



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



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 BC

Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe
Prof.ssa Annusca Mazzacani

LICEO:
Scientifico - Scienze Applicate - Scienze Umane - Sportivo
TECNICO ECONOMICO:
Finanza & Marketing - Relazioni Internazionali - Sistemi Informativi
PROFESSIONALE:
Industria e Artiginato 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	Caporizzi Annamaria	No
Storia, Cittadinanza e Costituzione	Caporizzi Annamaria	No
Lingua straniera 1 (Inglese)	Businelli Simona	No
Lingua straniera 2 (Francese)	Mazzacani Annusca	No
Matematica	Saccenti Emanuela	No
Scienza e cultura dell'alimentazione	Genovese Gianluca	No
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Persiano Andrea	No
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	Raimo Carlo	No
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Vitale Antonella	No
Scienze motorie e sportive	Sordelli Marco	No
IRC	Campi Giovanna	No
Sostegno	Bonato Paolo	No
Docente di supporto	Ferrazzo Caterina	No



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	Bourya Wiam
2	Ceni Erika
3	De Pretto Beatrice
4	Desiderati Alice
5	Fico Roberta
6	Galli Nicolò
7	Mattana Sara
8	Serioli Filippo
9	Singh Karanpreet
10	Tassellari Vittoria

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), dell'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 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 5 BC è composta da 10 alunni, di cui 3 maschi e 7 femmine; tutti gli studenti provengono da istituti esterni: 7 studenti dall'AFGP Centro Bonsignori di Remedello, 2 studentesse dagli Istituti Santa Paola di Mantova ed una studentessa dal CFP Fondazione Casa del Giovane di Castiglione delle Stiviere.

All'interno della classe sono presenti due studentesse con il sostegno L.104/92, per le quali è stata predisposta una programmazione educativa individualizzata per obiettivi minimi che permetterà loro il conseguimento del diploma di Stato (vd. Allegato nr. 2)

La classe, seppur in modi e tempi diversi, ha manifestato complessivamente partecipazione e interesse all'azione didattica, secondo i caratteri, le personalità e gli stili di apprendimento di ciascun allievo. Il dialogo educativo ha richiesto un grande impegno da parte dei docenti che hanno diversificato i percorsi adattandoli alle esigenze dei singoli per favorire la crescita personale e culturale di ognuno. La classe è dunque eterogenea: alcuni ragazzi, dotati di spiccate capacità, studiosi e ben preparati, hanno dimostrato una buona acquisizione delle conoscenze e delle competenze metodologiche e disciplinari, approfondite con lavoro costante e autonomo, senso di responsabilità anche nel valutare i propri comportamenti, raggiungendo compiutamente gli obiettivi generali dell'area socio-affettiva e metacognitiva.

Alcuni studenti, invece, hanno impiegato tempi più lunghi nel procedere in autonomia verso una preparazione completa ed adeguata in tutte le discipline ed hanno perciò avuto necessità di un lavoro più mirato, in seguito al quale hanno comunque raggiunto livelli complessivamente adeguati di preparazione. Il resto della classe è costituito da ragazzi volenterosi e motivati che, al di là delle difficoltà incontrate in un percorso spesso impegnativo, hanno con determinazione conseguito risultati scolastici più che positivi e una buona preparazione di base.

Di fronte all'EMERGENZA COVID-19 e durante la DaD, tutti gli studenti hanno dimostrato grande senso di responsabilità e, nonostante le molteplici difficoltà, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni pienamente positive, hanno manifestato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua ed adeguata, intensificando, se possibile, le verifiche e mantenendo stretti rapporti con tutti i docenti. In questa circostanza l'azione didattica del Consiglio di classe è stata, ancor di più, mirata e determinata, non solo a potenziare e consolidare i soggetti distintisi positivamente per impegno e profitto, ma anche a responsabilizzare e sollecitare un continuo dialogo con quanti dimostravano discontinuità nell'impegno e incertezze nell'applicazione. Alla luce di tutto ciò, il



percorso della classe risulta essere caratterizzato da una lenta ma progressiva crescita e consapevolezza tali da considerarsi adeguate e soddisfacenti.

