

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
GIOVANNI FALCONE
ASOLA – GAZOLDO D/I (MN)**

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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. 45 DEL 09/03/2023)

**DOCUMENTO PREDISPOSTO DAL
CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 AC**

Dirigente Scolastico

Prof. Giordano Pachera

Coordinatore di Classe

Prof.ssa Mariagrazia Bertoni



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

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITÀ
Lingua Italiana	Mariagrazia Bertoni	Sì
Storia, Cittadinanza e Costituzione	Mariagrazia Bertoni	Sì
Lingua e Cultura Inglese	Paola Ghirardi	No
Lingua e Cultura Francese	Anna Stabile	No
Matematica	Matteo Milani	No
Scienza e Cultura dell'Alimentaz.	Gianluca Genovese	Sì
Diritto e Tec. Amministrative	Liana Bozzeda	Sì
Laboratorio servizi enogastronomia - Cucina	Carlo Raimo	Sì
Laboratorio servizi enogastronomia - Sala e Vendita	Leonardo La Marca	No
Scienze Motorie e Sportive	Riccardo Baggio	Sì
IRC	Giovanna Campi	Sì
Alternativa alla IRC	Nicolò Ficcchia	No
Sostegno	Stefania Torresani	No
Sostegno	Mateo Rapisarda	No



2. ELENCO DEI CANDIDATI

1	BETTONI ALESSANDRO
2	BOSIO DORIAN
3	BOZZOLA NICOLO'
4	CHIRVASUTA LETITIA NICOLETA
5	CIGALA LORENZO
6	DAI ZEBIN
7	DALLA LANA BENEDETTA FATIMA
8	DONINELLI ANTONIO TIBERIO
9	EL HAOU FATIMA EZZAHRA
10	GANDELLINI GIOSUE'
11	GRAZIOLI ANGELICA MARIAM
12	LA PIETRA ANTONIO
13	MARTELLINO LUIGI
14	MEDOLA CRISTINA
15	MORENI GIORGIA
16	ORLANDI ALESSANDRO
17	PISTONI NICOLO'
18	QUATTRONE MAYA IGNAZIA ANTONIA
19	QUIRANI SARA
20	SEVERINO FILIPPO
21	SINGH HARMAN
22	SINGH SAHILDEEP
23	TOBIAS LORENA MARIA



3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO

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

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

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

Profilo dello studente in uscita

Lo studente del corso Servizi per l'enogastronomia - settore Cucina, alla fine del percorso di studio, sarà in grado di: conoscere le diverse tecniche di cucina; realizzare preparazioni di base ed evolute, in base a criteri tecnici, economici e organizzativi; conoscere le caratteristiche nutrizionali degli



alimenti; conoscere e gestire le allergie e le intolleranze alimentari; applicare con accuratezza le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 23 alunni, di cui 9 provenienti dalla classe 4 AC, un ripetente la 5 AC e 13 alunni provenienti dal percorso IeFP di Castiglione d. Stiviere (MN) e Remedello (BS), ammessi dopo avere superato un esame integrativo.

Gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) con Legge n.104/1992 sono due, hanno un PEI personalizzato e prove equipollenti. Le candidate usufruiscono degli strumenti compensativi e misure dispensative previsti dal PEI durante le prove. Gli studenti BES/ DSA sono quattro e hanno un PDP in cui sono esplicitate le misure dispensative e compensative di cui si sono avvalsi durante l'anno scolastico. Un unico alunno ha un PDP BES per motivi linguistici essendo di nazionalità cinese.

La particolare composizione della classe ha obbligato l'intero C.d.C. ad adottare strategie didattiche funzionali al raggiungimento degli obiettivi e delle competenze di una classe finale del percorso secondario superiore, in particolare di quegli studenti che avevano svolto un percorso caratterizzato da attività laboratoriali e pratiche.

L'inserimento del gruppo dei nuovi arrivati nel contesto classe è stato raggiunto con successo, la classe 5 AC è vivace, a volte rumorosa, ma presenta buone relazioni tra i componenti, spesso gli studenti sono disposti anche a collaborare ed aiutarsi reciprocamente.

