



**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 2021/2022

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

ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI
(D.L. 62/2017 - L. 425/97 - DPR 323/98 art. 5.2 – O.M.65 DEL 13/03/2022)

**DOCUMENTO PREDISPOSTO DAL
CONSIGLIO DELLA CLASSE 5^aAB**

Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe
Prof. Leonardo La Marca

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

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

Contenuto

1. Elenco dei docenti
2. Elenco dei candidati
3. Profilo professionalizzante per l'indirizzo
4. Profilo della classe
5. Percorsi Didattici
 - 5.1. Percorsi inter/pluridisciplinari
 - 5.2. Percorsi di cittadinanza e costituzione
 - 5.3. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
 - 5.4. 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 prima e seconda prova scritta svolte durante l'anno
14. Allegati



1. ELENCO DEI DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITÀ
LINGUA ITALIANA	BERTONI MARIAGRAZIA	NO
STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	BERTONI MARIAGRAZIA	NO
MATEMATICA	TRUZZI ROBERTO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MEREU GIOVANNA	SI
DIRITTO E TEC. AMM.	BOZZEDA LIANA	SI
SCIENZE MOTORIE	BAGGIO RICCARDO	SI
LINGUA FRANCESE	FEOLE EVA	NO
LAB. SERV. CUCINA	RAIMO CARLO	NO
LAB.SERV. SALA E VENDITA	LA MARCA LEONARDO	SI
LINGUA INGLESE	PICCININI ANNA	SI
SOSTEGNO	PISCIOTTA MICHELE	SI
SOSTEGNO	DALL'AGLIO ANNA MARIA	NO
SOSTEGNO	CELENTANO ALESSIO	NO
IRC	CAMPI GIOVANNA	SI



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	COPPOLA DANIEL
2	FERA MARIA STELLA
3	FILIPPINI NICOLA
4	LAZZARI DAVIDE
5	MARCUCCIO SIMONE
6	PIACENTINI GIULIA
7	ROTARIU CALIN MIHAI
8	SOSSI CHRISTIAN
9	TAGLIATTI NICHOLAS RICCARDO
10	URBANI FEDERICO
11	VANNI MIRKO
12	ZAHARIA ANDREI ALIN



3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

Il diplomato del settore sala e vendita avrà specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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

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

In termini di competenze, operatore di sala saprà:

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



4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^aAB dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Sala e Vendita, è attualmente composta da dodici studenti. Alla fine del IV anno gli alunni erano 13 e allo scrutinio finale di giugno sono stati ammessi in 12 alla classe successiva.

Gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) sono tre:

Due con Legge n.104/1992;

-1 con PEI personalizzato e prove equipollenti.

-1 con PEI differenziato.

Uno con Legge n.170/2010 Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA).

Tutti i candidati segnalati usufruiscono degli strumenti compensativi e misure dispensative previsti dal loro PEI o PDP durante le prove.

Gli studenti presentano personalità e capacità molto eterogenee, hanno dimostrato, dal punto di vista educativo, una condotta talvolta non corretta durante le lezioni e nei confronti dei doveri scolastici, oltre a manifestare interesse verso le proposte didattiche aggiuntive (incontri formativi e partecipazione ad eventi, ecc.).

La valutazione complessiva della classe tiene conto dello svolgimento delle attività didattiche in presenza e a distanza secondo le modalità imposte dai Decreti e dagli Atti normativi che hanno espletato gli effetti dovuti all'emergenza epidemiologica Covid-19.

A seguito di tale emergenza si registra che la classe ha alcune lacune in ambito linguistico che, nonostante la costante partecipazione durante l'anno attuale, non è stato possibile colmare.

Gli obiettivi fissati sono stati raggiunti, in maniera sufficiente, da quasi tutti i discenti, con alcune valutazioni inferiori alla media per coloro che presentano ancora un metodo di studio poco efficiente per scarsa capacità di adattamento alle modalità didattiche e difficoltà nel raggiungimento di un proficuo metodo di studio.

L'utilizzo di strumenti e linguaggi, in generale, è abbastanza semplice, salvo qualche caso specifico.

