



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 BC

Dirigente Scolastico
Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe
Prof. Gianluca Genovese

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	Ficicchia Nicolò	No
Storia, Cittadinanza e Costituzione	Ficicchia Nicolò	No
Lingua straniera 1 (Inglese)	Dellabona Maria Alessia	No
Lingua straniera 2 (Francese)	Feole Eva	No
Matematica	Ballin Gianfranco	No
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Genovese Gianluca	No
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Bozzeda Liana	No
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	Galasso Michela	No
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Montenegro Davide	No
Scienze motorie e sportive	Baggio Riccardo	No
IRC	Campi Giovanna	No
Sostegno	Torresani Stefania	No



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	Ascani Alessio
2	Franceschini Sara
3	Franzini Maisha
4	Manenti Francesca
5	Nicolini Martina
6	Orobosa Emanuela
7	Piva Silvia
8	Scaroni Alessandro
9	Shermadhi Nicolò

3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

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

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

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

- Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- L'igiene professionale nonché le condizioni igienico sanitarie dei locali di lavoro;
- I moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- Le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- La merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della



moderna dietetica

- L'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- I principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- Gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

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

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 BC è composta da 9 alunni, di cui 3 maschi e 6 femmine; tutti gli studenti provengono da istituti esterni: 7 studenti dall'AFGP Centro Bonsignori di Remedello (BS) e 3 studenti dal CFP Fondazione Casa del Giovane di Castiglione delle Stiviere (MN). All'interno della classe è presente uno studente con il sostegno L.104/92 seguito dalla prof. di sostegno Torresani Stefania, per il quale è stata predisposto un piano educativo personalizzato con prove equipollenti che permetterà ad esso il conseguimento del diploma di Stato (vd. Allegato nr. 2). La classe, seppur in modi e tempi diversi, ha manifestato complessivamente partecipazione e interesse all'azione didattica, secondo i caratteri, le personalità e gli stili di apprendimento di ciascun allievo. Il dialogo educativo ha richiesto un grande impegno da parte dei docenti che hanno diversificato i percorsi adattandoli alle esigenze dei singoli per favorire la crescita personale e culturale di ognuno. La classe si presenta in maniera eterogenea: alcuni ragazzi, dotati di buone capacità di studio e discretamente preparati, hanno dimostrato una buona acquisizione delle conoscenze e delle competenze metodologiche e disciplinari, approfondite con lavoro costante e autonomo, senso di responsabilità anche nel valutare i propri comportamenti, raggiungendo compiutamente gli obiettivi generali dell'area socio-affettiva e metacognitiva.

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

Inoltre il lavoro effettuato dal corpo docenti ha permesso di perseguire quello che viene definito compito sociale e formativo di "fare scuola" con l'intento di contrastare problematiche come l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi in conseguenza degli strascichi relativi all'esperienza COVID-19.



Pertanto gli studenti si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con attività significative (video lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, utilizzo di video, libri e testi digitali, uso di varie piattaforme digitali) alle quali l'intera classe ha sempre risposto in modo collaborativo e responsabile.

- **SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO**

Alunni promossi con insufficienze: Nessuno

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

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

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

Alunni promossi con la media superiore al nove: Due

- **FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO**

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

- **INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI**

Il C.d.C. non ha ritenuto necessari interventi di recupero specifici, in quanto alcuni insegnanti hanno attivato recuperi e attività di potenziamento in itinere durante le lezioni dell'anno scolastico. Entrambi gli interventi hanno riguardato pochi membri della classe.



