



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: ALBERGHIERO

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 5 AC

Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe
Prof.ssa MARIAGRAZIA BERTONI

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 italiana	Bertoni Mariagrazia	Sì
Storia, Cittadinanza e Costituzione	Bertoni Mariagrazia	Sì
Lingua e cultura inglese	Carparelli Maria Rosaria	Sì
Lingua e cultura francese	Mazzacani Annusca	No
Matematica	Truzzi Roberto	Sì
Scienza degli alimenti	Genovese Gianluca	No
Diritto e tecniche amministrative	Bozzeda Liana	Sì
Laboratorio servizi enogastronomia - Cucina	Mammola Francesco	Sì
Laboratorio servizi enogastronomia - Sala e vendite	La Marca Leonardo	No
Scienze motorie e sportive	Baggio Riccardo	Sì
IRC	Campi Giovanna	Sì
Alternativa IRC	Coppola Tommaso	No
Sostegno	Veltri Maria Luisa	No



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	AGOSTINI ASIA
2	ATTI ALESSIA
3	BOCCAZZI LEONARDO
4	CAZZOLI OMAR
5	CHEN SHUANGQIANG
6	CIRANNA ANTHONY MANUEL
7	DE SANTIS SAVERIO
8	MAHAY SAGAR
9	MAINENTE RICCARDO
10	MORTINI ALESSANDRO
11	MORTUJA SAIFUR RAHMAN
12	PASETTI ALESSIO
13	PEDRAZZI MANUEL
14	SACCANI ANDREA OSAMUDIAMEN
15	SISTI PAOLA
16	TRAVAGLIATI MENDY MARGHE- RITA



3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

Egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Potendo assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale e nonché le condizioni igienico sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il Tecnico dei Servizi di Ristorazione deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.



4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 16 studenti, tre di essi seguono un PEI, uno per obiettivi differenziati e due per obiettivi minimi; il CdC ha ritenuto opportuno all'inizio dell'anno scolastico predisporre un PDP BES temporaneo per un alunno di origine straniera con difficoltà ad esprimersi in lingua italiana.

Dal punto di vista disciplinare la classe è complessivamente corretta, ha seguito abbastanza regolarmente le lezioni in presenza e in DAD. Dal punto di vista didattico, il gruppo presenta tre fasce di rendimento, alcuni studenti hanno sempre dimostrato costanza e impegno durante le lezioni raggiungendo un ottimo profitto, altri hanno raggiunto complessivamente una preparazione più che sufficiente, qualche studente, per lo studio discontinuo e la poca motivazione, causata anche dall'isolamento e dalla fragilità psicologica evidenziata dalla pandemia, ha ottenuto risultati non sempre conformi alla preparazione ad un Esame di Stato.

Per la durata di buona parte dell'anno scolastico, salvo i periodi in cui è stato possibile svolgere le lezioni in presenza, gli insegnanti hanno continuato le attività didattiche servendosi della DAD, a causa della pandemia di Covid 19 ancora in atto; l'Istituto ha comunque cercato di salvaguardare le attività pratiche professionali un giorno alla settimana per metà classe in modo alternato, oltre che la possibilità di frequentare la scuola agli studenti con PEI. Quasi tutti gli studenti hanno partecipato con regolarità e impegno alle videolezioni, è da sottolineare la tendenza di alcuni ad assentarsi all'inizio o alla fine della mattinata di lezioni spesso in corrispondenza di verifiche programmate.

Il CdC ha previsto nella parte finale dell'anno scolastico delle simulazioni della prova orale, unica prova dell'Esame di Stato 2021.

Tenendo conto della difficile situazione che tutti stiamo vivendo, si può affermare che il rendimento scolastico è complessivamente discreto.

• SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con insufficienze: 4 (tra cui Chen Shuangqiang e Dai Zebin, promossi con media insufficiente)