La classe ha saputo migliorarsi strada facendo in ambito professionale attraverso i suggerimenti del corpo docente e grazie al desiderio da parte di alcuni di voler accrescere volontariamente il proprio bagaglio culturale. Inoltre, si registra che buona parte dei discenti ha già sviluppato le proprie competenze, acquisite durante gli anni scolastici, in ambito lavorativo, in attività di settore che hanno stretta attinenza con il percorso di studi.

Tutti gli studenti hanno partecipato a numerose attività riconducibili all'area professionalizzante, previste dal percorso di studi (PCTO, progetti, eventi, incontri formativi e corsi specifici di base, etc.)

I programmi delle varie discipline sono stati complessivamente svolti.



- SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con insufficienze: 2

Alunni promossi con la media tra il sei e il sette: 5

Alunni promossi con la media tra il sette e l'otto: 6

Alunni promossi con la media tra l'otto e il nove: 1

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	13	0	0	1
Quinta	12	0	0	0

- INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI

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



PERCORSI DIDATTICI

5.1 PERCORSI INTER/PLURIDISCIPLINARI

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

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



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

5.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

Percorso	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
Nascita e realizzazione della Comunità europea. Le istituzioni europee e il loro funzionamento.	Storia, Cittadinanza e Costituzione.	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 sul lavoro ad incontri di approfondimento, ad esperienze presso i soggetti ospitanti del territorio nazionale fino a esperienze in e-learning. In particolare, durante il triennio quasi la totalità dei componenti della classe hanno svolto delle attività in aziende ristorative e ricettive, favorendo un aggancio con il mondo del lavoro e con le aziende del territorio facendo sperimentare la realtà aziendale con le sue problematiche e relazioni che in aula vengono toccate solo dal punto di vista teorico.

Durante il terzo anno la classe – 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 quarto e quinto anno, ancora in fase pandemica, è stato caratterizzato dalla realizzazione – di project work interni “Il pranzo è servito, il made in Italy, il menu e il mago del gelo”. I progetti interni, sono nati dalla necessità di consolidare e sviluppare competenze trasversali nell’ambito di indirizzo di studio.

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

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

5.4 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.



5. 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 organizzare 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;



	<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
STATO E COSTITUZIONE ORGANIZZAZIONE DELLO STATO	<p>La nascita della Costituzione italiana: struttura e caratteri della Costituzione, principi Fondamentali della Costituzione, organi Costituzionali.</p> <p>Attualizzare il testo Costituzionale individuando La corrispondenza o meno alle questioni di oggi.</p> <p>Analizzare i principi e gli strumenti che lo Stato adotta per assicurare a tutti i cittadini le medesime libertà e gli stessi diritti.</p> <p>Individuare gli strumenti di democrazia partecipata.</p>	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Sapere individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa dello Stato.</p>
L'UNIONE EUROPEA E LA COMUNITA' INTERNAZIONALE	<p>Nascita e tappe costitutive dell'unione europea, organi, e atti normativi.</p> <p>I principali Trattati.</p> <p>Il Diritto Internazionale, l'ONU e altre organizzazioni internazionali.</p> <p>Interpretare e valutare il Significato dell'integrazione europea.</p> <p>Individuare le fasi nella Formazione della comunità</p>	<p>Interpretare le regole per la libera circolazione di persone e cose in ambito comunitario.</p> <p>Sapere individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa delle Organizzazioni Internazionali.</p>



	europea. Riconoscere l'importanza e il valore delle Organizzazioni Internazionali.	
--	---	--

6. SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

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

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

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom.</p> <p>Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Rispetto del protocollo HACCP.</p> <p>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;</p>	<p>Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom.</p> <p>Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



	svolgere la propria attività operando in équipe, al fine di erogare un servizio di qualità.	
Criteri e principi per l'avvio e la gestione di un'attività ristorativa. Criteri e principi per la corretta gestione del personale. Software per la gestione operativa dei reparti della ristorazione. La composizione dei costi tipici dell'impresa ristorativa e la determinazione dei prezzi di vendita. Il food and beverage cost.	Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali
Conoscere il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa, utilizzando lessico e fraseologia di settore.	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Lingua italiana**Testi in adozione: nessuno**

