



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: Alberghiero

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 AC

Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe
Prof.ssa Mariagrazia Bertoni

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

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

Contenuto

1. Elenco dei docenti
2. Elenco dei candidati
3. Profilo professionalizzante per l'indirizzo
4. Profilo della classe
5. Percorsi Didattici
 - 5.1. Percorsi inter/pluridisciplinari
 - 5.2. Percorsi di cittadinanza e costituzione
 - 5.3. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
 - 5.4. 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	Sì
Storia, Cittadinanza e Costituzione	Bertoni Mariagrazia	Sì
Lingua e Cultura Inglese	Dellabona Alessia	No
Lingua e Cultura Francese	Feole Eva	No
Matematica	Truzzi Roberto	Sì
Scienza e Cultura dell'Alimentaz.	Mereu Giovanna	Sì
Diritto e Tecn. Amministrative	Bozzeda Liana	Sì
Laboratorio servizi enogastronomia - Cucina	Mammola Francesco	Sì
Laboratorio servizi enogastronomia - Sala e Vendita	La Marca Leonardo	Sì
Scienze Motorie e Sportive	Baggio Riccardo	Sì
IRC	Campi Giovanna	Sì
Alternativa alla IRC	Ferrante Giuseppe	No
Sostegno	Turnaturi Elisa	Sì
Sostegno	Zapparoli Sandro	No



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	Angelico Federica
2	Begatti Stefano
3	Boni Marco
4	Cai Gaofeng Marco
5	Caporale diletta
6	Dai Zebin
7	Donelli Sara
8	Fernando Mario Fioren
9	Forma Claudia
10	Hasa Oksana
11	Laezza Camilla
12	Patwalia Lovepreet Singh
13	Singh Nitin
14	Soldà Giovanni
15	Tonini Camilla



3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

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

Egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi. Potendo assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

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

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



4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è attualmente composta da 15 alunni, quattro di essi seguono un PEI per obiettivi minimi, un'alunna ha un PDP DSA; il CdC ha ritenuto opportuno all'inizio dell'anno scolastico predisporre un PDP BES temporaneo per due alunni che hanno dimostrato difficoltà cognitive e fragilità comportamentali; dal punto di vista disciplinare il gruppo è caratterizzato da un comportamento abbastanza corretto e nell'ambito delle regole.

La classe mostra alcune difficoltà nell'apprendimento teorico e critico, dimostrando una certa inadeguatezza per l'astrazione e manifestando la necessità di essere supportata e guidata nel ragionamento. Dal punto di vista didattico, la classe non ha al suo interno elementi di spicco, ma la maggior parte ha cercato di prepararsi all'Esame, mostrando comunque migliori risultati nelle materie professionali; il rendimento durante tutto l'anno scolastico è stato discreto; qualche studente ha evidenziato la mancanza di un corretto metodo di studio e un impegno incostante e spesso volto alle singole verifiche disciplinari. Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi nelle diverse discipline, anche se permangono lacune e difficoltà più evidenti soprattutto nell'esposizione orale dei contenuti, difficoltà derivate dalla povertà lessicale e da un utilizzo incerto e poco scorrevole della lingua italiana. La classe, comunque, è caratterizzata da un atteggiamento rispettoso e volenteroso, ha raggiunto le competenze professionali previste dal profilo dell'indirizzo, senza presentare al suo interno personalità brillanti per capacità organizzative e creative.

- SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con insufficienze: n.3

Alunni promossi con la media tra il sei e il sette: n.6

Alunni promossi con la media tra il sette e l'otto: n.7

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

Alunni promossi con la media superiore al nove: n.0



- FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO

	Iscritti	Trasferiti in altra scuola/indirizzo	Trasferiti da altra scuola o ripetenti	Non ammessi
Quarta	14	0	0	0
Quinta	15	0	0	-

L'alunno Dai Zebin si è inserito nella classe quinta dopo un anno trascorso in Cina (ha frequentato la classe quarta nel nostro Istituto nell'a.s. 2019/2020).

- 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; non sono stati attivati eventuali interventi di potenziamento.

5. PERCORSI DIDATTICI

6. 5.1 PERCORSI INTER/PLURIDISCIPLINARI

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

Unità di apprendimento	Discipline coinvolte	Documenti/Temi proposti	Attività/Tirocini
La conservazione del cibo	Scienza degli alimenti, Lab. Cucina, Lab. Sala e vendita, Inglese, Storia, Diritto Tecn. Amm., Italiano.	Immagine di un frigorifero	Attività pratica di Laboratorio Cucina.