5. PERCORSI DIDATTICI

5.1 PERCORSI INTER/PLURIDISCIPLINARI

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

Unità di apprendimento	Discipline coinvolte	Documenti/Temi proposti	Attività/Tirocini
TURISMO ENOGASTRONOMICO	<ul style="list-style-type: none">- Scienza e Cultura dell'Alimentazione- Lab. dei servizi enogastronomici: Cucina- Lab. dei servizi enogastronomici: Sala e Vendita- Diritto e Tecniche amministrative struttura ricettiva- Inglese- Francese	<ul style="list-style-type: none">I nuovi prodotti alimentariLe strade del gusto e dei saporiAnalisi sensoriale e degustazioneLe forme di turismoLe vin: l'accord parfait	<ul style="list-style-type: none">Lezione tramite LIMLezione frontale e dispenseLezione in laboratorio sala barLezione frontaleLezione frontale e con la LIM
SIAMO ALLA FRUTTA	<ul style="list-style-type: none">- Scienza e Cultura dell'Alimentazione- Lab. dei servizi enogastronomici: Cucina	<ul style="list-style-type: none">Ruolo antitumorale e antiossidante della frutta.I vari utilizzi della frutta in cucina. Le gamme alimentari.	<ul style="list-style-type: none">Lezione tramite LIMLezione frontale e dispense



	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. dei servizi enogastronomici: Sala e Vendita - Diritto e Tecniche amministrative struttura ricettiva - Inglese - Francese 	<p>Applicazioni delle bevande alcoliche e non a base di frutta</p> <p>La normativa relativa all'etichettatura alimentare.</p>	<p>Lezione in laboratorio sala bar</p> <p>Lezione frontale</p>
LE INTOLLERANZE ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> - Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Lab. dei servizi enogastronomici: Cucina - Lab. dei servizi enogastronomici: Sala e Vendita - Diritto e Tecniche amministrative struttura ricettiva - Inglese - Francese 	<p>Intolleranze alimentari</p> <p>I 14 allergeni. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</p> <p>I vini "la produzione vitivinicola e la normativa del settore"</p>	<p>Lezione tramite LIM</p> <p>Lezione frontale e dispense</p> <p>Lezione frontale e con la LIM</p>
IL MEDITERRANEO	<ul style="list-style-type: none"> - Scienza e Cultura dell'Alimentazione - Letteratura Italiana 	<p>La dieta mediterranea e i suoi effetti sulla salute.</p> <p>La natura mediterranea di Eugenio Montale ("I limoni" in "Ossi di seppia" e "La casa dei doganieri" in "Le occasioni")</p>	<p>Lezione tramite LIM</p> <p>Lezione frontale e dispense</p>



	- Lab. dei servizi enogastronomici: Cucina	Realizzazione menù dieta mediterranea in funzione della tipicità regionale, stagionalità e qualità.	Lezione frontale e dispense
	- Lab. dei servizi enogastronomici: Sala e Vendita	La produzione vitivinicola in Italia	Lezione tramite LIM
	- Diritto e Tecniche amministrative struttura ricettiva	I marchi di qualità	Lezione frontale
	- Inglese		
	- Francese	Régimes diététiques alternatifs	Lezione tramite LIM e dispense

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
Costituzione e organizzazione dello Stato	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Costituzione: origini e struttura; divisione e articoli fondamentali. Le istituzioni italiane: governo e parlamento.	Lezione frontale con dispense e LIM
L'UE e la Comunità Internazionale	Storia, Cittadinanza e Costituzione	Le istituzioni e la loro organizzazione. Nascita delle comunità internazionali. I Trattati europei Agenda 2030.	Lezione frontale con dispense e LIM



--	--	--	--

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

Tutti gli alunni hanno svolto i percorsi definiti nel progetto individuale. Nel corso del triennio le esperienze sono state diversificate, spaziando dal corso obbligatorio per la sicurezza su lavoro ad incontri di approfondimento, ad esperienze presso i soggetti ospitanti del territorio nazionale. In particolare, durante il terzo anno i componenti della classe hanno svolto delle attività in aziende ristorative e ricettive, favorendo un aggancio con il mondo del lavoro e con le aziende del territorio facendo sperimentare la realtà aziendale con le sue problematiche e relazioni. Utilizzando i prodotti a km0, coinvolgendo anche un soggetto esterno nella valutazione finale.

Per quanto riguarda il PCTO dell'anno quinto la referente prof.ssa Galasso Michela ha evidenziato come le ore che la classe doveva maturare per poter effettuare gli Esami di maturità in maniera corretta dal punto di vista del regolamento scolastico sono state già abbondantemente effettuate negli istituti di provenienza negli anni passati.