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Il Verismo e G. Verga.</p> <p>Il movimento decadente; O. Wilde e C.Baudelaire; il Simbolismo.</p> <p>Estetismo, superomismo e panismo in G. D'Annunzio.</p> <p>La poesia di G. Pascoli.</p> <p>G. Ungaretti e la Grande Guerra;</p> <p>E. Montale e le fasi della sua produzione poetica;</p> <p>la poesia di U. Saba.</p> <p>Il Futurismo.</p> <p>L'inettitudine in I. Svevo.</p> <p>Umorismo e relativismo in L. Pirandello.</p> <p>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.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video, visita d'istruzione.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



<p>Percorso artistico: Impressionismo; Cubismo; Futurismo e Dadaismo; l'Astrattismo.</p> <p>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.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>La produzione scritta: il testo argomentativo. Tesi, antitesi, confutazione delle antitesi e conclusione.</p> <p>Il testo di attualità.</p>	<p>L'alunno sa analizzare e produrre in modo semplice testi argomentativi.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: appunti, simulazioni, esercitazioni a casa e a scuola.</p> <p>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.</p> <p>Le fasi dell'emigrazione italiana.</p> <p>L'età giolittiana.</p> <p>La società di massa.</p> <p>La prima guerra mondiale.</p> <p>Il Biennio Rosso.</p> <p>I Totalitarismi, la loro formazione ed evoluzione: Fascismo, Nazismo e Stalinismo.</p> <p>La crisi del 1929.</p> <p>La seconda guerra mondiale.</p> <p>La Resistenza.</p> <p>Nascita della Repubblica e la ricostruzione in Italia.</p> <p>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, Aula magna.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Visita di istruzione.</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.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



Il progetto e la realizzazione della Comunità europea.	L'alunno è consapevole di appartenere storicamente e culturalmente ad un territorio che va oltre i confini nazionali, sa di essere cittadino europeo.	<p>Spazi: aula.</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: 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"> - 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>



<p>- Bioetica: aborto e eutanasia</p>	<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 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>
--	--	---

SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE RELATIVE 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</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</p>



	responsabilità del ristoratore, comprendere gli effetti dei sistemi di qualità.	multimediali
LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE	CONOSCENZE: Il concetto di marketing, il marketing turistico territoriale, le tecniche del marketing, il ciclo di vita del prodotto. ABILITA': riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing, saper individuare gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto, distinguere le diverse strategie di marketing.	Spazi: aula, aula virtuale. Mezzi: Libro di testo, appunti, lezione frontale Lezione/scoperta Approccio pluridisciplinare Processi individualizzati (per alunno con O.D.) Problem solving Esercitazione in classe Attrezzature: strumenti multimediali

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: Scienze Motorie

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
CAPACITA' CONDIZIONALI	Forza-resistenza-velocità (livelli avanzati e personalizzati)	Palazzetto dello sport, casacca, speed-ladder, corda da salto, spalliera, pesi, coni/cinesini segnaletici



SPORT INDIVIDUALI	Orienteering-atletica-badminton-giochi sociali (aggiunta delle modalità preventive e adattate)	Palazzetto dello sport, casacca, speed-ladder, corda da salto, coni/cinesini segnaletici, lanterne orienteering, mappe orientative, racchette in fibra di vetro, volani
FITNESS E BENESSERE	Migliorare tono muscolare e postura, programmare il tempo libero, cura del corpo (livelli avanzati e personalizzati)	Palazzetto dello sport, speed-ladder, corda da salto, spalliera, pesi, coni/cinesini segnaletici
SPORT DI SQUADRA	Rugby-pallamano-pallavolo-tamburello (aggiunta delle modalità preventive e adattate)	Palazzetto dello sport, casacca, speed-ladder, coni/cinesini segnaletici, palla da rugby, palla da pallamano, tamburello, palla da tamburello

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: **FRANCESE**

Testi in adozione: **nessuno**

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
MODULO 1: L'art de recevoir - Le vocabulaire de la réception - Les fêtes et les cérémonies - Le monde des T.O.R. - La mise en place de la table - Le banquet et le buffet - Histoire de la cuisine française: la Renaissance (XVI siècle)	Lo studente sa: - proporre e consigliare un cliente che deve organizzare un banchetto/buffet - descrivere le principali mansioni della professione del T.O.R. - distinguere e descrivere gli elementi della mise en place	Spazi: - aula - aula virtuale (Classroom) Mezzi: - dispense - risorse online - strumenti audiovisivi Attrezzature:



		- LIM
MODULO 2 : Les plaisirs de la table - Les goûts et les saveurs - Réaliser un bouquet garni - Les herbes aromatiques - Les logos du bien manger - Histoire de la cuisine française : le Grand Siècle (XVII siècle)	Lo studente sa: - prenotare o prendere una prenotazione al telefono - modificare o cancellare una prenotazione - accettare o rifiutare un invito	Spazi: - aula - aula virtuale (Classroom) Mezzi: - dispense - risorse online - strumenti audiovisivi Attrezzature: - LIM
MODULO 3: Harmonies et disharmonies - Servir du vin - La bouteille de vin et les outils du sommelier - Les fromages français - L'accord mets-vin - La dégustation et l'examen organoleptique	Lo studente sa: - descrivere un prodotto e un piatto - prendere una comanda - consigliare un accordo cibo-vino	Spazi: - aula - aula virtuale (Classroom) Mezzi: - dispense - risorse online - strumenti audiovisivi Attrezzature: - LIM
MODULO 4: Mon restaurant - Histoire de la cuisine française : le XVIII siècle et la naissance des restaurants - Menus et religions - Le monde du web - Le métier du restaurateur	Lo studente sa: - promuovere un ristorante sul web - consigliare un menu sulla base di richieste speciali - parlare del lavoro del ristoratore - scrivere il proprio curriculum vitae in francese	Spazi: - aula - aula virtuale (Classroom) Mezzi: - dispense - risorse online - strumenti audiovisivi Attrezzature: - LIM



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: LINGUA INGLESE

Testi in adozione: NESSUNO dispensa della docente

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Catering: food, ingredients, dishes and meals. The importance of food. Food loose and food waste	Revisione degli aspetti più importanti del linguaggio: la descrizione di una situazione, dare informazioni semplici su di un piatto o un cibo	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online
Meals: from breakfast to banquet: breakfast and brunch: features and story of the evolution.	analisi del testo; identificazione informazioni importanti; esposizione per punti;	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online
From the buffet to the banquet Buffet a form of breakfast, a type of meal, the banquet and the buffet differences; description of the banquets, the origin of banquet, the Queen Elizabeth's royal banquet,	potenziamento dell'esposizione: raccontare episodi e parlare delle abitudini delle persone	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online
The pleasure of drinking a nice cup of tea e not only definition of tea; geographical origin; historical origin; types of tea, the blender; the diffusion of tea in Europe and in the United Kingdom; the afternoon tea ceremony; Oscar Wilde: the importance of being Earnest, dialogue between	Lettura ed analisi di testi diversi; raccolta delle informazioni; esposizione e semplice argomentazione dei principali aspetti del modulo.	tablet: uso di alcune applicazioni Aula Online



Cecily and Gwendoline; the Victorian Age; comparison between the most important beverages : tea, coffee, chocolate and wine.		
---	--	--

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: MATEMATICA

Testi in adozione: Nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Definizione e classificazioni delle funzioni, campo di esistenza; simmetrie (funzioni pari e dispari), segno, intersezioni con gli assi cartesiani, passaggio dal calcolo algebrico alla rappresentazione nel piano cartesiano dei vari aspetti che caratterizzano una semplice funzione algebrica razionale intera e fratta.	Sviluppare ed acquisire capacità di analisi e astrazione; riuscire a motivare i procedimenti utilizzati; rappresentare con un grafico le caratteristiche di una funzione.	Lezione frontale con esempi e applicazioni; lavoro in classe per gruppi Appunti e dispense
Interpretazione grafica completa di una funzione e individuazione delle caratteristiche analitiche; disegno del grafico di una funzione razionale intera e fratta in base al calcolo di dominio; intersezione con gli assi; segno; simmetrie.	Sviluppare ed acquisire capacità di analisi e astrazione. Studiare una funzione e tracciare il suo grafico	Lezione frontale con esempi e applicazioni; lavoro in classe per gruppi Appunti e dispense



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Laboratorio di servizi enogastronomici settore-cucina

Testi in adozione: MASTER LAB Laboratorio di servizi enogastronomici classe articolata.

