



# 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](mailto:mnis00800p@istruzione.it)  
mail-pec: [mnis00800p@pec.istruzione.it](mailto:mnis00800p@pec.istruzione.it) - web: [www.giovanifalcone.edu.it](http://www.giovanifalcone.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 2022/2023**

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

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI**  
(D.L. 62/2017 - L. 425/97 - DPR 323/98 art. 5.2 – O.M. 45 DEL 09/03/2023)

## DOCUMENTO PREDISPOSTO DAL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 BC

**Dirigente Scolastico**

Prof. Giordano Pachera

**Coordinatore di Classe**

Prof. Leonardo La Marca

**LICEO:**

Scientifico - Scienze Applicate - Scienze Umane - Sportivo

**TECNICO ECONOMICO:**

Finanza & Marketing - Relazioni Internazionali - Sistemi Informativi

**PROFESSIONALE:**

Industria e Artigianato per il Made in Italy - Indirizzo Grafico

**PROFESSIONALE:**

Alberghiero Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera

Enogastronomia Servizi di Sala Bar e Vendita

Agraria: Agricoltura e Sviluppo Rurale

## **Contenuto**

1. Elenco dei docenti
2. Elenco dei candidati
3. Profilo professionalizzante per l'indirizzo
4. Profilo della classe
5. Percorsi Didattici
  - 5.1. Percorsi inter/pluridisciplinari
  - 5.2. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
  - 5.3. 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
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

<b>MATERIA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>CONTINUITÀ</b>
LINGUA ITALIANA	BERTONI MARIAGRAZIA	SI
STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	BERTONI MARIAGRAZIA	SI
MATEMATICA	FEDERICO MASSIMILIANO	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MEREU GIOVANNA	SI
DIRITTO E TEC. AMM.	BOZZEDA LIANA	SI
SCIENZE MOTORIE	BAGGIO RICCARDO	SI
LINGUA FRANCESE	STABILE ANNA	NO
LAB. SERV. CUCINA	MAMMOLA FRANCESCO	NO
LAB.SERV. SALA E VENDITA	LA MARCA LEONARDO	SI
LINGUA INGLESE	PICCININI ANNA	SI
SOSTEGNO	LUCA' ROCCO	NO
IRC	CAMPI GIOVANNA	SI
ALTERNATIVA IRC	FORGIONE VINCENZO	NO



## 2. ELENCO DEI CANDIDATI

<b>1</b>	ACUNZO ALESSIA
<b>2</b>	AZZALI SOFIA
<b>3</b>	BEVILACQUA FRANCESCA
<b>4</b>	BUBEQI ELONA
<b>5</b>	BURLINI MICHELE
<b>6</b>	CORINTO FRANCESCO
<b>7</b>	DE SANTIS EVELYN
<b>8</b>	MANFREDONIA MARTINA
<b>9</b>	MARTELLI GAIA
<b>10</b>	SOSSI CHRISTIAN
<b>11</b>	VISANI GIULIA



### 3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

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

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

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

In termini di competenze, operatore di sala saprà:

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



## 4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5BC dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Sala e Vendita, è attualmente composta da undici studenti di cui tre provenienti da altri istituti. All'interno del gruppo classe è presente uno studente con Bisogni Educativi Speciali (con Legge n.104/1992) che presenta un PEI personalizzato e prove equipollenti.

Alla fine del IV anno gli alunni erano 8 e allo scrutinio finale di giugno sono stati ammessi in 7 alla classe successiva.

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

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

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

Tutti gli studenti hanno partecipato a numerose attività riconducibili all'area professionalizzante, previste dal percorso di studi (PCTO, progetti, eventi, incontri formativi e corsi specifici di base, ecc.) I programmi delle varie discipline sono stati complessivamente svolti.

- SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con la media tra il sei e il sette: 2

Alunni promossi con la media tra il sette e l'otto: 4

Alunni promossi con la media tra l'otto e il nove: 2

Alunni promossi con la media superiore al nove: 2



- FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO

	Iscritti	Trasferiti in altra scuola/indirizzo	Trasferiti da altra scuola o ripetenti	Non ammessi
Terza	9	1	0	0
Quarta	8	0	0	1
Quinta	11	0	4	/

- INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI

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



## 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:

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
<b>Il piacere</b>	cucina, sala, italiano, storia, inglese, tecniche amministrative, scienza e cultura dell'alimentazione.	Prodotti di qualità del Made in Italy. L'abbinamento cibo-vino. D'Annunzio e il romanzo "Il piacere"; L'avventura di Fiume; The pleasure to take part to a banquet. Tecniche di marketing turistico. Dieta e stili alimentari, I disturbi dell'alimentazione, Le malattie epatiche.	Lezioni frontali, attività di laboratorio, dispense ed appunti dei docenti, lavori di gruppo.
<b>Armonie e disarmonie</b>	italiano, storia, inglese, sala e vendita, tecniche amministrative, francese, cucina, scienza e cultura dell'alimentazione	Impressionismo: Colazione sull'erba- L'assenzio; Imperialismo e Colonialismo nella seconda metà dell'Ottocento; The ceremony of tea, afternoon tea origin and characteristics famous people and food: Churchill, the Queen Elizabeth II, Oscar Wilde. Catering e Banqueting "il	Lezioni frontali, attività di laboratorio, dispense ed appunti dei docenti, lavori di gruppo.



		<p>mondo del wedding".          La pubblicità. Les          attraits de la France et          sa gastronomie.          Cucina creativa e          tecniche di          impiattamento.          Prodotti di qualità.</p>	
<b>Comunicare</b>	<p>italiano, storia,          inglese, scienze          motorie, sala, tecniche          amministrative,          francese, scienza e          cultura          dell'alimentazione,          cucina</p>	<p>La società di massa;          L'inettitudine in Italo          Svevo;          Oscar Wilde: Cecily          and Gwendolin          dialogue.          Il linguaggio del          corpo (comunicazione          verbale e non verbale          negli sport di squadra)          Marketing e qualità          del territorio          Marketing mix: la          comunicazione          Allergie e intolleranze          alimentari,          Certificazioni di          qualità, Additivi e          coadiuvanti          alimentari, Nuovi          prodotti alimentari          Il menù.</p>	<p>Lezioni frontali,          attività di laboratorio,          dispense ed appunti          dei docenti, lavori di          gruppo.</p>
<b>Benessere e malessere</b>	<p>storia, italiano,          inglese, scienze          motorie, scienza e          cultura          dell'alimentazione,          sala e vendita,          tecniche          amministrative,          francese, cucina</p>	<p>Gli anni ruggenti e la          crisi del '29;          Pirandello;          The pleasure of          drinking a cup of tea,          the afternoon tea; the          effects of tea;          Sportivizzazione della          società;          La dieta in condizioni          fisiologiche, Dieta e          stili alimentari, La          dieta nelle principali          patologie alimentari,</p>	<p>Lezioni frontali,          attività di laboratorio,          dispense ed appunti          dei docenti, lavori di          gruppo.</p>



		La sicurezza alimentare; Alcool e distillati; Tracciabilità e rintracciabilità; Bien vivre et bien manager; La neo ristorazione.	
--	--	--	--

## **5.2 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 con esperti esterni e associazioni di categoria, 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.

Il terzo, quarto e quinto anno sono stati caratterizzati dalla realizzazione – di project work interni “Il pranzo è servito, il Made in Italy, il menu, il mago del gelo, Banqueting e Catering, Alimenti e Salute”. 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:

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

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

acro argomenti svolti	Obiettivi specifici	Risultati di apprendimento
<p><b>STATO E COSTITUZIONE ORGANIZZAZIONE DELLO STATO</b></p>	<p>La nascita della Costituzione italiana: struttura e caratteri della Costituzione, principi Fondamentali della Costituzione, organi Costituzionali. 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.</p>	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Sapere individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa dello Stato.</p>
<p><b>L'UNIONE EUROPEA E LA COMUNITA' INTERNAZIONALE</b></p>	<p>Nascita e tappe costitutive dell'unione europea, organi, e atti normativi. I principali Trattati. Il Diritto Internazionale, l'ONU e altre organizzazioni internazionali. Interpretare e valutare il Significato dell'integrazione europea. Individuare le fasi nella Formazione della comunità europea. Riconoscere l'importanza e il valore delle Organizzazioni Internazionali.</p>	<p>Interpretare le regole per la libera circolazione di persone e cose in ambito comunitario. Sapere individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa delle Organizzazioni Internazionali.</p>



## 7 SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

### SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA ITALIANA

**Testi in adozione:** nessuno

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Realismo e Naturalismo. Il Verismo e G. Verga. Il Decadentismo; il Simbolismo e C. Baudelaire. 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. J. Joyce e il flusso di coscienza. Umorismo e relativismo in L. Pirandello. Lettura e analisi di una selezione di testi e di poesie degli autori.	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.	<b>Spazi:</b> aula. <b>Mezzi:</b> dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video, visita d'istruzione. <b>Attrezzature:</b> strumenti multimediali
Percorso artistico: Impressionismo; Cubismo; Futurismo e Dadaismo; l'Astrattismo. Il Surrealismo e la pittura Metafisica.	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.	<b>Spazi:</b> aula. <b>Mezzi:</b> dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. <b>Attrezzature:</b> strumenti multimediali
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.	<b>Spazi:</b> aula. <b>Mezzi:</b> appunti, simulazioni, esercitazioni a casa e a scuola. <b>Attrezzature:</b> strumenti multimediali



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

**Testi in adozione:** nessuno

Macro argomenti 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 e il New Deal.                      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><b>Spazi:</b> aula, Aula magna.   <b>Mezzi:</b> dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Visita di istruzione.   <b>Attrezzature:</b> 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><b>Spazi:</b> aula.  <b>Mezzi:</b> dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.  <b>Attrezzature:</b> 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><b>Spazi:</b> aula.  <b>Mezzi:</b> dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video.  <b>Attrezzature:</b> strumenti multimediali</p>



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

Testo in adozione: Master lab – Laboratorio di servizi enogastronomici – Editore: LE MONNIER SCUOLA –  
Autore: GIANNI FRANGINI - Testo unico 4° e 5° classe articolazione SALA E VENDITA.

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
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,
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,
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,
Il menu	Storia, progettazione per la ristorazione tradizionale commerciale e collettiva. Realizzazione di menu funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. Le tecniche di cottura e presentazione dei piatti.	Aula, libri di testo,
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,



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

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

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Tecniche di gestione dell'azienda turistico-ristorativa. Marchi di qualità, eccellenze italiane, servizio dei vini. Analisi sensoriali del vino, abbinamento Cibo-Vino, secondo i criteri di concordanza e tipicità territoriale.</p>	<p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p>Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. Rispetto del protocollo HACCP. Simulare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.</p>	<p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio. Esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe, al fine di erogare un servizio di qualità.</p>	<p>Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Criteri e principi per l'avvio e la gestione di un'attività ristorativa. Criteri e principi per la corretta gestione del personale. Software per la gestione operativa dei reparti della ristorazione. La composizione dei costi tipici dell'impresa ristorativa e la determinazione dei prezzi di vendita. Il food and beverage cost.</p>	<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali</p>



Conoscere il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa, utilizzando lessico e fraseologia di settore.	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e video-lezioni. Attrezzature: strumenti multimediali
---	--	--

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

Testi in adozione: DeA scuola "Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Enogastronomia-Sala e vendita" Autori: Caterina De Luca Maria Teresa Fantozzi