Per cui gli studenti non hanno necessitato ulteriori periodi di attività riguardanti l'alternanza-scuola lavoro.

Per quanto riguarda le informazioni concernenti il corso sulla sicurezza si deduce che le ore che potevano maturare da questo corso non sono state fatte dagli studenti, in quanto lo stesso corso è stato coperto dalle ore di PCTO.

Ad ogni buon conto, nonostante il raggiungimento del monte ore complessivo di 210 ore per l'ammissione all'esame di stato, alla classe è stata data la possibilità di svolgere project work, in particolare: 1) Mago del gelo; 2) Made in Italy; 3) Il menu.

5.4 TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO:

- Giovanni Verga:

- *Vita dei campi* (Rosso Malpelo);
- *I Malavoglia* (La famiglia Malavoglia);
- *Mastro Don Gesualdo* (La morte di Gesualdo);

- Gabriele D'Annunzio:

- *Alcyone* (Meriggio; La pioggia nel pineto);
- *Il piacere* (L'attesa dell'amante; Andrea Sperelli);
- *Notturmo* (Scrivo nell'oscurità);



Giovanni Pascoli:

- *Myricae* (*L'assiuolo; X Agosto; Il tuono; Il lampo; Temporale*);
- *Canti di Castelvecchio* (*Il gelsomino notturno*);

Giuseppe Ungaretti:

- *L'allegria* (*Veglia; Fratelli; Sono una creatura; Soldati; San Martino del Carso; Mattina*);
- *Sentimento del tempo* (*La madre*);

Luigi Pirandello:

- *Novelle per un anno* (*La patente; Il treno ha fischiato*);
- *Il fu Mattia Pascal* (*La nascita di Adriano Meis*);
- *Uno, nessuno e centomila* (*Il paradossale lieto fine*);
- *Così è (se vi pare)* (*La voce della verità*);

Filippo Tommaso Marinetti:

- *Zang TumbTumb* (*Il bombardamento di Adrianopoli*);

Aldo Palazzeschi:

- *L'incendiario* (*E lasciatemi divertire! (canzonetta)*);

Guido Gozzano:

- *I colloqui* (*La signorina Felicita, ovvero la Felicità*);

Camillo Sbarbaro:

- *Pianissimo* (*Taci, anima stanca di godere*);

Italo Svevo:

- *La coscienza di Zeno* (*Prefazione e Preambolo; Il fidanzamento di Zeno; Un'esplosione enorme; Il funerale sbagliato*);

Eugenio Montale:

- *Ossi di seppia* (*I limoni; Spesso il male di vivere ho incontrato*);
- *Le occasioni* (*La casa dei doganieri*);
- *Satura* (*Ho sceso, dandoti il braccio*);

5.5 PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL



6. OBIETTIVI TRASVERSALI

6.1. OBIETTIVI TRASVERSALI A TUTTE LE DISCIPLINE:

Per la sufficienza:

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

Per l'eccellenza:

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
L'alunno: conosce il linguaggio specifico di ogni disciplina	L'alunno: distingue concetti essenziali ed informazioni accessorie	L'alunno: è capace di registrare le informazioni ed organizzarle in maniera logica



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

6.2 OBIETTIVI FORMATIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:

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



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

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

Macroargomenti svolti	Obiettivi specifici	Risultati di apprendimento
L'Unione Europea	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare e valutare il significato dell'integrazione europea. - Individuare le fasi nella formazione della comunità europea. - Riconoscere l'importanza dei principali trattati nella vita di tutti i giorni. - Riconoscere l'importanza e il valore delle varie Istituzioni UE. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interpretare le regole per la libera circolazione di persone e cose in ambito comunitario. - Saper individuare i principi su cui si basano l'attività organizzativa e le istituzioni UE e le relative funzioni. - Ricercare informazioni su tematiche ed iniziative promosse dall'UE in specifici settori economici.
Sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principi alla base del concetto di sviluppo sostenibile. - Identificare il fenomeno dello spreco alimentare nella catena di produzione e consumo di cibo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Valorizzare e promuovere le abitudini e le tradizioni alimentari locali e nazionali. - valorizzare una produzione agricola rispettosa dell'ambiente e dei cicli naturali.