In seguito all'EMERGENZA COVID-19, anche i docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola" e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con attività significative (video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, utilizzo di video, libri e testi digitali, uso di varie piattaforme digitali) alle quali l'intera classe ha sempre risposto in modo collaborativo e responsabile.

- SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con insufficienze: Nessuno

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

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

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

Alunni promossi con la media superiore al nove: Tre

- FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO

	Iscritti	Trasferiti in altra scuola/indirizzo	Trasferiti da altra scuola o ripetenti	Non ammessi
Quinta	10	0	10	-

- 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; il proseguimento 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
ABBINAMENTO CIBO – VINO	<ul style="list-style-type: none">- Inglese- Scienza e cultura dell'alimentazione- Lab. dei servizi enogastr. Settore Sala e Vendita- Lab. dei servizi enogastr. Settore Cucina	<ul style="list-style-type: none">- Food and wine matching; wine classification and labelling- Gli additivi alimentari- Le tre scuole di pensiero, le tecniche di abbinamento, le schede AIS- La cucina tradizionale e i suoi vini	<ul style="list-style-type: none">- Lezioni frontali; DaD- Lezioni frontali; DaD- Attività pratica di Laboratorio di Sala- Attività pratica di Laboratorio di Cucina
IL MARKETING	<ul style="list-style-type: none">- Inglese- Scienza e cultura dell'alimentazione- Lab. dei servizi enogastr. Settore Sala e Vendita	<ul style="list-style-type: none">- Marketing basics; promoting a start-up restaurant (zero Km food – Food waste reduction)- La ristorazione commerciale- La regola delle 4 P; Il marketing relativo al bar; Food and Beverage cost	<ul style="list-style-type: none">- Lezioni frontali; DaD- Lezioni frontali; DaD- Esercitazione con PowerPoint



	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. dei servizi enogastr. Settore Cucina - Diritto e Tecniche amm.ve della struttura ricettiva 	<ul style="list-style-type: none"> - Il menù e la lista delle vivande - Concetti generali e tecniche di Marketing 	<ul style="list-style-type: none"> - Attività pratica di Laboratorio di Cucina - Ricerca di gruppo; Ricerca individuale
ALIMENTAZIONE CORRETTA E SALUTARE	<ul style="list-style-type: none"> - Inglese - Scienza e cultura dell'alimentazione - Lab. dei servizi enogastr. Settore Sala e Vendita - Lab. dei servizi enogastr. Settore Cucina 	<ul style="list-style-type: none"> - The Mediterranean Diet; Food allergies and intolerances; Alternative diets - La Dietoterapia - L'abuso dell'alcol, effetti sull'organismo - Gli allergeni, gestione e alimenti alternativi 	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali; DaD - Lezioni frontali; DaD - Analisi di un opuscolo fornito dal Ministero della Salute - Attività pratica di Laboratorio di Cucina

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
La Costituzione italiana: i principi fondamentali.	Storia, Cittadinanza e Costituzione.	Testo della Costituzione; materiali predisposti dall'insegnante.	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - DaD
Nascita della Repubblica, le sue istituzioni e la gerarchia delle fonti.	Storia, Cittadinanza e Costituzione. Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva.	Materiali predisposti dall'insegnante. Materiali predisposti dall'insegnante. Testo in adozione.	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - DaD - Discussione ed analisi di esempi pratici.



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. In particolare, durante il terzo anno i 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.