Macro-argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Gli obblighi dell'imprenditore, le norme sulla privacy, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, le norme sulla sicurezza e l'igiene alimentare.</p> <p>I contratti dell'attività ristorativa, la tutela del cliente, le responsabilità del ristoratore, le catene ristorative.</p> <p>Il sistema di qualità, i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari, i Presidi Slow Food.</p>	<p>Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori, riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy e della sicurezza e salute sul luogo di lavoro, nell'attività ristorativa, comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza e igiene alimentare.</p> <p>Distinguere i contratti riguardanti l'attività ristorativa, comprendere l'importanza del Codice del consumo, riconoscere le responsabilità del ristoratore e capire le norme delle catene ristorative.</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità e riconoscere le caratteristiche dei marchi di qualità e dei presidi slow food.</p> <p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: Libro di testo appunti, dispense a cura dell'insegnante, esercitazione in classe.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>



<p>L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione, l'importanza del marketing territoriale, il marketing strategico e operativo.</p> <p>Le fasi del piano di marketing, il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing, le diverse strategie del marketing mix in particolare gli strumenti di marketing digitale</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle varie forme di marketing e distinguere micromarketing, macromarketing, marketing strategico e marketing operativo.</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto, distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione, comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: Libro di testo, appunti, dispense a cura dell'insegnante, esercitazione in classe.</p> <p>Attrezzature: strumenti multimediali</p>
--	--	--

### SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Testo in adozione: Machado A., Scienza e cultura dell'alimentazione, Volume 5, Poseidonia scuola, 2022, Milano

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Modulo 1 – Valore nutrizionale degli alimenti</p> <p>I nutrienti: cenni di chimica, biologia, macro- e micronutrienti.</p>	<p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</p> <p>Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.</p>



<p>Modulo 2 – L'alimentazione in situazioni fisiologiche</p> <p>Sana e corretta alimentazione. Dieta nell'età evolutiva (neonato, lattante, bambino, adolescente). Dieta dell'adulto. Dieta della gestante, della nutrice e nella terza età. Piramide alimentare transculturale. Diete e benessere. Stili alimentari. Dieta mediterranea, vegetariana, sostenibile, macrobiotica. Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose (ebraismo, cristianesimo, islamismo, induismo e buddismo).</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.</p>
<p>Modulo 3 – L'alimentazione in situazioni patologiche</p> <p>Le MCV. L'ipertensione arteriosa. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi. Le malattie del metabolismo. La sindrome metabolica. Il diabete mellito. L'obesità. Iperuricemia e gotta. L'osteoporosi. I disturbi gastrointestinali. Le malattie epatiche. Le reazioni avverse al cibo. Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. La sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. I tumori. I disturbi alimentari.</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet</p>



<p>Modulo 4 – Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</p> <p>La filiera agroalimentare. Le frodi nella filiera agroalimentare. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva. La qualità della filiera agroalimentare. Le certificazioni di qualità. Igiene dei prodotti alimentari. I Manuali di Buone Pratiche Igieniche. Il Sistema HACCP. La valutazione della gravità del rischio. La contaminazione degli alimenti. Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA). I prioni. I virus. I batteri. Le tossinfezioni alimentari. I principali batteri responsabili di MTA. I funghi microscopici. Le parassitosi intestinali. La contaminazione fisica degli alimenti. La contaminazione chimica degli alimenti. Gli agrofarmaci. Gli zoofarmaci. Sostanze cedute dai MOCA. I metalli pesanti.</p>	<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet</p>
<p>Modulo 5 – La trasformazione degli alimenti</p> <p>La conservazione degli alimenti (cenni). La cottura degli alimenti (cenni). I nuovi prodotti alimentari: Prodotti alimentari innovativi; Alimenti salutistici; Alimenti destinati a un’alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; I nuovi alimenti; Gli alimenti geneticamente modificati; La classificazione NOVA degli alimenti.</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet</p>