	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche dei prodotti Km 0 e Presidi Slow food. - Conoscere le iniziative volte alla lotta allo spreco alimentare, alcuni strumenti utili. - Agenda 2030 ed obiettivi. - Favorire una situazione ambientale sostenibile e salutare nei confronti dei consumatori. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere le caratteristiche dell'attuale sistema socio-economico per favorire una distribuzione sostenibile delle risorse alimentari a livello globale. - Riconoscere i principali marchi e le principali certificazioni di qualità in ambito di sostenibilità ambientale. - Riconoscere i principali effetti sulle produzioni alimentari di sostanze contaminanti fisico-chimiche.
--	--	--

7. SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

8. SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA E LETT. ITALIANA

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Il Verismo e G. Verga. Il movimento decadente e il Simbolismo francese. 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; Le Avanguardie storiche: il Futurismo, il Crepuscolarismo e i Vociani. L'inettitudine in I. Svevo. Umorismo e relativismo conoscitivo in L. Pirandello. Il dramma della Shoah: Primo Levi.</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 inoltre analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, uso di video, visita d'istruzione.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali.</p>



Lettura e analisi di una selezione di testi e di poesie degli autori.		
La produzione scritta: il testo argomentativo (tesi, antitesi, confutazione delle antitesi e conclusione). Il testo di attualità.	L'alunno sa analizzare e produrre in modo semplice testi argomentativi (tip. B) e di attualità (tip. C).	Spazi: aula. Mezzi: appunti, simulazioni, esercitazioni a casa e a scuola. Attrezzature: strumenti multimediali.

9.

SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE RELATIVE A: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
L'Italia liberale: Destra e Sinistra storica. La <i>belle époque</i> : aspetti culturali, economici e scientifici. 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.	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.	Spazi: aula. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali.



La Costituzione italiana: il contesto storico, la sua formazione, i principi fondamentali.	L'alunno sa mettere in relazione il contesto storico e la formazione della Costituzione, cogliendone la <i>mission</i> ; sa mettere in relazione il concetto di cittadinanza e di democrazia.	Spazi: aula. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali.
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.	Spazi: aula. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali.

9.5

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

Testi in adozione: *Scienza e Cultura dell'Alimentazione*, A. Machado – Poseidonia - Mondadori

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
MODULO 1: L'alimentazione nell'era della globalizzazione. Unità 1.2 Nuovi prodotti alimentari. MODULO 2: La dieta in condizioni fisiologiche. Unità 2.1 La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Unità 2.2 Diete e stili alimentari.	Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Conoscere le diverse diete da applicare nelle diverse fasce di età e condizioni fisiologiche. Conoscere i diversi stili alimentari in Europa e nel mondo.	Spazi: Aula scolastica. Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint. Attrezzature: LIM
MODULO 3: La dieta nelle principali patologie. Unità 3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari. Unità 3.2 La dieta nelle malattie metaboliche.	Conoscere le diverse tipologie di dietoterapia da applicare alle diverse patologie alimentari principali.	Spazi: Aula scolastica. Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint.



Unità 3.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Unità 3.4 Allergie ed intolleranze alimentari. Unità 3.5 Alimentazione, tumori e DCA		Attrezzature: LIM
MODULO 4: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Unità 4.1 Contaminazione fisico-chimica degli alimenti Unità 4.2 Contaminazione biologica degli alimenti. Unità 4.3 Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici. Unità 4.4 Sistema HACCP e certificazioni di qualità.	Conoscere e saper classificare in maniera sistematica e successiva valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni e contaminazioni di natura biologica, fisica e chimica. Conoscere il sistema HACCP e le principali certificazioni di qualità alimentare	Spazi: Aula scolastica Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint. Attrezzature: LIM

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: INGLESE – CLASSE 5BC

Testi in adozione: NESSUNO – MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
La Piramide Alimentare Food safety and hygiene: <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 	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.	Reading, listening, Video, dispense ed esercizi forniti dal docente



<ul style="list-style-type: none"> Food preservation and food packaging The HACCP system 		
<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>