Dal punto di vista del profitto e dell'impegno nello studio, invece, la situazione si presenta piuttosto grave con un numero elevato di studenti, per la maggior parte tra i nuovi inseriti quest'anno scolastico, che ad oggi hanno più materie insufficienti, alcune delle quali in modo grave.

Complessivamente la classe presenta tre livelli di profitto, alcuni, pochi, alunni hanno frequentato e seguito le lezioni con interesse e impegno nello studio, altri hanno raggiunto livelli complessivamente sufficienti nelle varie discipline, un discreto numero di studenti presenta tuttora una pesante situazione didattica, dovuta alla mancanza di un metodo di studio proficuo e ad un impegno domestico incostante e superficiale.

Un alunno della classe ha subito un infortunio con l'ingessatura della mano e avambraccio destro e avrà bisogno di una lunga riabilitazione, ciò non gli consentirà di scrivere con la penna durante le prove scritte dell'Esame di Stato, per cui la Commissione dovrà predisporre un computer per lo svolgimento delle suddette prove; a tal proposito il discente predisporrà un certificato medico che attesti la situazione.



- SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con la media tra il sei e il sette: 3

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: 0

- FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO

	Iscritti	Trasferiti in altra scuola/indirizzo	Trasferiti da altra scuola o ripetenti	Non ammessi
Terza	9	0	0	0
Quarta	9	0	0	0
Quinta	23	0	14	-

- INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI

- Il CdC. non ha ritenuto necessari interventi di recupero, in quanto tutti gli insegnanti hanno attivato recuperi in itinere durante le lezioni; non sono stati attivati eventuali interventi di potenziamento.



5. PERCORSI DIDATTICI

5.1 PERCORSI INTER/PLURIDISCIPLINARI

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

Unità di apprendimento	Discipline coinvolte	Documenti/Temi proposti	Attività/Tirocini
Il piacere	Cucina, sala, italiano, storia, inglese, tecniche amministrative, francese, scienza e cultura dell'alimentazione	Documento	Attività pratica di Laboratorio Cucina e Sala
Armonie e disarmonie	Cucina, sala, italiano, storia, inglese, francese, tecniche amministrative, scienza e cultura dell'alimentazione	Documento	Attività pratica di Laboratorio Cucina e Sala
La comunicazione	Italiano, storia, inglese, scienze motorie, sala, tecniche amministrative, francese, scienza e cultura dell'alimentazione e cucina	Documento	Attività pratica di Laboratorio Cucina e Sala
Benessere e malessere	Storia, italiano, inglese, scienze motorie, scienza e cultura dell'alimentazione, sala e vendita, tecniche amministrative, francese e cucina	Documento	Attività pratica di Laboratorio Cucina e Sala



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.

5.3 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	Sa analizzare testi diversi	È capace di codificare e decodificare messaggi



fondamentali di ogni disciplina		
	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; 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; 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:



CLASSI QUINTE
NUCLEO CONCETTUALE 1: CITTADINANZA E COSTITUZIONE
MODULO: "CITTADINANZA ITALIANA ED EUROPEA"

U.D.A.	Conoscenze	Abilità	Competenze
UDA 1: STATO E COSTITUZIONE ORGANIZZAZIONE DELLO STATO	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita della Costituzione italiana: struttura e caratteri della Costituzione • Principi fondamentali della Costituzione • Organi costituzionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Attualizzare il testo costituzionale individuando la corrispondenza o meno alle questioni di oggi. • Analizzare i principi e gli strumenti che lo Stato adotta per assicurare a tutti i cittadini le medesime libertà e gli stessi diritti. • Individuare gli strumenti di democrazia partecipata. 	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. • Sapere individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa dello Stato.
UDA 2: L'UNIONE EUROPEA E LA COMUNITA' INTERNAZIONALE	<ul style="list-style-type: none"> • Nascita e tappe costitutive dell'unione europea, organi, e atti normativi. • I principali Trattati. • Il Diritto Internazionale, l'ONU e altre organizzazioni internazionali. 	<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 e il valore delle Organizzazioni Internazionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare le regole per la libera circolazione di persone e cose in ambito comunitario. • Sapere individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa delle Organizzazioni Internazionali.