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA INGLESE

Testi in adozione: NESSUNO

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
The pleasure of drinking a cup of tea: Tea beverage The history and legend behind a cup of tea Tea in the U.K. Tea properties	<ul style="list-style-type: none"><li>• Descrivere un oggetto</li><li>• dare informazioni di base sul prodotto</li><li>• Costruire scalette,</li><li>• sviluppo di lessico tecnico,</li><li>• revisione dei principali tempi attivi e passivi</li></ul>	Spazi: aula  Mezzi: appunti, dispense, siti  Attrezzature: tablet, LIM
Afternoon tea: a social event A ceremony known as afternoon tea History of the Victorian tea dances Afternoon tea and Oscar Wilde Who was Oscar Wilde?	<ul style="list-style-type: none"><li>• costruire frasi</li><li>• i principali connettori,</li><li>• esporre in modo cronologico gli eventi,</li><li>• Redigere mappe.</li></ul>	Spazi: aula  Mezzi: appunti, dispense, siti  Attrezzature: tablet, LIM
the banqueting and the caterer: the banquet the origin of the modern banquet the state banquet at Buckingham palace catering and the caterer	<ul style="list-style-type: none"><li>• revisione dei principali tempi verbali per esprimere azioni passate attive e passive</li><li>• creare scalette cronologiche e brevi mappe</li></ul>	Spazi: aula  Mezzi: appunti, dispense, siti  Attrezzature: tablet, LIM
Food between pleasure and health: food safety and food security food loss and food waste organic food Junk food junk food in Scotland Scottish cuisine: the Haggis	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esporre un argomento in modo dettagliato</li><li>• Esprimere una propria opinione</li></ul>	Spazi: aula  Mezzi: appunti, dispense, siti  Attrezzature: tablet, LIM



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: MATEMATICA

Testi in adozione: Nessuno

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Definizioni: funzione reale di variabile reale, classificazioni delle funzioni, dominio e codominio. Dominio di funzioni razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Simmetrie nei grafici: funzione pari e funzione dispari.</p> <p>Studio del segno di una funzione razionale.</p> <p>Intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni razionali.</p>	<p>Classificare una funzione.</p> <p>Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte e semplici funzioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Riconoscere dal grafico di una funzione le eventuali simmetrie rispetto all'asse y e l'origine, determinare le intersezioni con gli assi cartesiani e studiare il segno di una funzione razionale.</p> <p>Passare dal calcolo algebrico alla rappresentazione nel piano cartesiano dei vari aspetti che caratterizzano una semplice funzione algebrica razionale intera e fratta. Interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo.</p> <p>Attrezzature: materiale fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali (Desmos).</p>
<p>Approccio intuitivo al concetto di limite di una funzione, approccio grafico.</p> <p>Forme indeterminate: Infinito/infinito, zero/zero;</p> <p>Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte negli estremi del dominio;</p> <p>Asintoti orizzontale, verticale ed obliquo.</p> <p>Definizione di continuità in un punto e in un intervallo;</p> <p>Classificazione delle discontinuità.</p>	<p>Apprendere il concetto di limite di una funzione, a calcolare i limiti di una funzione razionale.</p> <p>Individuare gli asintoti orizzontali e verticali di semplici funzioni razionali.</p> <p>Riconoscere un asintoto dal grafico.</p> <p>Classificare una discontinuità dal grafico.</p> <p>Sa tracciare il grafico probabile di una semplice funzione razionale</p> <p>Interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo.</p> <p>Attrezzature: materiale fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali (Desmos).</p>
<p>Derivata di una funzione.</p> <p>Significato geometrico.</p> <p>Regole di derivazione: derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente, di una funzione composta.</p> <p>Crescenza e decrescenza di una funzione.</p> <p>Punti di massimo e minimo relativo e assoluto.</p>	<p>Calcolare la derivata prima e seconda di semplici funzioni razionali.</p> <p>Determinare gli intervalli di crescita e decrescenza di semplici funzioni razionali; individuare i punti di massimo e minimo relativi.</p> <p>Determinare gli intervalli in cui la funzione è convessa e concava.</p> <p>Sa tracciare il grafico probabile di una semplice funzione razionale.</p> <p>Interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p>Spazi: aula.</p> <p>Mezzi: Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo.</p> <p>Attrezzature: materiale fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali (Desmos).</p>



<p>Concavità e convessità di una funzione. Punti di flesso. Studio di funzione.</p>		
---	--	--