La cucina mediterranea	Lab. Cucina, Lab. Sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto Tecn. Amm., Inglese, Italiano, Storia.	Piatto tipico della cucina mediterranea	Attività pratica di Laboratorio Cucina.
Tradizione e innovazione	Lab. Cucina, Lab. Sala e vendita, Scienza degli alimenti, Diritto Tecn. Amm., Inglese, Italiano, Storia.	Documento tratto dal Manifesto della cucina futurista	Attività pratica di Laboratorio Cucina e Sala.

5.2 PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

Percorso	Discipline coinvolte	Materiali/Testi/Documenti	Attività svolte
Nascita e realizzazione della Comunità europea. Le istituzioni europee e il loro funzionamento.	Storia, Cittadinanza e Costituzione.	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.



6 OBIETTIVI TRASVERSALI

6.1. OBIETTIVI TRASVERSALI A TUTTE LE DISCIPLINE:

Per la sufficienza:

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



Per l'eccellenza:

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
L'alunno: conosce il linguaggio specifico di ogni disciplina	L'alunno: distingue concetti essenziali ed informazioni accessorie	L'alunno: è capace di registrare le informazioni ed organizzarle in maniera logica
Conosce i concetti e le procedure specifiche e fondamentali di ogni disciplina	Sa analizzare testi diversi	È capace di codificare e decodificare messaggi con capacità critica
	Individua i nuclei fondamentali di ciascun argomento e li sa mettere in relazione	Opera autonomamente e criticamente, applicando le conoscenze in situazioni problematiche
	Riconosce ed utilizza il linguaggio ed i simboli specifici della disciplina in contesti concreti, diversi e trasversali	Ha la capacità di ascolto, di attenzione e partecipa alle lezioni in maniera costruttiva e personale
	Organizza le conoscenze, le rielabora e le inserisce in contesti nuovi	
	individua e risolve situazioni problematiche utilizzando correttamente e autonomamente le procedure conosciute	

6.2 OBIETTIVI FORMATIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

OBIETTIVI COMPORTAMENTALI	
A.1	<p>L'alunno:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. potenzia le capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione, 2. potenzia la collaborazione con l'insegnante e con i compagni. <p>Strategie:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) essere trasparenti nelle comunicazioni; b) valorizzare ed utilizzare i contributi degli alunni; c) distinguere i momenti valutativi da quelli formativi;



	d) concordare tempi e modalità dell'organizzazione dell'attività scolastica in classe; e) rispetto reciproco e dell'ambiente scolastico.
--	---

OBIETTIVI COGNITIVI	
A.2	<p>L'alunno:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. prende appunti con regolarità e rigore; 2. usa il libro di testo: <ol style="list-style-type: none"> a) decodifica testi diversi; b) ne individua i nuclei fondamentali di significato; c) mette in relazione questi ultimi; 3. riconosce e utilizza il linguaggio ed i simboli specifici della disciplina in contesti concreti; 4. conosce i contenuti affrontati, organizza con la guida del docente le conoscenze acquisite e le inserisce in un contesto pertinente. <p>Strategie:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) far produrre schemi riassuntivi e mappe concettuali; b) proporre e/o richiedere tabelle da compilare, schede di analisi, griglie orientative.

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



<p style="text-align: center;">CLASSI QUINTE NUCLEO CONCETTUALE 1: CITTADINANZA E COSTITUZIONE MODULO: “CITTADINANZA ITALIANA ED EUROPEA ”</p>				
U.D.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo
UDA 1: STATO E COSTITUZIONE ORGANIZZAZIONE DELLO STATO	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita della Costituzione italiana: struttura e caratteri della Costituzione • Principi fondamentali della Costituzione • Organi costituzionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Attualizzare il testo costituzionale individuando la corrispondenza o meno alle questioni di oggi. • Analizzare i principi e gli strumenti che lo Stato adotta per assicurare a tutti i cittadini le medesime libertà e gli stessi diritti. • Individuare gli strumenti di democrazia partecipata. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Sapere individuare i principi su cui si basa l’attività organizzativa dello Stato. 	I Quadr.
UDA 2: L’UNIONE EUROPEA E LA COMUNITA’ INTERNAZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> • Nascita e tappe costitutive dell’unione europea, organi, e atti normativi. • I principali Trattati. • Il Diritto Internazionale, 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare e valutare il significato dell’integrazione europea. • Individuare le fasi nella formazione della comunità europea. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare le regole per la libera circolazione di persone e cose in ambito comunitario. • Sapere individuare i principi su cui si basa 	II Quadr.



	l'ONU e altre organizzazioni internazionali.	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere l'importanza e il valore delle Organizzazioni Internazionali. 	l'attività organizzativa delle Organizzazioni Internazionali.	
--	--	---	---	--

I quadrimestre, materie coinvolte:

Storia, Cittadinanza e Costituzione, n. 8 ore; Diritto n.4 ore; Francese n.2 ore; Inglese n.2 ore.