Il quinto anno, a fronte del permanere delle restrizioni volte al contrasto della diffusione del covid-19, è stato caratterizzato dalla realizzazione – da parte di alcuni studenti – 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:

- Charles Baudelaire:

I fiori del male (Corrispondenze, A una passante)
Da Lo spleen di Parigi Perdita d'aureola

- Arthur Rimbaud:

Vocali

- Émile Zola:

Prefazione alla seconda edizione di Thérèse Raquin

- Giovanni Verga:

Vita dei campi (Fantasticheria)
I Malavoglia (Prefazione, Capitoli: III-XV)

- Oscar Wilde:

Il ritratto di Dorian Gray (Capitolo XX)

- Gabriele D'Annunzio:

Alcyone (La sera fiesolana, La pioggia nel pineto, I pastori)
Il piacere (libro I, capitolo I pagine 11-15)

- Giovanni Pascoli:

Il fanciullino (I capitolo)
Myricae (Lavandare, X Agosto)
Canti di Castelvecchio (Il gelsomino notturno)

- Filippo Tommaso Marinetti:

Manifesto del Futurismo
Manifesto della cucina futurista



- Italo Svevo:

La coscienza di Zeno

(prefazione; capitolo III: Il fumo - capitolo IV: la morte di mio padre)

- Luigi Pirandello:

Il fu Mattia Pascal (capitolo XVIII)

Uno, nessuno e centomila (libro primo capitolo primo)

Quaderni di Serafino Gubbio operatore (quaderno settimo, capitolo quarto)

Le novelle per un anno (Il treno ha fischiato)

Enrico IV (atto II)

- Giuseppe Ungaretti:

Veglia

L'Allegria (Soldati)

- Eugenio Montale:

Ossi di seppia (I limoni, Spesso il male di vivere ho incontrato)

Le occasioni (Non recidere, forbice, quel volto)

- Umberto Saba:

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.



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;



	<p>3. riconosce e utilizza il linguaggio ed i simboli specifici della disciplina in contesti concreti;</p> <p>4. conosce i contenuti affrontati, organizza con la guida del docente le conoscenze acquisite e le inserisce in un contesto pertinente.</p> <p>Strategie:</p> <p>a) far produrre schemi riassuntivi e mappe concettuali;</p> <p>b) proporre e/o richiedere tabelle da compilare, schede di analisi, griglie orientative.</p>
--	--

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
L'Unione Europea	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare e valutare il significato dell'integrazione europea. - Individuare le fasi nella formazione della comunità europea. - Riconoscere l'importanza dei principali trattati nella vita di tutti i giorni. - Riconoscere l'importanza e il valore delle varie Istituzioni UE. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare le regole per la libera circolazione di persone e cose in ambito comunitario. - Saper individuare i principi su cui si basano l'attività organizzativa e le istituzioni UE e le relative funzioni. - Ricercare informazioni su tematiche ed iniziative promosse dall'UE in specifici settori economici.
Sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principi alla base del concetto di sviluppo sostenibile. - Identificare il fenomeno dello spreco alimentare nella catena di produzione e consumo di cibo. - Conoscere le caratteristiche dei prodotti Km 0 e Presidi Slow food. - Conoscere le iniziative volte alla lotta allo spreco alimentare, alcuni strumenti utili. - Agenda 2030 ed obiettivi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le abitudini e le tradizioni alimentari locali e nazionali. - valorizzare una produzione agricola rispettosa dell'ambiente e dei cicli naturali. - Riconoscere le caratteristiche dell'attuale sistema socio-economico per favorire una distribuzione sostenibile delle risorse alimentari a livello globale. - Riconoscere i principali marchi e le principali



	- Favorire una situazione ambientale sostenibile e salutare nei confronti dei consumatori.	certificazioni di qualità in ambito di sostenibilità ambientale. - Riconoscere i principali effetti sulle produzioni alimentari di sostanze contaminanti fisico-chimiche.
--	--	--

7. SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA ITALIANA

Testi in adozione: Nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Il Decadentismo europeo come fenomeno culturale e artistico. La tendenza al realismo nel romanzo. Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti.</p> <p>Il Simbolismo europeo: la poetica di Rimbaud.</p> <p>Dal Realismo al Naturalismo: Flaubert, Zola.</p> <p>La rivoluzione stilistica e tematica di Giovanni Verga l'adesione al Verismo e romanzo come opera di "ricostruzione intellettuale".</p> <p>Il dandy, l'esteta: superomismo e panismo in G D'Annunzio e Oscar Wilde.</p> <p>La produzione poetica di Pascoli.</p> <p>La stagione delle avanguardie. Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti <i>Manifesto del Futurismo</i>.</p> <p>Il romanzo del Novecento. Freud, il padre della psicoanalisi</p>	<p>- L'alunno riesce ad individuare gli aspetti linguistici, stilistici e culturali nei testi letterari rappresentativi.</p> <p>-Utilizza un linguaggio specifico, adatto al contesto comunicativo orale.</p> <p>- Identifica e analizza temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature, dalla fine dell'Ottocento al Novecento.</p> <p>- Comprende l'intreccio di fattori individuali e sociali nella formazione dello scrittore.</p> <p>- Riconosce le fasi evolutive nell'opera di un autore.</p> <p>- Collega i temi di un testo a tematiche più vaste, legate alle condizioni socio-culturali delle diverse epoche.</p>	<p>Spazi: Aula in presenza: classroom in DAD</p> <p>Mezzi: dispense a cura della docente, ppt</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



<p>Italo Svevo e la diagnosi della crisi dell'uomo contemporaneo: l'inetto.</p> <p>Trieste: città plurinazionale e mitteleuropea.</p> <p>James Joyce e il flusso di coscienza.</p> <p>La maschera, la poesia di Pirandello sulla frantumazione dell'identità. Drammaturgia pirandelliana e il tema della follia.</p> <p>Ungaretti e l'esperienza della guerra.</p> <p>La poesia ermetica. Eugenio Montale e il male di vivere</p> <p>Umberto Saba: esigenza comunicativa e la totale accettazione della vita: amore e dolore.</p>	<p>- Ricava dai testi la concezione e i principi di poetica di un autore.</p> <p>- Coglie differenze e analogie fra poetiche, autori e opere.</p>	
<p>L'arte e la letteratura: processi formali e costruttivi, percorsi visivi e frammentazione dell'io per una nuova ontologizzazione: Impressionismo, Munch e Espressionismo.</p> <p>Cubismo, Futurismo e Dadaismo.</p> <p>Surrealismo e la pittura Metafisica.</p>	<p>L'alunno contestualizza l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p>	<p>Spazi: Aula in presenza, classroom in DAD</p> <p>Mezzi: dispense, ppt, immagini</p> <p>Attrezzature: sistemi multimediali</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Testi in adozione: Nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>La rivoluzione industriale Sviluppi del movimento operaio Il fenomeno dell'imperialismo Avvento della società di massa Sistema politico europeo tra Ottocento e Novecento. Italia nell'età giolittiana: La figura di Giolitti: visione politica liberal-democratica, concezione dello Stato conciliatore, metodo di governo trasformista. Cause e panoramica della Prima guerra mondiale • Rivoluzione russa di febbraio e d'ottobre • L'Urss di Stalin Il dopoguerra in Europa e in Italia • Il fascismo dalla marcia su Roma alla dittatura • Avvento al potere di Hitler e nascita del Terzo Reich • La Grande crisi e il New Deal • Panoramica dei regimi autoritari e democratici nell'Europa degli anni Trenta. Verso la Seconda guerra mondiale • Panoramica dello svolgimento e delle fasi del conflitto • Caduta del fascismo, Repubblica di Salò. La Resistenza. Nascita della Repubblica e la ricostruzione in Italia. La Guerra Fredda</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire il lessico specifico politico economico; - Individuare le diverse componenti di un fenomeno storico; - Collegare i contesti storici con quelli culturali; - Cogliere i nessi tra idee, eventi, fenomeni; - Conoscere e comprendere i principali eventi e le trasformazioni di lungo periodo della storia europea e mondiale. 	<p>Spazi: Aula in presenza, classroom in DAD</p> <p>Mezzi: dispense del docente, ppt</p> <p>Attrezzature: sistemi multimediali</p>