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Il menu	Conoscere i diversi tipi di menù, le funzioni dei menù e le caratteristiche dei menù della ristorazione commerciale e collettiva. Elaborare menù adeguati alle diverse tipologie di ristorazione. Elaborare un'offerta ristorativa innovativa.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante
La costruzione dei menu	Conoscere i criteri di base per la stesura dei menù. Conoscere gli stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva. Costruire menù rispettosi dei principi dietetici e rispondenti alle necessità nutrizionali della clientela.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante
L'organizzazione della cucina	Conoscere le attrezzature di cucina, le regole di base per la corretta progettazione del ciclo produttivo della cucina, le tipologie di produzione diretta e indiretta. Organizzare e pianificare il lavoro all'interno del reparto in relazione al tipo di utenza.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante



Tecniche di cottura e presentazione dei piatti	Conoscere i metodi di cottura e saperli applicare, conoscere i prodotti di base e i criteri per la decorazione di piatti e vassoi e saperli presentare. Conoscere la descrizione dei piatti al cliente e saperli raccontare.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante
Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro	Conoscere le regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro e individuare i possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori del settore ristorativo. Conoscere i principali obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	Aula, libri di testo, dispense a cura dell'insegnante

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Recupero 4° anno I lipidi. I micronutrienti (vitamine e Sali minerali) e l'acqua. La conservazione degli alimenti.	Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Applicare tecniche di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.	Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.



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



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



7. CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

8.1 Criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti

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



6	- Complessiva conoscenza dei contenuti ed applicazione elementare delle informazioni.	- Esposizione corretta ed uso consapevole della terminologia specifica. - Se guidato l'alunno riesce ad esprimere e ad evidenziare i concetti più importanti. - Capacità adeguate di comprensione e di lettura degli elementi di studio.	- Capacità di analisi e sintesi anche se non del tutto autonome. - Utilizza ed applica le tecniche operative in modo adeguato, se pur poco personalizzato.
7	- Conoscenza puntuale dei contenuti ed assimilazione dei concetti	- Adesione alla traccia e corretta l'analisi. - Esposizione chiara con corretta utilizzazione del linguaggio specifico.	- Applicazione guidata delle conoscenze acquisite nella soluzione dei problemi e nella deduzione logica. - Metodo di lavoro personale ed uso consapevole dei mezzi e delle tecniche specifiche realizzative.
8	- Conoscenza completa ed organizzata dei contenuti.	- Sa riconoscere problematiche chiave degli argomenti proposti. - Vi è padronanza di mezzi espressivi ed una efficace componente ideativa. - L'esposizione è sicura con uso appropriato del linguaggio specifico.	- Uso autonomo delle conoscenze per la soluzione di problemi. - Capacità intuitive che si estrinsecano nella comprensione organica degli argomenti.
9	- Conoscenza approfondita ed organica dei contenuti anche in modo interdisciplinare.	- Capacità di rielaborazione che valorizza l'acquisizione dei contenuti in situazioni diverse. - Stile espositivo personale e sicuro con utilizzo appropriato del linguaggio specifico.	- Sa cogliere, nell'analizzare i temi, i collegamenti che sussistono con altri ambiti disciplinari e in diverse realtà, anche in modo problematico. - Metodo di lavoro personale, rigoroso e puntuale.
10	- Conoscenza completa, approfondita, organica ed interdisciplinare degli argomenti	- Esposizione scorrevole, chiara ed autonoma tanto da padroneggiare lo 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	Matematica	Storia	Inglese	Francese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. Servizi Enog. Sala e Vendita	Lab. Servizi Enog. Cucina	Scienze motorie e sportive	IRC	Diritto e tecniche ammin.
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Prova pratica							X	X	X		
Tema/ Problema/Relazione	X					X				X	
Prove strutturate				X	X	X					
Prove Semi-strutturate		X			X	X					
Questionario/ trattazione sintetica											X
Esercizi		X			X	X	X				
Altro			X	X	X	X	X	X		X	X



