insegnante Attrezzature:
Lexique: la réception ; les mots pour parler des autres cuisines ; les mots pour parler de cuisine et santé ; de mots pour parler de la cuisine italienne	Apprendere lessico specifico del settore	Spazi: Aula, DAD Mezzi: dispensa fornita dall'insegnante Attrezzature:
Théorie : le travail du barman ; la réception ; les différents types de restauration ; d'une cuisine à l'autre ; le régime Okinawa ; la cuisine italienne, le CV	Applicare le competenze grammaticali e lessicali per illustrare gli argomenti teorici trattati.	Spazi: Aula, DAD Mezzi: dispensa fornita dall'insegnante Attrezzature:



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: **DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC. - CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Testi in adozione: DeA scuola “Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica” – Autori C. De Luca, M.T. Fantozzi

Macroargomenti svolti nell’anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Il turismo e le fonti del diritto.	Il fenomeno turistico, la bilancia dei pagamenti, le fonti statistiche, le fonti del diritto italiano, comunitario e internazionale.	Aula, libro di testo, lim.
La legislazione turistica	Le norme obbligatorie per l’impresa, le norme sulla sicurezza alimentare, cenni a norme volontarie.	Aula, libro di testo, lim.
Le politiche di vendita nella ristorazione	Il concetto di marketing, il marketing turistico territoriale, le tecniche del marketing, cenni a il ciclo di vita del prodotto.	Aula, libro di testo, lim.
La programmazione aziendale	La programmazione e il controllo di gestione, il budget, la programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan.	Aula, libro di testo, lim.



<p>La Costituzione italiana: il contesto storico, la sua formazione, i principi fondamentali.</p>	<p>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.</p>	<p>Spazi: aula multimediali</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti Videolezioni.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Il progetto e la realizzazione delle Comunità Europea</p>	<p>L'alunno è consapevole di appartenere storicamente e culturalmente ad un territorio che va oltre i confini nazionali, sa di essere cittadino europeo</p>	<p>Spazi: aula multimediali</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti Videolezioni.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Enogastronomia

Testi in adozione: Chef con Masterlab – Gianni Frangini – Le Monnier Scuola

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Igiene e salubrità degli alimenti	La legislazione alimentare, i rischi nella lavorazione, le regole di una prassi igienica, le regole di una corretta prassi di lavorazione, il piano di autocontrollo.	Spazi: Aula Mezzi: Libro di testo
Alimenti e qualità alimentare	I prodotti ecologici, i nuovi prodotti alimentari, le gamme alimentari.	Spazi: Aula Mezzi: Libro di testo
Approvvigionamento	La gestione dell'economato: l'organizzazione del reparto, la pianificazione degli acquisti, ordinazioni, ricevimento e stoccaggio delle merci. La gestione delle scorte, la valorizzazione delle giacenze. La determinazione dei prezzi: il Food&Beverage cost. Il calcolo dei prezzi di vendita.	Spazi: Aula Mezzi: Libro di testo
I menù e la corretta nutrizione	Il menù nella ristorazione commerciale, evoluzione, abitudini alimentari oggi, l'offerta gastronomica dei locali pubblici, la selezione dei piatti, la composizione, le tendenze, le carte accessorie, gli stili alimentari.	Spazi: Aula Mezzi: Libro di testo
Catering e Banqueting	Tecniche di catering e banqueting: normativa di riferimento, gestione dei servizi di catering e banqueting. Catering e ristorazione collettiva. L'organizzazione nella produzione. I menù nella ristorazione collettiva: sociale ed aziendale. Il servizio di ristorazione viaggiante, altre forme di catering industriale, prescrizioni alimentari religiose.	Spazi: Aula Mezzi: Libro di testo