<p>Cittadinanza e Costituzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lo statuto Albertino - La Costituzione della Repubblica Italiana - I valori della Costituzione e quelli dell'integrazione europea - Educazione alla cittadinanza attiva e democratica e condivisione del vincolo di solidarietà - Gli organismi internazionali: NATO, OMC, ONU, FAO. - Agenda 2030 	<ul style="list-style-type: none"> - L'alunno è consapevole della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale che si alimenta della partecipazione di ciascuno secondo le diverse identità. - Conoscere i principi costituzionali in materia di rapporti civili, economici, sociali e politici. - Conosce i principali documenti internazionali sui diritti dell'uomo. 	<p>Spazi: Aula in presenza, classroom in DAD</p> <p>Mezzi: dispense del docente, ppt</p> <p>Attrezzature: sistemi multimediali</p>
--	---	---

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA STRANIERA 1 (INGLESE)

Testi in adozione: *Light the Fire*, Assirelli, Vetri, Cappellini – ed. Rizzoli

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Food and Health	Ability to explain a balanced diet through diagrams, linking food allergies and intolerances.	<p>Spazi: aula scolastica/DAD</p> <p>Mezzi: PDF e altri documenti elettronici</p> <p>Attrezzature: LIM/Computer</p>
Food Safety and Hygiene	Ability to explain how food should be handled and preserved.	<p>Spazi: Aula scolastica/DAD</p> <p>Mezzi: PDF e altri documenti elettronici</p>



		Attrezzature: LIM/computer
Eat Locally	Speaking about a sustainable diet and Slow food.	Spazi: aula scolastica/DAD Mezzi: PDF e altri documenti elettronici Attrezzature: LIM/Computer
Designing a Menu	Creating menus and market research	Spazi: aula scolastica/DAD Mezzi: PDF e altri documenti elettronici Attrezzature: LIM/Computer
The European Union	Ability to speak about the EU as an institution.	Spazi: aula scolastica/DAD Mezzi: PDF e altri documenti elettronici Attrezzature: LIM/Computer
War Poets	Literary knowledge during world war 1 in England	Spazi: aula scolastica/DAD Mezzi: PDF e altri documenti elettronici Attrezzature: LIM/Computer



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA STRANIERA 2 (FRANCESE)

Testi in adozione: Nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Ripasso e consolidamento del programma dell'anno precedente con particolare riferimento alla microlingua e alle strutture grammaticali relative ai diversi argomenti affrontati.	<ul style="list-style-type: none"> - Saper operare in modo adeguato al contesto della situazione. - Saper applicare quanto appreso in contesti e situazioni nuove. - Saper individuare collegamenti con altre discipline. 	<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 	<ul style="list-style-type: none"> - Capire il senso generale e commentare testi di carattere professionale di varia tipologia. - 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>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 différents 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: 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</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 del docente - Video lezioni - Software (Desmos) - Uso iPad



<p>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>I LIMITI: Approccio intuitivo al concetto di limite di una funzione e approccio grafico; forme indeterminate ∞/∞, 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 ∞/∞); - 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 del docente - 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. 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 del docente - Video lezioni - Software (Desmos) - Uso iPad



**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE**

Testi in adozione: *Scienza 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.</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, dispense e powerpoint</p> <p>Attrezzature: LIM</p>



Unità 4.4 Sistema HACCP e certificazioni di qualità.		
--	--	--

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

Testi in adozione: *Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica*, De Luca – Fantozzi – DeA Scuola