II quadrimestre, materie coinvolte:

Storia, Cittadinanza e Costituzione, n. 8 ore; Diritto n.5 ore; Alimenti n.2 ore; Cucina n.2 ore.

7 SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE



SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA ITALIANA

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Il Verismo e G. Verga. Il movimento decadente; O. Wilde e C. Baudelaire; il Simbolismo. Estetismo, superomismo e panismo in G. D'Annunzio. La poesia di G. Pascoli. G. Ungaretti e la Grande Guerra; E. Montale e le fasi della sua produzione poetica; La poesia di U. Saba. Il Futurismo. L'inettitudine in I. Svevo. Umore e relativismo in L. Pirandello. Lettura e analisi di una selezione di testi e di poesie degli autori.</p>	<p>L'alunno sa esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto comunicativo; sa orientarsi nello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana dalla fine dell'Ottocento al Novecento; sa analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.</p>	<p>Spazi: aula.</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. 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. 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. Le fasi dell'emigrazione italiana. L'età giolittiana. La società di massa. La prima guerra mondiale. Il Biennio Rosso. I Totalitarismi, la loro formazione ed evoluzione: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La crisi del 1929. La seconda guerra mondiale. La Resistenza. Nascita della Repubblica e la ricostruzione in Italia. La guerra fredda.</p>	<p>L'alunno sa interpretare correttamente un semplice documento storico; sa verbalizzare con un lessico adeguato; sa stabilire relazioni causali funzionali e di somiglianza; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p>	<p>Spazi: aula, 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>
<p>Il progetto e la realizzazione della Comunità europea.</p>	<p>L'alunno è consapevole di appartenere storicamente e culturalmente ad un territorio che va oltre i confini nazionali, sa di essere cittadino europeo.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.</p>



		Attrezzature: strumenti multimediali
--	--	---

SCHEMA 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 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



Significato intuitivo di limite, approccio grafico	Sviluppare ed acquisire capacità di astrazione; riuscire a motivare i procedimenti utilizzati. Apprendere il concetto di limite 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

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

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Sistema haccp e le regole di buona prassi igienica	Applicazione del sistema haccp e la corretta prassi igienica nel corso delle lavorazioni.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina
Sicurezza e salubrità' del luogo di lavoro	Regole di base per la prevenzione degli infortuni. Gli obblighi di legge in materia di sicurezza sul lavoro.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina



Alimenti e qualità alimentare	Conoscere i prodotti agroalimentari di qualità a livello comunitario e nazionale. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Distinguere le differenti gamme di alimenti.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina
Approvvigionamento	Organizzare gli acquisti, scegliendo i fornitori più idonei. Calcolare i costi di produzione e i prezzi di vendita di un prodotto/servizio.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina
Il menu	Storia, progettazione per la ristorazione tradizionale commerciale e collettiva. Realizzazione di menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina
Catering e banqueting	Progettare il menu per tipologie di eventi, organizzando il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Aula, libri di testo, laboratorio di cucina

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: 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>
<ul style="list-style-type: none"> - Bioetica: aborto e eutanasia 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine in un confronto aperto con gli altri. - Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole in modo costruttivo con altre visioni di pensiero - Essere aperti alla possibilità di elaborare scelte quotidiane ed 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>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: SALA E VENDITA

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

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Marchi di qualità, eccellenze italiane, servizio dei vini. Analisi sensoriali del vino, abbinamento Cibo-Vino, secondo i criteri di concordanza e tipicità territoriale.	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	Aula, libro di testo, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.
Norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Rispetto del protocollo HACCP. Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe, al fine di erogare un servizio di qualità.	Aula, libro di testo, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.



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.	Aula, libro di testo, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.
Conoscere il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa, utilizzando lessico e fraseologia di settore.	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Aula, libro di testo, tablet, lim, laboratorio di sala/bar.