6 SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA ITALIANA

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>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.</p>	<p>L'alunno sa esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto comunicativo; sa orientarsi nello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana dalla fine dell'Ottocento al Novecento; sa analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.</p>	<p>Spazi: aula. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video, visita d'istruzione. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Percorso artistico: Impressionismo; Cubismo; Futurismo e Dadaismo; l'Astrattismo. Il Surrealismo e la pittura Metafisica.</p>	<p>L'alunno sa orientarsi nello sviluppo artistico-culturale europeo tra la fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento, sa riconoscere e fare una semplice interpretazione di alcune opere d'arte dei movimenti affrontati.</p>	<p>Spazi: aula. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>La produzione scritta: il testo argomentativo. Tesi, antitesi, confutazione delle antitesi e conclusione. Il testo di attualità.</p>	<p>L'alunno sa analizzare e produrre in modo semplice testi argomentativi.</p>	<p>Spazi: aula. Mezzi: appunti, simulazioni, esercitazioni a casa e a scuola. Attrezzature: strumenti multimediali</p>



SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Testi in adozione: nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Industrializzazione e Imperialismo di fine Ottocento. Le fasi dell'emigrazione italiana. L'età giolittiana. La società di massa. La prima guerra mondiale. Il Biennio Rosso. I Totalitarismi, la loro formazione ed evoluzione: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. La crisi del 1929 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>Spazi: aula, Aula magna. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Visita di istruzione. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>La Costituzione italiana: il contesto storico, la sua formazione, i principi fondamentali.</p>	<p>L'alunno sa mettere in relazione il contesto storico e la formazione della Costituzione, cogliendone la mission; sa mettere in relazione il concetto di cittadinanza e di democrazia.</p>	<p>Spazi: aula. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali</p>
<p>Il progetto e la realizzazione della Comunità europea.</p>	<p>L'alunno è consapevole di appartenere storicamente e culturalmente ad un territorio che va oltre i confini nazionali, sa di essere cittadino europeo.</p>	<p>Spazi: aula. Mezzi: dispense a cura dell'insegnante, appunti, registrazione sonora delle lezioni, uso di video. Attrezzature: strumenti multimediali</p>



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

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

Macroargomenti svolti nell’anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Tecniche di gestione dell’azienda turistico-ristorativa. 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 videolezioni. Attrezzature: strumenti multimediali </p>
<p> Conoscere il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa, utilizzando lessico e fraseologia di settore. </p>	<p> 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. </p>	<p> Spazi: Laboratorio di sala-bar, aula e classroom. Mezzi: Libro di testo, dispense a cura dell'insegnante, appunti, mappe, schemi e videolezioni. Attrezzature: strumenti multimediali </p>



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	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: LINGUA INGLESE

Testi in adozione: Nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>PLEASURE IN THE KITCHEN</p> <p>Elaborazione di testi da parte degli studenti riguardanti il piacere in ambito enogastronomico (successivamente discussi e integrati in classe). Tra questi: la cucina in generale, la guida Michelin, l'origine e il consumo di bevande calde, la produzione di birra e il "cibo spazzatura".</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- Padroneggiare le principali strutture della lingua inglese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper intrattenere una conversazione o elaborare un discorso in lingua inglese, seppur commettendo errori che non compromettano però la comprensione del messaggio.- Conoscere metodologie di cucina innovative e saperle descrivere in lingua inglese.- Descrivere attività legate alla cucina e al settore della ristorazione. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- saper comprendere le domande poste dall'insegnante e rispondere alle stesse in modo esaustivo;- comprendere il lessico settoriale ed utilizzarlo in modo adeguato.	<p>Spazi: aula dell'Istituto.</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web, dispense create e fornite dall'insegnante.</p>
<p>THE PRESENTATION OF A RESTAURANT</p> <p>Elaborazione di testi da parte degli studenti riguardanti la presentazione e pubblicizzazione di un ristorante (successivamente discussi e integrati in classe). Tra questi in particolare:</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- Padroneggiare le principali strutture della lingua inglese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper intrattenere una conversazione o elaborare un discorso in lingua inglese, seppur commettendo errori che non compromettano però	<p>Spazi: aula dell'Istituto.</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web, dispense create e fornite dall'insegnante.</p>