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

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



Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO	<p>CONOSCENZE: Il fenomeno turistico, il turismo sostenibile e responsabile, la bilancia dei pagamenti, le fonti del diritto italiano e comunitario.</p> <p>ABILITA': Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici, distinguere le diverse fonti del diritto.</p>	<p>Spazi : aula. 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</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. 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</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. 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</p>



8. SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

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, dispense del docente, 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, dispense del docente, 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, dispense del docente, 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, dispense del docente, 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, dispense del docente, 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, dispense del docente, laboratorio di cucina





SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: Laboratorio di Sala e Vendita

Testi in adozione: **non adottato**

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
La vite ed il vino <ul style="list-style-type: none">- Viticoltura: caratteristiche della produzione del vino, metodologie, prodotti ottenuti (spumanti, Champagne, vini superiori, vini novelli, passiti, vini liquorosi, vini aromatizzati)- Marchi di tutela (vecchio e nuovo ordinamento)- Difetti del vino- Produzione vitivinicola delle regioni italiane- Lettura etichette del vino- Analisi sensoriale del vino con relative schede di valutazione e terminologia corretta ed appropriata al panel- Normativa relativa ai disciplinare di produzione, l'etichettatura, varie ed eventuali a livello enoico- Il « Made in Italy »	<ul style="list-style-type: none">- Acquisire le informazioni di base e la produzione enologica del territorio italiano- Proporre abbinamento di vini a diverse portate, individuando quelle di tipo regionale- Eseguire analisi sensoriali del vino- Conoscere l'attrezzatura, minuta e non, che concorre al servizio del vino- Conoscenza, a livello legislativo, della normativa vigente sul "Mondo enoico".- Sa valorizzare e tutelare il "Made in Italy" e conosce i concetti di frode, falsificazione, adulterazione, sofisticazione.	Spazi: <ul style="list-style-type: none">- aula- aula virtuale (Classroom)- laboratorio di sala- laboratorio di bar Mezzi: <ul style="list-style-type: none">- dispense fornite dal docente- web- strumenti audiovisivi Attrezzature: <ul style="list-style-type: none">- LIM- tablet- attrezzature di settore
Operare davanti al cliente al bar <ul style="list-style-type: none">- Le principali preparazione delle bevande calde di caffetteria, caffè speciali, cioccolata, bevande fredde, analcolici, vino e distillati- Classificazione delle bevande, relativamente a liquori, creme liquore, distillati	<ul style="list-style-type: none">- Conoscenza a livello teorico delle attività svolte- Eseguire a livello tecnico-pratico i vari servizi offerti al cliente- Riconoscere e soddisfare il cliente sulle esigenze da lui richieste	Spazi: <ul style="list-style-type: none">- aula- aula virtuale (Classroom)- laboratorio di sala- laboratorio di bar Mezzi: <ul style="list-style-type: none">- dispense fornite dal docente



	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere l'attrezzatura, minuta e non, che concorre al servizio delle bevande 	<ul style="list-style-type: none"> - web - strumenti audiovisivi Attrezzature: <ul style="list-style-type: none"> - LIM - tablet - attrezzature di settore
Operare davanti al cliente in sala ristorante <ul style="list-style-type: none"> - La sistemazione dei layout - L'attrezzatura - L'ordine di servizio - La mise en place (M.E.P.) - Gli stili di servizio - Le principali regole di Galateo - I buffet 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza e sa distinguere le diverse attrezzature, di biancheria, minute e non, concernenti la sala ristorante - Conosce e sa operare in loco le sistemazioni dei layout - Conosce e sa distinguere le diverse tipologie di servizio e le regole che ne riguardano - Conoscenza delle regole base del Galateo, moderno e tradizionale - Conoscere e sa realizzare le diverse tipologie di buffet 	Spazi: <ul style="list-style-type: none"> - aula - aula virtuale (Classroom) - laboratorio di sala - laboratorio di bar Mezzi: <ul style="list-style-type: none"> - dispense fornite dal docente - web - strumenti audiovisivi Attrezzature: <ul style="list-style-type: none"> - LIM - tablet - attrezzature di settore
La cucina futurista <ul style="list-style-type: none"> - Come il movimento del Futursimo incide nella ristorazione 	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza del movimento futurista, particolare focus sul "Manifesto contro la pasta asciutta!" - Conoscenza delle vivande che il Futurismo ha "Imposto" nella collettività e dei suoi dettami 	Spazi: <ul style="list-style-type: none"> - aula - aula virtuale (Classroom) Mezzi: <ul style="list-style-type: none"> - dispense fornite dal docente - web - strumenti audiovisivi Attrezzature: <ul style="list-style-type: none"> - LIM - tablet
Il drink cost	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenza dei concetti di beverage cost - Applicazione del drink cost 	Spazi: <ul style="list-style-type: none"> - aula - aula virtuale (Classroom) Mezzi: <ul style="list-style-type: none"> - dispense fornite dal docente - web - strumenti audiovisivi Attrezzature: <ul style="list-style-type: none"> - LIM - tablet