## **SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA FRANCESE**

Testi in adozione: Nessuno

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Modulo 1: proposer et conseiller, l'ordre d'achat pour le fournisseur, les fêtes et les cérémonies, le passé composé, l'imparfait, être et avoir (révision), l'organisation des événements/réceptions du dévís au buffet/banquet.</p> <p>Settimana recupero-potenziamento (dal 9 al 16 gennaio 2023):</p> <p>Les ventes additionnelles et la prise de congé. La gestion des plaintes.</p> <p>Modulo 2: réserver une table/ prendre une réservation par téléphone, accepter/refuser une invitation, les lieux de la restauration commerciale, la forme passive, les pronoms relatifs qui, que, dont, où, verbes vouloir et pouvoir.</p>	<p><b>Conoscenze:</b> Padroneggiare le principali strutture della lingua francese.</p> <p><b>Abilità:</b> Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la comprensione per: proporre e consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale. Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. Parlare di salute e alimentazione.</p> <p><b>Competenze:</b> Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. Padroneggiare il lessico relativo alle tematiche svolte in classe. Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese.</p> <p><b>Conoscenze:</b> Padroneggiare le principali strutture della lingua francese.</p> <p><b>Abilità:</b> Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la comprensione per: proporre e</p>	<p>Spazi: aula dell'Istituto, aula virtuale (classroom)</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web (pointdufle.fr, YouTube), dispense create e fornite dall'insegnante.</p>



<p>Modulo 3: décrire un plat et sa recette, prendre une commande, conseiller un plat, les 5 sens, les saveurs, le subjonctif, les verbes impersonnels, il faut et ça suffit.</p>	<p>consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale. Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. Parlare di salute e alimentazione.</p> <p>Competenze: Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. Padroneggiare il lessico relativo alle tematiche svolte in classe. Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese.</p> <p>Conoscenze: Padroneggiare le principali strutture della lingua francese.</p> <p>Abilità: Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la comprensione per: proporre e consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale. Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. Parlare di salute e alimentazione.</p> <p>Competenze: Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. Padroneggiare il lessico relativo alle tematiche svolte in classe. Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese.</p>	<p>Spazi: aula dell'Istituto, aula virtuale (classroom)</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web (pointdufle.fr, YouTube), dispense create e fornite dall'insegnante.</p> <p>Spazi: aula dell'Istituto, aula virtuale (classroom)</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web (pointdufle.fr, YouTube), dispense create e fornite dall'insegnante.</p>
<p>Modulo 4: promouvoir un restaurant: la publicité et ses typologies, les différents moyens de promotion, le menu, les aliments</p>	<p>Conoscenze: Padroneggiare le principali strutture della lingua francese.</p> <p>Abilità:</p>	<p>Spazi: aula dell'Istituto, aula virtuale (classroom)</p>



<p>(révision), les adverbes de quantité, les articles partitifs.</p>	<p>Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la comprensione per: proporre e consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale. Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. Parlare di salute e alimentazione.</p> <p>Competenze: Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. Padroneggiare il lessico relativo alle tematiche svolte in classe. Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese.</p>	<p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web (pointdufle.fr, YouTube), dispense create e fornite dall'insegnante.</p>
<p>Modulo 5: chercher un emploi, le recrutement, les types de recrutement, l'entretien d'embauche, les typologies d'entretien, comment réussir un entretien, rédiger une offre d'emploi sur les reseaux sociaux.</p>	<p>Conoscenze: Padroneggiare le principali strutture della lingua francese.</p> <p>Abilità: Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la comprensione per: proporre e consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale. Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. Parlare di salute e alimentazione.</p> <p>Competenze: Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. Padroneggiare il lessico relativo alle tematiche svolte in classe. Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese.</p>	<p>Spazi: aula dell'Istituto, aula virtuale (classroom)</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web (pointdufle.fr, YouTube), dispense create e fornite dall'insegnante.</p>