<p>l'elaborazione di un menù, le recensioni e la sponsorizzazione tramite i social.</p>	<p>la comprensione del messaggio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper descrivere il contenuto di un menù e indicare cosa lo stesso comunica. - Descrivere i risultati del successo di una buona comunicazione all'interno dell'azienda ristorativa. - Descrivere il funzionamento e il ruolo delle recensioni (chi le scrive, perché, a cosa servono). - Indicare l'importanza dei social network nella promozione di un locale. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper comprendere le domande poste dall'insegnante e rispondere alle stesse in modo esaustivo; - comprendere il lessico settoriale ed utilizzarlo in modo adeguato. 	
<p>HEALTHY EATING</p> <p>Lettura e comprensione di testi riguardanti il food labelling, gli effetti della cottura sui nutrienti e gli allergeni presenti nei cibi.</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare le principali strutture della lingua inglese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper intrattenere una conversazione o elaborare un discorso in lingua inglese, seppur commettendo errori che non compromettano però la comprensione del messaggio. - Conoscere i principali allergeni ed essere in grado di creare un menù privo degli stessi, motivando le scelte fatte in lingua inglese. - Descrivere le principali regolamentazioni in vigore riguardanti il food labelling. - Descrivere gli effetti dei diversi tipi di cottura sui 	<p>Spazi: aula dell'Istituto.</p> <p>Mezzi: lezione frontale, flipped classroom, attività di cooperative learning.</p> <p>Attrezzature: LIM, siti web, dispense create e fornite dall'insegnante.</p>



	<p>nutrienti.</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper comprendere le domande poste dall'insegnante e rispondere alle stesse in modo esaustivo; - comprendere il lessico settoriale ed utilizzarlo in modo adeguato. 	
--	--	--

SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: MATEMATICA

Testi in adozione:

Nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Definizioni: funzione reale di variabile reale, classificazioni delle funzioni, dominio e codominio.</p> <p>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.</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: appunti, schede, video lezioni condivisi su classroom, uso di strumenti digitali (GeoGebra)</p>



<p>Approccio intuitivo al concetto i limite di una funzione, approccio grafico. Forme indeterminate: Infinito/infinito, zero/zero; Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte negli estremi del dominio; Asintoti orizzontale e verticale. Definizione di continuità in un punto e in un intervallo; Classificazione delle discontinuità.</p>	<p>Apprendere il concetto di limite di una funzione, a calcolare i limiti di una funzione razionale. Individuare gli asintoti orizzontali e verticali di semplici funzioni razionali. Riconoscere un asintoto dal grafico. Classificare una discontinuità dal grafico. Sa tracciare il grafico probabile di una semplice funzione razionale Interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p>Spazi: aula Mezzi: Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo Attrezzature: appunti, schede, video lezioni condivisi su classroom, uso di strumenti digitali (GeoGebra)</p>
<p>Derivata di una funzione. Significato geometrico. Regole di derivazione: derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente, di una funzione composta. Crescenza e decrescenza di una funzione. Punti di massimo e minimo relativo e assoluto Concavità e convessità di una funzione. Punti di flesso</p>	<p>Calcolare la derivata prima e seconda di semplici funzioni razionali. Determinare gli intervalli di crescita e decrescenza di semplici funzioni razionali; individuare i punti di massimo e minimo relativi. Determinare gli intervalli in cui la funzione è convessa e concava. Sa tracciare il grafico probabile di una semplice funzione razionale. Interpretare il grafico di una funzione. Sa commentare il grafico di una funzione proposto, analizzando domini, segno, limiti e crescita/decrecenza o eventuali discontinuità.</p>	<p>Spazi: aula Mezzi: Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo Attrezzature: appunti, schede, video lezioni condivisi su classroom, uso di strumenti digitali (GeoGebra)</p>