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

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

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



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



SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA: 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: 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.
La dieta in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: Elementi di dietetica; Dieta nell'età evolutiva (neonato, lattante, bambino, adolescente); Dieta dell'adulto; Piramide alimentare; Dieta della gestante, della nutrice e nella terza età. Diete e stili alimentari: Diete e benessere; Stili alimentari; Dieta mediterranea, vegetariana, nordica e sostenibile.	Descrivere i fabbisogni di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche. Formulare menu coerenti con il contesto e funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie, e delle tecniche negli	Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.



<p>La sostenibilità ambientale e sociale Indici di sostenibilità ambientale. La dieta sostenibile.</p>	<p>specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.</p>
<p>La dieta nelle principali patologie La dieta nelle MCV: Le MCV; L'ipertensione arteriosa; Le iperlipidemie e l'aterosclerosi. La dieta nelle malattie metaboliche: Le malattie del metabolismo; Il diabete mellito; L'obesità; Iperuricemia e gotta; L'osteoporosi. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: I disturbi gastrointestinali; Le malattie epatiche. Allergie e intolleranze alimentari: Le reazioni avverse al cibo; Reazioni tossiche; Le allergie alimentari; Le intolleranze alimentari; L'intolleranza al lattosio; Il favismo; La fenilchetonuria; La celiachia; La diagnosi delle allergie e delle intolleranze; Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. Alimentazione e tumori: I tumori. Disturbi alimentari: I disturbi alimentari.</p>	<p>Descrivere i fabbisogni di una dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e patologiche. Predisporre/Formulare menu coerenti con il contesto e funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie, e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</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>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>



Sistema HACCP e certificazioni di qualità: Igiene degli alimenti; Il sistema HACCP; Il controllo ufficiale degli alimenti; Le frodi alimentari; Le certificazioni di qualità.		
---	--	--

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: INGLESE

Testi in adozione: NESSUNO – MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>La Piramide Alimentare</p> <p>Food safety and hygiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> • how to avoid cross contamination • Food contamination • A closer look at microbes • Food poisoning • Food spoilage and safe storage • Food preservation and food packaging • The HACCP system 	<p>Gli alunni saranno in grado di esporre una tesi con particolare attenzione alla fluency e al corretto lessico di settore con originalità di pensiero. Saranno in grado di esprimere un'opinione, esporre le proprie conoscenze di settore e dare la propria opinione su argomenti del proprio settore lavorativo.</p>	<p>Reading, listening, Video, dispense ed esercizi forniti dal docente</p>



<p>Ripasso dei principali tempi verbali: Present Simple e Continuous, Past Simple, Present Perfect, Futures</p> <p>Ripasso di Comparativi di maggioranza, minoranza, uguaglianza. Superlativi.</p>	<p>Gli alunni dovranno essere in grado di esprimersi utilizzando i principali tempi verbali e saper usare le strutture della lingua inglese su argomenti noti, saper leggere, comprendere e ascoltare testi di livelli B1 minimo e saper organizzare un discorso in modo logico e coeso.</p>	<p>Materiali forniti dal docente attraverso la piattaforma gsuite.</p>
<p>Beverages:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Non-Alcoholic and Alcoholic beverages: • Coffee, Tea, Chocolate. • Cold drinks • Alcoholic Beverages: • Wine • Wine classification and labelling • How to create a wine list • How to taste wine • Beer • Spirits and liqueurs • Cocktails <ul style="list-style-type: none"> • Curriculum Vitae 	<p>Gli alunni saranno in grado di esporre una tesi con particolare attenzione alla fluency e al corretto lessico di settore con originalità di pensiero. Saranno in grado di esprimere un'opinione, esporre le proprie conoscenze di settore e dare la propria opinione su argomenti del proprio settore lavorativo.</p> <p>Gli alunni saranno in grado di Redigere un curriculum, cercare informazioni in internet navigando in siti di lingua inglese</p>	<p>Reading, listening, Video, dispense ed esercizi forniti dal docente</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.	- Anche se guidato non riesce ad applicare i concetti teorici a situazioni pratiche. - Metodo di lavoro poco personale e pertanto poco



		<ul style="list-style-type: none"> - Uso impreciso dei linguaggi nella loro specificità. - Modesta la componente ideativa. 	<p>efficace.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Applicazione parziale ed imprecisa delle informazioni.
6	- Complessiva conoscenza dei contenuti ed applicazione elementare delle informazioni.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - Adesione alla traccia e corretta l'analisi. - Esposizione chiara con corretta utilizzazione del linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di rielaborazione che valorizza l'acquisizione dei contenuti in situazioni diverse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sa cogliere, nell'analizzare i temi, i collegamenti che sussistono con altri ambiti disciplinari e in diverse realtà, anche in modo problematico.