I servizi di ristorazione a domicilio - Il banchetto dalle origini all'odierno - Catering e banqueting - Norme igieniche dei servizi di ristorazione a domicilio - Setting di un ipotetica attività di banqueting e casistiche per particolari esigenze di clienti - Grammatore di servizio delle diverse portate	- Conoscenza dei concetti di catering e banqueting - Redigere un menu idoneo all'attività di catering e banqueting in relazione alle esigenze dei clienti - Conoscere e saper calcolare i costi effettivi a livello aziendale - Conoscenza dei moduli apposti e delle check-list e la loro successiva compilazione - Conoscenza delle varie porzioni, in relazione alle grammature, di ogni singola portata	Spazi: - aula - aula virtuale (Classroom) Mezzi: - dispense fornite dal docente - web - strumenti audiovisivi Attrezzature: - LIM - tablet
---	---	--

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: **MATEMATICA**

Testi in adozione: *Nessun testo*

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
LE FUNZIONI DI VARIABILE REALE: definizioni: funzione reale di variabile reale, classificazioni delle funzioni, dominio e codominio; dominio di funzioni razionali intere e fratte, irrazionali; simmetrie nei grafici: funzione pari e funzione dispari; intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni razionali intere e fratte, semplici funzioni irrazionali; studio del segno di funzioni razionali intere e fratte, semplici funzioni irrazionali.	Saper determinare di una funzione: - il dominio; - i punti di intersezione con gli assi; - il segno; - le simmetrie.	- Aula - dispense a cura dell'insegnante- video lezioni - software (Desmos) - uso iPad



I LIMITI: Approccio intuitivo al concetto di limite di una funzione e approccio grafico; forme indeterminate calcolo di limiti di funzioni razionali fratte negli estremi del dominio; asintoti orizzontale, verticale;	- rappresentare con un grafico le caratteristiche di una funzione; - interpretare correttamente i grafici di funzioni, individuando da essi le caratteristiche analitiche.	- Aula - dispense a cura dell'insegnante- video lezioni - software (Desmos) - uso iPad
GRAFICO DI UNA FUNZIONE: Interpretazione grafica completa di una funzione e individuazione delle caratteristiche analitiche: dominio, codominio, simmetrie, intersezioni assi; segno, limiti ed eventuali asintoti e punti di discontinuità, crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo relativi ed assoluti;	- rappresentare con un grafico le caratteristiche di una funzione; - interpretare correttamente i grafici di funzioni, individuando da essi le caratteristiche analitiche	- Aula - dispense a cura dell'insegnante- video lezioni - software (Desmos) - uso iPad

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: Scienze Motorie – Baggio Riccardo

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 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>



10.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	- Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e



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



8.2 Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa

Strumento utilizzato	Lingua Italiana	Storia Cittadinanza e Costituzione	Lingua straniera 1 (Inglese)	Lingua straniera 2 (Francese)	Matematica	Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Diritto e tecn.amm.	Lab.Serv.enog ostronomici - Cucina	Lab. Serv.enogastronomici – Sala e Vendita	Scienze Motorie e Sportive	IRC
Interrogazioni	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 semistrutturate	X			X	X	X	X			X	
Questionario/ trattazione sintetica			X				X				
Esercizi			X	X	X			X	X		
Altro				X		X	X	X	X		X