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

Testi in adozione: Nuovo chef con master lab 5

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



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

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

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>MODULO 1: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori.</p> <p>Unità 1.1 La filiera alimentare.</p> <p>Unità 1.2 Il sistema HACCP.</p> <p>Unità 1.3 La contaminazione biologica degli alimenti.</p> <p>Unità 1.4 La contaminazione fisico-chimica degli alimenti.</p>	<p>Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Conoscere e saper classificare in maniera sistematica e successiva valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni e contaminazioni di natura biologica, fisica e chimica.</p>	<p>Spazi: Aula scolastica.</p> <p>Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint.</p> <p>Attrezzature: LIM</p>
<p>MODULO 2: La trasformazione degli alimenti.</p> <p>Unità 2.1 La conservazione degli alimenti.</p> <p>Unità 2.2 La cottura degli alimenti.</p> <p>Unità 2.3 I nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Unità 2.4 L'alimentazione nelle diverse fasi della vita.</p> <p>Unità 2.5 Diete e diversi stili alimentari.</p> <p>Unità 2.6 Prescrizioni alimentari e religioni.</p>	<p>Conoscere le principali tecnologie di conservazione e di cottura con i relativi effetti positivi e negativi sugli alimenti.</p> <p>Conoscere le diverse diete da applicare nelle diverse fasce di età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Conoscere i diversi stili alimentari in Europa e nel mondo.</p>	<p>Spazi: Aula scolastica.</p> <p>Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint.</p> <p>Attrezzature: LIM</p>
<p>MODULO 3: L'alimentazione in situazioni patologiche.</p> <p>Unità 3.1 La dieta nelle malattie cardiovascolari.</p> <p>Unità 3.2 La dieta nelle malattie metaboliche.</p> <p>Unità 3.3 La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.</p> <p>Unità 3.4 Allergie ed intolleranze alimentari.</p> <p>Unità 3.5 Alimentazione, tumori e DCA</p>	<p>Conoscere le diverse tipologie di dietoterapia da applicare alle diverse patologie alimentari principali.</p>	<p>Spazi: Aula scolastica.</p> <p>Mezzi: Appunti, dispense e powerpoint.</p> <p>Attrezzature: LIM</p>



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. 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 RELATIVA A: LINGUA FRANCESE

Testi in adozione: Nessuno

Macroargomenti 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> <ul style="list-style-type: none">- Les ventes additionnelles et la prise de congé.- La gestion des plaintes.	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- Padroneggiare le principali strutture della lingua francese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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>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 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>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none">- Padroneggiare le principali strutture della lingua francese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none">- Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la	<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),</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>comprensione per: proporre e consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. - Parlare di salute e alimentazione. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare le principali strutture della lingua francese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. - Padroneggiare il lessico 	<p>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>relativo alle tematiche svolte in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese. - 	
<p>Modulo 4: promouvoir un restaurant: la publicité et ses typologies, les différents moyens de promotion, le menu, les aliments (révision), les adverbes de quantité, les articles partitifs.</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare le principali strutture della lingua francese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare le principali strutture della lingua francese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper usare la lingua francese anche commettendo errori che non compromettono però la comunicazione e la 	<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),</p>



	<p>comprensione per: proporre e consigliare, accettare e rifiutare, descrivere un piatto, parlare del proprio lavoro, cercare un nuovo impiego o del personale.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scrivere un annuncio di lavoro e il CV. - Parlare di salute e alimentazione. <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare le principali strutture della lingua francese. <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leggere, comprendere, interpretare semplici testi di diversa tipologia in lingua francese. - Padroneggiare il lessico relativo alle tematiche svolte 	<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>in classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produrre semplici elaborati scritti, orali e multimediali in lingua francese. 	
--	---	--

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</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</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</p> <p>Mezzi: Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p>Attrezzature: Classroom, pc, lavagna LIM</p>



CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

7.1 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	- Esposizione corretta ed uso consapevole della terminologia specifica.	- Capacità di analisi e sintesi anche se non del tutto autonome.



	elementare delle informazioni.	<ul style="list-style-type: none"> - Se guidato l'alunno riesce ad esprimere e ad evidenziare i concetti più importanti. - Capacità adeguate di comprensione e di lettura degli elementi di studio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizza ed applica le tecniche operative in modo adeguato, se pur poco personalizzato.
7	- Conoscenza puntuale dei contenuti ed assimilazione dei concetti	<ul style="list-style-type: none"> - Adesione alla traccia e corretta l'analisi. - Esposizione chiara con corretta utilizzazione del linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Applicazione guidata delle conoscenze acquisite nella soluzione dei problemi e nella deduzione logica. - Metodo di lavoro personale ed uso consapevole dei mezzi e delle tecniche specifiche realizzative.
8	- Conoscenza completa ed organizzata dei contenuti.	<ul style="list-style-type: none"> - Sa riconoscere problematiche chiave degli argomenti proposti. - Vi è padronanza di mezzi espressivi ed una efficace componente ideativa. - L'esposizione è sicura con uso appropriato del linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Uso autonomo delle conoscenze per la soluzione di problemi. - Capacità intuitive che si estrinsecano nella comprensione organica degli argomenti.
9	- Conoscenza approfondita ed organica dei contenuti anche in modo interdisciplinare.	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di rielaborazione che valorizza l'acquisizione dei contenuti in situazioni diverse. - Stile espositivo personale e sicuro con utilizzo appropriato del linguaggio specifico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sa cogliere, nell'analizzare i temi, i collegamenti che sussistono con altri ambiti disciplinari e in diverse realtà, anche in modo problematico. - Metodo di lavoro personale, rigoroso e puntuale.
10	- Conoscenza completa, approfondita, organica ed interdisciplinare degli argomenti	<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione scorrevole, chiara ed autonoma tanto da padroneggiare lo strumento linguistico. - Efficace e personale la componente ideativa: uso appropriato e critico dei linguaggi specifici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e risolvere quelli nuovi. - Metodo di lavoro efficace, propositivo e con apporti di approfondimento personale ed autonomo, nonché di analisi critica.



8.2 Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa

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



8.3 Criteri di attribuzione del voto di condotta

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



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

8.4 Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale:

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

7 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



8 MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE / MATERIALI E STRUMENTI

10.1 Modalità di lavoro

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



10.2 Materiali e strumenti utilizzati

Materiali e strumenti	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Diritto e tecniche amministrative	Francese	Scienza degli alimenti	Laboratori o servizi enogastr-Cucina	Laboratori o servizi enog.enog-Sala e vend.	Scienze motorie e sportive	IRC/Alternativa
Libri di testo					X		X	X	X		
Altri libri	X				X	X		X	X		
Dispense	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Laboratori								X	X	X	
Visite guidate											
Incontri con esperti								X	X		
Software	X	X									
Strumenti multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



9 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.

10 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: 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
- Attività promosse dall'Istituto: 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.



- 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).

11 SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLE SIMULAZIONI DI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA SVOLTE DURANTE L'ANNO

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

N. Prova	Data	Durata
I	11/05/2023	5 ORE
II	06/05/2023	5 ORE
ORALE	30/05/2023	5 ORE
	31/05/2023	5 ORE

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



Luogo Gazoldo d. Ippoliti, data 05/05/2023

Il Consiglio della Classe:

MARIAGRAZIA BERTONI	
GIANLUCA GENOVESE	
LIANA BOZZEDA	
CARLO RAIMO	
LEONARDO LA MARCA	
PAOLA GHIRARDI	
MATTEO MILANI	
ANNA STABILE	
RICCARDO BAGGIO	
GIOVANNA CAMPI	
NICOLO' FICICCHIA	
STEFANIA TORRESANI	
MATEO RAPISARDA	

II DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Giordano Pachera



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