Alunni promossi con la media tra il sei e il sette: 7

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

Alunni promossi con la media tra l'otto e il nove: 3

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	18	0	0	1
Quinta	16	0	0	-

L'alunno Dai Zebin non ha frequentato la classe quinta



- INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI

Il C.d.C. non ha ritenuto necessari interventi di recupero, in quanto tutti gli insegnanti hanno attivato recuperi in itinere durante le lezioni; lo svolgimento per buona parte dell'anno scolastico delle attività in DAD non ha permesso di attivare eventuali interventi di 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
La conservazione del cibo	Scienza degli alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala e vendita, Inglese, Storia, Diritto Tecn. Amm., Italiano.	Immagine di un frigorifero	Attività pratica di Laboratorio Cucina.
La cucina mediterranea	Lab. Cucina, Lab. Sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto Tecn. Amm., Inglese, Italiano, Storia.	Piatto tipico della cucina mediterranea	Attività pratica di Laboratorio Cucina.
Tradizione e innovazione	Lab. Cucina, Lab. Sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto Tecn. Amm., Inglese, Italiano, Storia.	Documento tratto dal Manifesto della cucina futurista	Attività pratica di Laboratorio Cucina e Sala.

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.

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 della classe – di un project work interno. Il progetto interno, che ha riguardato l'indirizzo alberghiero dell'Istituto, soprannominato “PW Il pranzo è servito” è nato dalla necessità di consolidare e sviluppare competenze e conoscenze nell'ambito di indirizzo di studio. L'attività proposta ha permesso di stimolare nella comunità discente ed educante una sensibilità e un atteggiamento positivo verso le tradizioni culinarie ed enogastronomiche del territorio nei giorni di festa, utilizzando i prodotti a km0, coinvolgendo anche un soggetto esterno nella valutazione finale.

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. Di seguito 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 e padron ‘Ntoni”;

“L’addio di ‘Ntoni”.

Baudelaire, I fiori del male 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 Merigiare 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 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
<p>Sviluppo sostenibile: i tre pilastri della Convenzione di Aarhus; il settore agroalimentare italiano; le banche etiche e il microcredito.</p>	<p>Consumo e produzioni responsabili, tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali ed agroalimentari.</p>	<p>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.</p>
<p>L'Unione Europea: la nascita dell'Unione Europea e le tappe della sua formazione; i principi fondanti; le competenze, gli organi e le istituzioni dell'Unione Europea; la libertà di circolazione delle merci, delle persone, di prestazione dei servizi e dei capitali.</p>	<p>Consapevolezza della cittadinanza europea, confrontare le realtà personali e sociali con i principi comunitari.</p>	<p>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.</p>



SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA ITALIANA

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>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'inettitudine in I. Svevo. Umore e relativismo in L. Pirandello. Lettura e analisi di una selezione di testi e di poesie degli autori.</p>	<p>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.</p>	<p>Spazi: aula, classroom. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Percorso artistico: Impressionismo; Cubismo; Futurismo e Dadaismo; l'Astrattismo. Il Surrealismo e la pittura Metafisica.</p>	<p>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.</p>	<p>Spazi: aula, classroom. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>La produzione scritta: il testo argomentativo. Tesi, antitesi, confutazione delle antitesi e conclusione. Il testo di attualità.</p>	<p>L'alunno sa analizzare e produrre in modo semplice testi argomentativi.</p>	<p>Spazi: aula. Mezzi: appunti, simulazioni, esercitazioni a casa e a scuola. Attrezzature: strumenti multimediali</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>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.</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, classroom.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.</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, classroom.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Il progetto e la realizzazione della 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, classroom.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



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	<p>CONOSCENZE: Il fenomeno turistico, il turismo sostenibile e responsabile, la bilancia dei pagamenti, le fonti del diritto italiano e comunitario.</p> <p>ABILITA': Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici, distinguere le diverse fonti del diritto.</p>	<p>Spazi : aula.</p> <p>Mezzi: Libro di testo, appunti, lezione frontale</p> <p>Lezione/scoperta</p> <p>Approccio pluridisciplinare</p> <p>Processi individualizzati (per alunno con O.D.)</p> <p>Problem solving</p> <p>Esercitazione in classe</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
LA LEGISLAZIONE TURISTICA	<p>CONOSCENZE: Le norme obbligatorie per l'impresa, le norme sulla sicurezza alimentare, la disciplina dei contratti di settore, le norme volontarie.</p> <p>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.</p>	<p>Spazi : aula.</p> <p>Mezzi: Libro di testo, appunti, lezione frontale</p> <p>Lezione/scoperta</p> <p>Approccio pluridisciplinare</p> <p>Processi individualizzati (per alunno con O.D.)</p> <p>Problem solving</p> <p>Esercitazione in classe</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE	<p>CONOSCENZE: Il concetto di marketing, il marketing turistico territoriale, le tecniche del marketing, il ciclo di vita del prodotto.</p> <p>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.</p>	<p>Spazi : aula, aula virtuale.</p> <p>Mezzi: Libro di testo, appunti, lezione frontale</p> <p>Lezione/scoperta</p> <p>Approccio pluridisciplinare</p> <p>Processi individualizzati (per alunno con O.D.)</p> <p>Problem solving</p> <p>Esercitazione in classe</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A MATEMATICA