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
A) Il turismo e le fonti del diritto - Il fenomeno turistico - Le fonti del diritto comunitario e internazionale	A) Comprendere il fenomeno turistico e suoi molteplici aspetti socio-economici ed effetti; riconoscere l'importanza della sostenibilità del turismo; distinguere le diverse fonti del diritto.	Spazi: Aula; DAD. Mezzi: libro di testo, appunti, lezione frontale, ricerca casi pratici, problem solving, esercitazione in classe. Attrezzature: strumenti multimediali.
B) La legislazione turistica - Le norme obbligatorie per l'impresa - Le norme di sicurezza alimentare - La disciplina dei contratti di settore - Le norme volontarie	B) Comprendere i requisiti e obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali; Riconoscere l'importanza sulla sicurezza e della privacy della impresa ristorativa; distinguere i contratti ristorativi e le relative responsabilità del ristoratore; Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.	Spazi: Aula; DAD. Mezzi: libro di testo, appunti, lezione frontale, ricerca casi pratici, problem solving, esercitazione in classe. Attrezzature: strumenti multimediali.
C) Le politiche di vendita nella ristorazione -Il marketing concetti generali -le tecniche di marketing	C) Riconoscere l'evoluzione nel tempo del marketing; Conoscere micromarketing, macromarketing, marketing territoriale integrato; Descrivere le diverse fasi di un piano marketing; riconoscere gli	Spazi: Aula; DAD. Mezzi: libro di testo, appunti, lezione frontale, ricerca casi pratici, problem solving, esercitazione in classe.



	<p>obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto; Distinguere le diverse strategie di marketing (in particolare le forme di comunicazione); Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.</p>	<p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
--	--	--

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

Testi in adozione: *Chef con MasterLab*, G. Frangini, E. Galiè, A. Faracca – Le Monnier Scuola

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



Approvvigionamento	Organizzare gli acquisti, scegliendo i fornitori più idonei.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante.
---------------------------	--	--

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

Testi in adozione: *Tecniche avanzate per sala e vendita*, L. Manzo – Bulgarini

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
I marchi di qualità e le eccellenze Regionali	Saper identificare i prodotti e i vini a marchio di qualità, conoscendo la differenza dei disciplinari di produzione per i vini. Conoscere le eccellenze Regionali. Saper creare un menù.	Spazi: Aula scolastica e lezioni su Google Meet Mezzi: dispense fornite dal docente Attrezzature: sistemi multimediali
Il vino	Conoscere la vite e il ciclo di produzione del vino, sapere le diverse tecniche di vinificazione e le caratteristiche organolettiche del vino. Sapere le nozioni sulle tecniche di degustazione del vino e le regole di abbinamento cibo – vino. Saper leggere le schede e la terminologia AIS. Saper abbinare un vino al menù, conoscere i marchi di qualità attribuiti al vino.	Spazi: Aula scolastica e lezioni su Google Meet Mezzi: dispense fornite dal docente Attrezzature: sistemi multimediali
Catering e Banqueting	Saper distinguere le caratteristiche del Catering e del Banqueting, saper progettare un menù corretto e funzionale alle varie tipologie. Saper utilizzare gli strumenti adeguati e accessori per la realizzazione degli eventi.	Spazi: Aula scolastica e lezioni su Google Meet Mezzi: dispense fornite dal docente Attrezzature: sistemi multimediali



Marketing: tecniche di gestione dell'azienda turistico ricettiva	Saper proporre un'iniziativa di marketing, essere in grado di individuare ed applicare le regole del marketing mix per un'analisi di mercato tenendo conto della concorrenza. Conoscere le diverse forme di ristorazione, i servizi offerti e le tipologie di menù. Saper calcolare il food and beverage cost.	Spazi: Aula scolastica e lezioni su Google Meet Mezzi: dispense fornite dal docente Attrezzature: sistemi multimediali
Approfondimenti al programma	<ul style="list-style-type: none"> • I menù, la storia, le diverse tipologie e le regole di stesura. • L'Assenzio. • I cocktail analcolici. • L'utilizzo del sale nei cocktail. • Gli effetti dell'abuso dell'alcool. • Nozioni base sui cocktail. • IBA 	Spazi: Aula scolastica e lezioni su Google Meet Mezzi: dispense fornite dal docente Attrezzature: sistemi multimediali