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: 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
<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Marchi di qualità, eccellenze italiane. Analisi sensoriali del vino, abbinamento Cibo-Vino, secondo i criteri di concordanza e tipicità territoriale.</p>	<p>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.</p>	<p>Aula, libro di testo, lim.</p>
<p>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.</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. 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.</p>	<p>Aula, libro di testo, lim.</p>
<p>Criteria e principi per l'avvio e la gestione di un'attività ristorativa. Criteria 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.</p>	<p>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.</p>	<p>Aula, libro di testo, lim.</p>
<p>Conoscere il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa, utilizzando lessico e fraseologia di settore.</p>	<p>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.</p>	<p>Aula, libro di testo, lim.</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Scienze motorie e sportive

Testi in adozione: -

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Anatomia generale del corpo umano	Lo studente deve conoscere le nozioni di base del corpo umano, con particolare riferimento all'apparato cardio-circolatorio, respiratorio e locomotore.	Aula, videoconferenza, Power point
Regole e cenni di casistica negli sport nazionali principali	Lo studente deve conoscere le regole dei seguenti sport: calcio, pallavolo, basket, badminton, tchoukball, pallamano, tamburello; deve altresì conoscere lo svolgimento di una manifestazione di atletica leggera.	Aula, videoconferenza, Power point
Storia dei Giochi olimpici	Lo studente deve conoscere la storia dei Giochi olimpici antichi e moderni	Aula, videoconferenza, Power point
Primo soccorso	Lo studente deve conoscere le nozioni di base nei casi più comuni di possibile primo soccorso, in particolare nei casi di emorragia, frattura, distorsione/lussazione, ipotermia, colpo di calore.	Aula, videoconferenza, Power point



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 imparati	- 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 strumento linguistico. - Efficace e personale la componente ideativa: uso appropriato e critico dei linguaggi specifici.	- Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e 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	Lingua e letteratura italiana	Lingua inglese	Storia	Matematica	Scienze motorie e sportive	Francese	Lab. di cucina	Lab. sala e vendita	Seconda lingua straniera – francese	Sc. e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche amministr. Della struttura ric. / Cittadinanza e Costituzione
Interrogazione	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Prova pratica											
Tema/ Problema/Relazione		x		x		x	x	x	x		x
Prove strutturate	x										
Prove semistrutturate											
Questionario/trattazione sintetica											
Esercizi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Altro											



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	Lingua e letteratura italiana	Lingua inglese	Storia	Matematica	Scienze motorie e sportive	Francese	Lab. di cucina	Lab. sala e vendita	Sc. e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche amministr. Della struttura ric. / Cittadinanza e Costituzione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Metodo induttivo	X			X			X		X	
Lavoro di gruppo				X	X					
Discussione guidata	X		X			X	X		X	X



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

Materiali e strumenti	Lingua e letteratura italiana	Lingua inglese	Storia	Matematica	Scienze motorie e sportive	Francese	Lab. di cucina	Lab. sala e vendita	Sc. e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche amministr. Della struttura ric. / Cittadinanza e Costituzione
Libri di testo										
Altri libri										
Dispense	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratori		X								
Visite guidate										
Incontri con esperti										
Software				X						
Strumenti multimediali	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: Università degli Studi di Verona, Brescia, Ferrara, Milano
Job & Orienta 2021

13. SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLA SIMULAZIONE DI COLLOQUIO:

-

DATA 10/052021

ELENCO DEGLI INSEGNANTI CHE HANNO IMPARTITO LA FORMAZIONE

COGNOME E NOME	FIRMA
Bezzini Lorenza	
Bona Emanuela	
Finotti Antonella	
Gatti Jasmine	
Gessi Clelia	
Ghirelli Alessandro	
Grazzi Maria Grazia	
Novellini Marianna	
Orlandi Antonio	



Il Consiglio della Classe:

Bertoni Mariagrazia	
Truzzi Roberto	
Genovese Gianluca	
Bozzeda Liana	
Baggio Riccardo	
Mazzacani Annusca	
Carparelli Maria Rosaria	
Mammola Francesco	
La Marca Leonardo	
Veltri Maria Luisa	
Campi Giovanna	
Coppola Tommaso	

II DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Giordano Pachera



14.ALLEGATI:

ALLEGATO 1: Griglia di valutazione del colloquio

ALLEGATO 1:

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 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	
Punteggio totale della prova				