Testi in adozione: nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>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.</p>	<p>Saper determinare di una funzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> -il dominio; - i punti di intersezione con gli assi; - il segno; - le simmetrie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - dispense a cura dell'insegnate - video lezioni - software (Desmos) - uso iPad
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - dispense a cura dell'insegnate - video lezioni - software (Desmos) - uso iPad
<p>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.</p> <p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - dispense a cura dell'insegnate - video lezioni - software (Desmos) - uso iPad



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: LINGUA STRANIERA 2 (FRANCESE)

Testi in adozione: Nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente con particolare riferimento alla microlingua e alle strutture grammaticali relative ai diversi argomenti affrontati.</p>	<p>- Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione.</p> <p>- Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove.</p> <p>- Saper individuare collegamenti con altre discipline.</p>	<p>Spazi: aula scolastica, classroom in DaD.</p> <p>Mezzi: materiale fornito dal docente.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>
<p>Côté réception <i>Organizzare un ricevimento</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer - Conseiller - La réception - Présenter une réception - L'ABC des réceptions 	<p>- Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia.</p> <p>- Approfondire la microlingua relativa al settore alberghiero e sviluppare le relative competenze linguistiche e operative al fine di poter operare adeguatamente nei casi seguenti:</p>	<p>Spazi: aula scolastica, classroom in DaD.</p> <p>Mezzi: materiale fornito dal docente.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>
<p>Myriades de restos <i>Promuovere un ristorante – I diversi tipi di ristorante</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir un restaurant sur un site web - Les différentes types de restauration 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentare una regione di particolare interesse anche dal punto di vista gastronomico; 	<p>Spazi: aula scolastica, classroom in DaD.</p> <p>Mezzi: materiale fornito dal docente.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>
<p>Des cuisines variées <i>Altri tipi di cucina (molecolare, vegetariana, etnica)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parler de différentes formes de cuisines - Les mots pour parler d'autres cuisines - Se préparer pour un entretien - D'une cuisine à l'autre 	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere in evidenza i prodotti agro-alimentari tipici, le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze nell'ambito della ristorazione. 	<p>Spazi: aula scolastica, classroom in DaD.</p> <p>Mezzi: materiale fornito dal docente.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>



<p>Cuisine et santé <i>Cucina e salute</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parler d'un régime, d'une diète - Les mots pour parler de cuisine et santé - Décrypter une étiquette - La micronutrition - Le régime Okinawa 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Apprezzare la diversità culturale e mostrare piacere e interesse verso la comunicazione interculturale. 	<p>Spazi: aula scolastica, classroom in DaD.</p> <p>Mezzi: materiale fornito dal docente.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>
<p>Balade gourmande en Italie <i>La cultura gastronomica italiana</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parler de la cuisine italienne - Décrire une spécialité italienne - Présenter une recette et ses variantes 		<p>Spazi: aula scolastica, classroom in DaD.</p> <p>Mezzi: materiale fornito dal docente.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>
<p>Mon job dans un resto <i>Le professioni della ristorazione – la ricerca di un impiego – il CV e il colloquio di lavoro</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Se présenter - S'accorder pour un entretien et accepter - La demande de travail - D'autres professions cuisine ou salle - Le CV européen 		<p>Spazi: aula scolastica, classroom in DaD.</p> <p>Mezzi: materiale fornito dal docente.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore Cucina

Testo in adozione: Chef con MasterLab casa editrice Le Monnier scuola

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Sistema haccp e le regole di buona prassi igienica	Applicazione del sistema haccp e la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina
Sicurezza e salubrità' del luogo di lavoro	Regole di base per la prevenzione degli infortuni. Gli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina
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, laboratorio di cucina
Approvvigionamento	Organizzare gli acquisti, scegliendo i fornitori più idonei. Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita di un prodotto/servizio.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina
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, laboratorio di cucina
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, laboratorio di cucina



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Scienze e Cultura dell’Alimentazione