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Testi in adozione: Nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Alimentazione e Nutrizione	Conoscere i macro e micro nutrienti e saper organizzare uno stile alimentare sano in funzione alle diverse attività sportive effettuate.	DAD e App di monitoraggio
Le capacità condizionali	Studio della forza, della resistenza e della velocità per la costruzione di schede personal o adattamento agli sport. Propedeutica all'anatomia muscolare.	DAD e test di resistenza in palestra. Sviluppo delle capacità coordinative con speed ladder e conetti colorati. Circuiti di Forza.
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 e il Primo Soccorso	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, paralimpiadi e special olympics.	Lezioni in DAD

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: IRC

Testi in adozione: Nessun testo

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Le dimensioni della persona umana (psicologica, corporea, sociale, politica, morale, sessuale, culturale, professionale, religiosa)	<ul style="list-style-type: none"> - Saper 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 online 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>
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 online 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>
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. 	<p>Spazi: Aula della classe, lezione online tramite piattaforma Meet.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere alcuni aspetti fondamentali e le tradizioni legate al cibo delle religioni non cristiane. 	<p>Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p>Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM.</p>
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 esistenziali di rispetto della vita e di fattiva promozione dell'uomo. 	<p>Spazi: Aula della classe, lezione online 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>



8. CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

8.1 Criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti

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



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



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



8.2 Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa

Strumento utilizzato	Lingua italiana	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Lingua straniera 1 (Inglese)	Lingua straniera 2 (Francese)	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e Tecniche amm.ve	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	
Tema/ Problema/Relazione	X						X		X		X
Prove strutturate				X				X	X		
Prove semistrutturate				X	X	X	X			X	
Questionario/ trattazione sintetica			X	X							
Esercizi			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.

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 italiana	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Lingua straniera 1 (Inglese)	Lingua straniera 2 (Francese)	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e Tecniche amm.ve	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	X	X
Lezione partecipata			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Metodo induttivo						X			X	X	
Lavoro di gruppo							X	X	X	X	
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

Materiali e strumenti	Lingua italiana	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Lingua straniera 1 (Inglese)	Lingua straniera 2 (Francese)	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e Tecniche amm.ve	Lab. servizi enogastr. Cucina	Lab. servizi enogastr. Sala e vendita	Scienze motorie e sportive	IRC
Libri di testo							X	X			
Altri libri			X	X				X	X		
Dispense	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
Laboratori								X	X		
Visite guidate											
Incontri con esperti								X	X	X	X
Software					X			X		X	X
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



11. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

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



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

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

Orientamento in uscita:

- *Incontro formativo con lo Chef stellato Luigi Salomone e il Direttore di Sala Silvana Di Domenico alla guida del Re Santi e Leoni Restaurant.*
- *Incontro formativo con L'Executive Bar Manager Andrea Cason CEO & Founder della Bartenders Academy Italia.*
- *Master Class “Gli Homemade” con il Capo Barman Giuseppe Campanella.*
- *Incontro formativo con il Food and Beverage Manager Paolo Santorelli Ceo & Founder di Ristoratore 2.0 e docente di Management Ristorativo presso l'Università dei Gusti e dei Saperi (UNIGUS);*

Altro:

- *Incontro con l'Arma dei Carabinieri di Castiglione delle Stiviere (MN).*
- *Incontro formativo “Tratta di esseri umani e violenza di genere” con l'esperta Martina Taricco.*

13. SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLA SIMULAZIONE DI COLLOQUIO:

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

Nr. Prova	Data	Durata
1 [^]	01/06/2021	45 minuti per ogni allievo
2 [^]	05/06/2021	45 minuti per ogni allievo

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

Asola, 13/05/2021



Il Consiglio della Classe:

Caporizzi Annamaria	
Businelli Simona	
Mazzacani Annusca	
Saccenti Emanuela	
Genovese Gianluca	
Persiano Andrea	
Raimo Carlo	
Vitale Antonella	
Sordelli Marco	
Campi Giovanna	
Bonato Paolo	
Ferrazzo Caterina	

II DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giordano Pachera



14. ALLEGATI:

ALLEGATO 1: Griglia di valutazione del colloquio

ALLEGATO 2: Relazioni alunni BES



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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentato e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, elaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta elaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, elaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				