8.3 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Voto	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle attività	Rispetto del regolamento d'istituto	Rispetto degli impegni	Sanzioni disciplinari individuali
10	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione continua e propositiva alle attività.	Rispetto scrupoloso delle norme, relazioni costruttive con le componenti scolastiche	Adempimento assiduo, autonomo ed accurato delle consegne.	Assenti
9	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione attenta e costante	Rispetto delle norme, relazioni corrette con le componenti scolastiche	Adempimento regolare ed autonomo delle consegne.	Assenti
8	Frequenza non sempre regolare e/o saltuari ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione non sempre attenta e costante, occasionale disturbo dell'attività didattica	Rispetto non sempre scrupoloso delle norme, relazioni complessivamente corrette con le componenti scolastiche.	Adempimento sostanzialmente regolare delle consegne.	Eventuale presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
7	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione saltuari, disturbo dell'attività didattica	Rispetto spesso non adeguato delle norme, relazioni non sempre corrette con i compagni e le altre componenti scolastiche.	Adempimento parziale delle consegne.	Frequenti presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
6	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione superficiali e discontinue, frequente disturbo dell'attività didattica	Violazione grave o ripetuta delle norme, relazioni interpersonali spesso scorrette.	Adempimento saltuario e selettivo delle consegne.	Frequenti e/o gravi richiami scritti, con sospensione
5	Comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo statuto degli studenti e delle studentesse, nonché il regolamento di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica				



	per periodi superiori a quindici giorni e qualora lo studente non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative della scuola. (D.M. n. 5 del 16.01.2009).
--	---

8.4 Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale:

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

11.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



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

10.1 Modalità di lavoro

Modalità	Lingua Italiana	Storia Cittadinanza e Costituzione	Lingua straniera 1 (Inglese)	Lingua straniera 2 (Francese)	Matematica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Diritto e tecn.amm.	Lab.Serv enogastronomici - Cucina	Lab. Sev. Enogastronomici – Sala e Vendita	Scienze Motorie e sportive	IRC
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Metodo induttivo						X		X	X	X	
Lavoro di gruppo								X	X	X	
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

Materiali e strumenti	Lingua Italiana	Storia Cittadinanza e Costituzione	Lingua straniera 1 (Inglese)	Lingua straniera 2 (Francese)	Matematica	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Diritto e tecn.amm.	Lab.Serv enogastronomici - Cucina	Lab. Sev. Enogastronomici - Sala e Vendita	Scienze Motorie e sportive	IRC
Libri di testo						X	X	X			
Altri libri	X		X	X	X			X	X		
Dispense	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratori								X	X		
Visite guidate	X	X									
Incontri con esperti								X	X	X	X
Software				X				X	X	X	X
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



13.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.



14. 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: /
- Partecipazioni a rappresentazioni teatrali: /
- Conferenze promosse dall'Istituto o da Università: *incontro Made in Italy*
- Viaggi d'istruzione ed integrazione culturale: *visita al Vittoriale a Gardone Riviera*
- Altro: /

15. 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
1	08/04/22	5 ore
1	19/05/22	5 ore
1	14/05/22	5 ore

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

La simulazione del colloquio in vista degli esami di maturità verrà tenuta in due date, e cioè il 27 – 28 /05/2022. La classe verrà ripartita per gruppi tra queste due date, in quanto faciliterebbe l'operato dei docenti interessati e facenti parte della Commissione Esami di Maturità.

Luogo, Gazoldo degli Ippoliti

Data 05/05/2022



Il Consiglio della Classe:

Ficicchia Nicolò	
DellaBona Maria Alessia	
Feole Eva	
Ballin Gianfranco	
Genovese Gianluca	
Bozzeda Liana	
Galasso Michela	
Montenegro Davide	
Baggio Riccardo	
Campi Giovanna	
Torresani Stefania	

II DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Giordano Pachera



16.ALLEGATI:

ALLEGATO A: Griglia di valutazione del colloquio

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

ALLEGATO C: Relazioni alunni BES

ALLEGATO D: tabella PCTO



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				