		- Stile espositivo personale e sicuro con utilizzo appropriato del linguaggio specifico.	- Metodo di lavoro personale , rigoroso e puntuale.
10	- Conoscenza completa, approfondita, organica ed interdisciplinare degli argomenti	- Esposizione scorrevole, chiara ed autonoma tanto da padroneggiare lo strumento linguistico. - Efficace e personale la componente ideativa: uso appropriato e critico dei linguaggi specifici.	- Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e risolvere quelli nuovi. - Metodo di lavoro efficace, propositivo e con apporti di approfondimento personale ed autonomo, nonché di analisi critica.



8.2 Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa

Strumento utilizzato	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Diritto e tecniche amm.ve	Francese	Scienza degli alimenti	Lab. servizi enogastr. Cucina	Lab. servizi enogastr. Sala e vendita	Scienze motorie e sportive	IRC
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prova pratica								X	X	X	
Tema/ Problema/ Relazione	X	X					X	X			
Prove strutturate						X				X	
Prove semistrutturate				X		X	X			X	



Questionari o/ trattazione sintetica		X				X					
Esercizi			X	X		X		X	X	X	
Altro			X		X			X	X	X	X



8.3 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Voto	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle attività	Rispetto del regolamento d'istituto	Rispetto degli impegni	Sanzioni disciplinari individuali
10	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione continua e propositiva alle attività.	Rispetto scrupoloso delle norme, relazioni costruttive con le componenti scolastiche	Adempimento assiduo, autonomo ed accurato delle consegne.	Assenti
9	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione attenta e costante	Rispetto delle norme, relazioni corrette con le componenti scolastiche	Adempimento regolare ed autonomo delle consegne.	Assenti
8	Frequenza non sempre regolare e/o saltuari ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione non sempre attenta e costante, occasionale disturbo dell'attività didattica	Rispetto non sempre scrupoloso delle norme, relazioni complessivamente corrette con le componenti scolastiche.	Adempimento sostanzialmente regolare delle consegne.	Eventuale presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
7	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione saltuari, disturbo dell'attività didattica	Rispetto spesso non adeguato delle norme, relazioni non sempre corrette con i compagni e le altre componenti scolastiche.	Adempimento parziale delle consegne.	Frequenti presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
6	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione superficiali e discontinue, frequente disturbo dell'attività didattica	Violazione grave o ripetuta delle norme, relazioni interpersonali spesso scorrette.	Adempimento saltuario e selettivo delle consegne.	Frequenti e/o gravi richiami scritti, con sospensione



5	Comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo statuto degli studenti e delle studentesse, nonché il regolamento di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni e qualora lo studente non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative della scuola. (D.M. n. 5 del 16.01.2009).
---	--

8.4 Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale:

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

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



Modalità di lavoro del consiglio di classe / MATERIALI E STRUMENTI

10.1 Modalità di lavoro

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



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

Materiali e strumenti	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Diritto e tecniche amministrative	Francese	Scienza degli alimenti	Laboratorio servizi enogastr-Cucina	Laboratorio servizi enog.enog-Sala e vend.	Scienze motorie e sportive	IRC
Libri di testo					X		X	X	X		
Altri libri	X		X			X		X	X		
Dispense	X	X	X	X			X	X	X	X	X
Laboratori								X	X	X	
Visite guidate											
Incontri con esperti								X	X		
Software	X	X	X								
Strumenti multimedia	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 SVOLTE DURANTE L'ANNO

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

N. Prova	Data	Durata
I prova	08/04/2022	5 ore
I prova	19/05/2022	5 ore
II prova	14/05/2022	5 ore
Orale	30/05/2022	5 ore

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

Luogo Gazoldo , data 12/05/2022

Il Consiglio della Classe:

Bertoni Mariagrazia	
Dellabona Alessia	
Truzzi Roberto	
Bozzeda Liana	
Mammola Francesco	
La Marca Leonardo	
Mereu Giovanna	
Feole Eva	
Baggio Riccardo	
Campi Giovanna	
Turnaturi Elisa	
Zapparoli Sandro	

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: 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