<p>Modulo 6: alimentation et santé: parler d'un régime, conseiller une alimentation saine, poser des questions sur la nutrition, rédiger des menu équilibrés et faire des éventuels modifications, les maladies et les remèdes, les organes, les éléments nutritifs des aliments, les repas de la journée: types et leur importance nutritionnelle, la phrase interrogative.</p> <p>UDA SVOLTE:</p> <p>1 periodo: "Il piacere" (le plaisir de manger pendant les fêtes et les cérémonies.</p> <p>2 periodo: "La comunicazione" (la publicité, les moyens de promotion, les types de communication, l'offre d'emploi).</p> <p>"Benessere e malassere" (comment manger équilibré, les maladies liées à l'alimentation, les bonnes et les mauvaises pratiques alimentaires).</p>	<p>Conoscenze: Padroneggiare le principali strutture della lingua francese.</p> <p>Abilità: Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la comprensione per: proporre e consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale. Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. Parlare di salute e alimentazione.</p> <p>Competenze: Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. Padroneggiare il lessico relativo alle tematiche svolte in classe. Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese.</p>	<p>Spazi: aula dell'Istituto, aula virtuale (classroom)</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web (pointdufle.fr, YouTube), dispense create e fornite dall'insegnante.</p>
---	---	--

### SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA: Scienze Motorie – Baggio Riccardo

Testi in adozione: nessuno

Macro argomenti 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	Baseball-Hockey-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: ALTERNATIVA IRC**

Testi in adozione: NESSUNO

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
Argomenti di attualità mediante la lettura di articoli di giornali scelti direttamente dagli studenti.	Comprensione e analisi del testo nonché dibattito e riflessioni sull'argomento trattato.	Spazi: Aula. Mezzi: Lezione frontale e dialogata. Attrezzature: Quotidiani come deciso nella riunione del gruppo disciplinare.



## SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: IRC

Testi in adozione: Nessuno

Macro argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<ul style="list-style-type: none"><li>- Le dimensioni della persona umana (psicologica, corporea, sociale, politica, morale, sessuale, culturale, professionale, religiosa)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sapere definire il concetto di persona così come è stato elaborato dal pensiero cristiano.</li><li>- Identificare la natura relazionale della persona umana e argomentare i caratteri ed i criteri a fondamento delle relazioni autentiche.</li></ul>	<p>Spazi: Aula della classe</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"><li>- Cibo e Religioni: il valore simbolico degli alimenti nelle diverse fedi religiose</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Conoscere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li><li>- Conoscere alcuni aspetti fondamentali e le tradizioni legate al cibo delle religioni non cristiane.</li></ul>	<p>Spazi: Aula della classe</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"><li>- Bioetica: aborto e eutanasia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine in un confronto aperto con gli altri.</li><li>- Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole in modo costruttivo con altre visioni di pensiero</li><li>- Essere aperti alla possibilità di elaborare scelte quotidiane ed esistenziali di rispetto della vita e di fattiva promozione dell'uomo.</li></ul>	<p>Spazi: Aula della classe</p> <p>Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p>Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM</p>



## 8 CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

### 8.1 Criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti

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



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



## 8.2 Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa

Strumento utilizzato	Italiano	Matematica	Storia	Inglese	Francese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. Servizi Enog. Sala e Vendita	Lab. Servizi Enog. Cucina	Scienze motorie e sportive	IRC/alternativa	Diritto e tecniche ammin.
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Prova pratica							X	X	X		
Tema/ Problema/Relazione	X					X					
Prove strutturate		X		X	X	X					
Prove Semi-strutturate		X			X	X					
Questionario/ trattazione sintetica											
Esercizi		X			X	X	X				
Altro			X	X	X	X	X	X		X	X



### 8.3 Criteri di attribuzione del voto di condotta

<b>Voto</b>	<b>Frequenza e puntualità</b>	<b>Partecipazione alle attività</b>	<b>Rispetto del regolamento d'istituto</b>	<b>Rispetto degli impegni</b>	<b>Sanzioni disciplinari individuali</b>
<b>10</b>	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
<b>9</b>	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
<b>8</b>	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
<b>7</b>	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
<b>6</b>	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
<b>5</b>	Comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo statuto degli studenti e delle studentesse, nonché il regolamento di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni e qualora lo studente non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative della scuola. (D.M. n. 5 del 16.01.2009).				