Testi in adozione: Scienze e Cultura dell’Alimentazione- A.Machado- Poseidonia-Mondadori

Macroargomenti svolti nell’anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>MODULO 1: L’alimentazione nell’era della globalizzazione. - Unità 1.2 Nuovi prodotti alimentari.</p> <p>MODULO 2: La dieta in condizioni fisiologiche. - Unità 2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. - Unità 2.2 Diete e stili alimentari. - Unità 2.3 L’alimentazione nella ristorazione collettiva.</p>	<p>Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Conoscere le diverse diete da applicare nelle diverse fasce di età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Conoscere i diversi stili alimentari in Europa e nel mondo.</p> <p>Conoscere l’organizzazione nella ristorazione di servizio.</p>	<p>Spazi: Aula scolastica</p> <p>Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint</p> <p>Attrezzature: LIM</p>
<p>MODULO 3: La dieta nelle principali patologie. Unità 3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari. Unità 3.2 La dieta nelle malattie metaboliche. Unità 3.3 La dieta nelle malattie dell’apparato digerente. Unità 3.4 Allergie ed intolleranze alimentari. Unità 3.5 Alimentazione e tumori e DCA.</p>	<p>Conoscere le diverse tipologie di dietoterapia da applicare alle diverse patologie alimentari principali.</p>	<p>Spazi: Aula scolastica</p> <p>Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint</p> <p>Attrezzature: LIM</p>
<p>MODULO 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare - Unità 4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Unità 4.2 Contaminazione biologica degli alimenti. Unità 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. Unità 4.4 Sistema HACCP e certificazioni di qualità.</p>	<p>Conoscere e saper classificare in maniera sistematica e successiva valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni e contaminazioni di natura biologica, fisica e chimica.</p> <p>Conoscere il sistema HACCP e le principali certificazioni di qualità alimentare.</p>	<p>Spazi: Aula scolastica</p> <p>Mezzi: Appunti e dispense. Powerpoint</p> <p>Attrezzature: LIM</p>



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, servizio dei vini. 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, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.</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, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.</p>
<p>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.</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.</p>	<p>Aula, libro di testo, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.</p>



	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	
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.	Aula, libro di testo, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: INGLESE

Testi in adozione: NESSUN TESTO IN ADOZIONE

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Food and Health	Saper parlare con lessico appropriato di: alimentazione e benessere; dieta mediterranea e piramide alimentare; diete c.d. speciali e diete alternative; saper descrivere la differenza tra allergia e intolleranza alimentare; descrivere la celiachia.	Spazi: aula scolastica e aula virtuale. Mezzi: visione di brevi filmati, letture scelte dalla docente, visita di siti WEB Attrezzature: smartTV, iPad, dispense e appunti della docente
Food Safety & Hygiene	Saper parlare con lessico appropriato di: contaminazione del cibo e intossicazione alimentare, con riferimento a batteri e agenti patogeni; HACCP e la normativa europea in materia alimentare.	Spazi: aula scolastica e aula virtuale. Mezzi: visione di brevi filmati, letture scelte dalla docente, visita di siti WEB Attrezzature: smartTV, iPad, dispense e appunti della docente



Eat locally	Saper parlare con lessico appropriato di: alimentazione sostenibile e Slow Food; cibo a Km zero, con particolare rif. alle scelte di un ristoratore.	Spazi: aula scolastica e aula virtuale. Mezzi: visione di brevi filmati, letture scelte dalla docente, visita di siti WEB Attrezzature: smartTV, iPad, dispense e appunti della docente
Working as a Chef	Saper parlare con lessico appropriato di: un CV e un colloquio di lavoro efficace.	Spazi: aula scolastica e aula virtuale. Mezzi: visione di brevi filmati, letture scelte dalla docente, visita di siti WEB Attrezzature: smartTV, iPad, dispense e appunti della docente
Designing a menu	Saper parlare con lessico appropriato di: menù speciali, catering e banchetti; la scelta e l'abbinamento dei vini.	Spazi: aula scolastica e aula virtuale. Mezzi: visione di brevi filmati, letture scelte dalla docente, visita di siti WEB Attrezzature: smartTV, iPad, dispense e appunti della docente
The European Union	Saper parlare con lessico appropriato di: Unione europea e sue precipue caratteristiche e funzioni.	Spazi: aula scolastica e aula virtuale. Mezzi: visione di brevi filmati, letture scelte dalla docente, visita di siti WEB Attrezzature: smartTV, iPad, dispense e appunti della docente
War poetry	Saper descrivere la società inglese prima e durante la I Guerra Mondiale; saper descrivere le caratteristiche del sonetto; paragonare W. Owen e R. Brooke; esporre il contenuto e le caratteristiche del sonetto <i>The Soldier</i> .	Spazi: aula scolastica e aula virtuale. Mezzi: visione di brevi filmati, letture scelte dalla docente, visita di siti WEB