8.3 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Voto	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle attività	Rispetto del regolamento d'istituto	Rispetto degli impegni	Sanzioni disciplinari individuali
10	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione continua e propositiva alle attività.	Rispetto scrupoloso delle norme, relazioni costruttive con le componenti scolastiche	Adempimento assiduo, autonomo ed accurato delle consegne.	Assenti
9	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione attenta e costante	Rispetto delle norme, relazioni corrette con le componenti scolastiche	Adempimento regolare ed autonomo delle consegne.	Assenti
8	Frequenza non sempre regolare e/o saltuari ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione non sempre attenta e costante, occasionale disturbo dell'attività didattica	Rispetto non sempre scrupoloso delle norme, relazioni complessivamente corrette con le componenti scolastiche.	Adempimento sostanzialmente regolare delle consegne.	Eventuale presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
7	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione saltuari, disturbo dell'attività didattica	Rispetto spesso non adeguato delle norme, relazioni non sempre corrette con i compagni e le altre componenti scolastiche.	Adempimento parziale delle consegne.	Frequenti presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
6	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione superficiali e discontinue, frequente disturbo dell'attività didattica	Violazione grave o ripetuta delle norme, relazioni interpersonali spesso scorrette.	Adempimento saltuario e selettivo delle consegne.	Frequenti e/o gravi richiami scritti, con sospensione
5	Comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo statuto degli studenti e delle studentesse, nonché il regolamento di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni e qualora lo studente non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative della scuola. (D.M. n. 5 del 16.01.2009).				



8.4 Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale:

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

8. 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



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

10.1 Modalità di lavoro

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



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

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



10.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.



11. 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 in modalità a distanza organizzato dalla Scuola di Alta Formazione Gastronomica, nella giornata di lunedì 11.04.2022 avente come tema “A lezione con Davide Oldani – Sostenibilità umana e approccio etico per una cucina che sorride al futuro”
- Conferenze promosse dall'Istituto o da Università:
Progetto Educare: “IN CAMMINO PER MERITARCI UN AMBIENTE SOSTENIBILE”
AZIONE 1: CRESCERE IN BENESSERE E SICUREZZA NON È UN GIOCO –
INTERVENTO TEAM PSICOLOGHE - Lunedì 21/02/2022 in modalità a distanza.
- Viaggi d'istruzione ed integrazione culturale:
Visita d'istruzione al Vittoriale degli Italiani, a Gardone Riviera, Il 04.05.2022
- Altro:
Incontro su “Enogastronomia, il made in Italy sinonimo di eccellenza e qualità” con l'AIBM, Associazione Italiana Bartender & Mixologist, nella giornata di lunedì 07.03.2022, dalle ore 16:00 sino alle ore 18:00 in modalità a distanza.

12. SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLE SIMULAZIONI DI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA E DEL COLLOQUIO SVOLTE DURANTE L'ANNO

Le simulazioni di prima e seconda prova scritta si sono svolte secondo il calendario sotto riportato:

N. Prova	Data	Durata
1°	08/04/2022	5 ore
1°	19/05/2022	5 ore
2°	14/05/2022	5 ore
ORALE	26/05/2022	5 ore

I testi delle simulazioni della prima prova e della seconda prova sono consultabili nella sezione Allegati.

Gazoldo degli Ippoliti, 06 maggio 2022



Il Consiglio della Classe: 5^aAB

LINGUA ITALIANA	BERTONI MARIAGRAZIA
STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	BERTONI MARIAGRAZIA
MATEMATICA	TRUZZI ROBERTO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MEREU GIOVANNA
DIRITTO E TEC. AMM.	BOZZEDA LIANA
SCIENZE MOTORIE	BAGGIO RICCARDO
LINGUA FRANCESE	FEOLE EVA
LAB. SERV. CUCINA	RAIMO CARLO
LAB.SERV. SALA E VENDITA	LA MARCA LEONARDO
LINGUA INGLESE	PICCININI ANNA
SOSTEGNO	PISCIOTTA MICHELE
SOSTEGNO	DALL'AGLIO ANNA MARIA
SOSTEGNO	CELENTANO ALESSIO
IRC	CAMPI GIOVANNA

II DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Giordano Pachera



13.ALLEGATI:

ALLEGATO A: Griglia di valutazione del colloquio

ALLEGATO B: Testi simulazione 1^ e 2^ prova scritta

ALLEGATO C: Tabella percorso PCTO:

ALLEGATO D: Relazioni alunni BES:



Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
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	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da