#### **8.4 Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale:**

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

### **9 STRATEGIE IMPIEGATE PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

- demandare al senso di responsabilità di ogni alunno l'esecuzione degli impegni quotidiani ed all'intera classe il controllo delle attività proposte
- effettuare lezioni frontali per fornire modelli, conoscenze, concetti fondamentali
- effettuare lezione dialogate per approfondire i concetti appresi
- svolgere periodicamente attività di ripasso di percorsi didattici



## 10 MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE / MATERIALI E STRUMENTI

### 10.1 Modalità di lavoro

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



## 10.2 Materiali e strumenti utilizzati

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



## **11 CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

La valutazione del credito scolastico ai fini dell'Esame di Stato è fatta a partire dalla media delle valutazioni disciplinari sulla base di tabelle fornite dal Ministero.

Per tutte le classi del triennio si fa riferimento al D.Lgs. n. 62 del 13 aprile 2017.

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella seguente viene espresso in numero intero.

- A) Se la parte decimale della Media è pari o superiore a 0,5 verrà attribuita in automatico la banda alta.
- B) Se la parte decimale della Media è inferiore a 0,5 verrà attribuita la banda alta in presenza di almeno uno dei seguenti requisiti:
  - l'assiduità della frequenza scolastica (presenza > 90%)
  - condotta maggiore o uguale a 9
  - eventuali crediti formativi maturati con esperienze intraprese a integrazione del percorso scolastico (quali ad esempio doppio diploma, frequenza conservatorio, atleti ad alto livello)

Nella sola ipotesi B, anche in presenza degli altri requisiti, non verrà attribuita la banda alta nel caso di voto di condotta pari a 6 o a 7.

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

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

- **Orientamento in uscita:**  
Incontro/lezione con lo Chef Luca Montersino – la pasta frolla e la bilanciatura delle frolle comuni – in data 16 marzo 2023 dalle ore 9:00 alle ore 13:00 presso l'Aula Magna del nostro Istituto.  
  
Partecipazione al WEBINAR "ORIENTARSI AL FUTURO" – organizzato dalla Provincia di Mantova, insieme alla Camera di Commercio di Mantova e alle parti sociali – in data 18 aprile dalle ore 11:00 alle 13:00
- **Viaggi d'istruzione ed integrazione culturale:**
  - visita di istruzione dal 28 al 31 marzo a Monaco di Baviera- Dachau
  - visita di istruzione il 12 maggio al Vittoriale degli italiani a Gardone (BS)



### **13 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:

<b>N. Prova</b>	<b>Data</b>	<b>Durata</b>
1°scritta	11/05/2023	5 ore
2°scritta	06/05/2023	5 ore
3°orale	05/06/2023	5 ore

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

Gazoldo degli Ippoliti, 05 maggio 2023



## Il Consiglio della Classe: 5BC

LINGUA ITALIANA	BERTONI MARIAGRAZIA
STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE	BERTONI MARIAGRAZIA
MATEMATICA	FEDERICO MASSIMILIANO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MEREU GIOVANNA
DIRITTO E TEC. AMM.	BOZZEDA LIANA
SCIENZE MOTORIE	BAGGIO RICCARDO
LINGUA FRANCESE	STABILE ANNA
LAB. SERV. CUCINA	MAMMOLA FRANCESCO
LAB.SERV. SALA E VENDITA	LA MARCA LEONARDO
LINGUA INGLESE	PICCININI ANNA
SOSTEGNO	LUCA' ROCCO
IRC	CAMPI GIOVANNA
ALTERNATIVA IRC	FORGIONE VINCENZO

**II DIRIGENTE SCOLASTICO**

**prof. Giordano Pachera**



## **14 ALLEGATI:**

**ALLEGATO A:** Griglia di valutazione del colloquio

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

**ALLEGATO C:** Relazioni alunni BES:

**ALLEGATO D:** “PCTO” riepilogo delle ore svolte da parte di ogni singolo alunno.