		Attrezzature: smartTV, iPad, dispense e appunti della docente
--	--	--

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A:IRC

Testi in adozione: Nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<ul style="list-style-type: none"> - Le dimensioni della persona umana (psicologica, corporea, sociale, politica, morale, sessuale, culturale, professionale, religiosa) 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet</p> <p>Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p>Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Il rapporto Uomo-Donna nel cristianesimo 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet</p> <p>Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p>Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM</p>



<ul style="list-style-type: none"> - Cibo e Religioni: il valore simbolico degli alimenti nelle diverse fedi religiose 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet</p> <p>Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p>Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Bioetica: aborto e eutanasia 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 essenziali di rispetto della vita e di fattiva promozione dell'uomo. 	<p>Spazi: Aula della classe lezione on line tramite piattaforma Meet</p> <p>Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p>Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM</p>



6. 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	- Capacità di analisi e sintesi anche se non del tutto autonome.



		ad esprimere e ad evidenziare i concetti più importanti. - Capacità adeguate di comprensione e di lettura degli elementi di studio.	- 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	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Diritto e tecniche amm.ve	Francese	Scienza degli alimenti	Lab. servizi enogastr. Cucina	Lab. servizi enogastr. Sala e vendita	Scienze motorie e sportive	IRC
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prova pratica								X	X	X	
Tema/ Problema/Relazione	X	X					X	X		X	
Prove strutturate						X				X	
Prove semistrutturate				X		X	X			X	
Questionario/trattazione sintetica		X				X				X	
Esercizi			X	X		X		X	X	X	
Altro			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.

7. 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



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

10.1 Modalità di lavoro

Modalità	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Diritto e tecniche amministrative	Francese	Scienza degli alimenti	Lab. servizi enogastr- Cucina	Lab. servizi enogastr- Sala e vendita	Scienze motorie e sportive	IRC
Lezione frontale	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		X				X	
Lavoro di gruppo					X			X	X	X	
Discussione guidata		X	X		X	X	X	X	X	X	X



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

Materiali e strumenti	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Diritto e tecniche amministrative	Francese	Scienza degli alimenti	Laboratorio servizi enogastr- Cucina	Laboratorio servizi enogastr- Sala e vendita	Scienze motorie e sportive	IRC
Libri di testo					X		X	X	X		
Altri libri	X		X			X		X	X		
Dispense	X	X	X	X			X	X	X	X	X
Laboratori								X	X	X	
Visite guidate											
Incontri con esperti								X	X	X	
Software	X	X	X								
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



9. 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.



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

Il perdurare dell'emergenza causata dalla pandemia da Covid/19, non ha permesso attività integrative in presenza e nemmeno visite d'istruzione; gli studenti hanno, tuttavia, partecipato alle seguenti videoconferenze organizzate dalla scuola o da singoli docenti:

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)”.

- Master Class “Gli Homemade” con il Capo Barman Giuseppe Campanella.

“dell'International Bartenders Association (IBA) e Trainer certificato dalla Latte Art Grading System (LAGS)”.

- 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.

11. SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLA SIMULAZIONE DI COLLOQUIO:

Le simulazioni della prova orale si svolgeranno nelle date sotto riportate

Nr. Prova	Data	Durata
Orale	03/06/2021	5 ore
Orale	07/06/2021	5 ore

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

Gazoldo, 10 maggio 2021



Il Consiglio della Classe:

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

II DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Giordano Pachera



12. ALLEGATI

ALLEGATO 1:

a) Griglia di valutazione del colloquio

b) Griglia di valutazione alunni O.D.

ALLEGATO 2: Relazioni alunni BES

ALLEGATO 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 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				





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'Artiginato n°1 - Gazoldo degli Ippoliti (MN) T. 0376-657168



Allegato 1. b

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA ORALE STUDENTE/SSA 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	



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'Artiginato n°1 - Gazoldo degli Ippoliti (MN) T. 0376-657168