



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"
SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: info@iisdandolo.it - Web: www.iisdandolo.edu.it - C.F. 86000710177



SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

Esame di Stato A.S. 2018/2019

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe **5** Sez. **D** Indirizzo **Alberghiero**



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2019

Il Dirigente Scolastico
Prof. Giacomo Bersini









Indice del documento

1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione
2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe
3. Criteri di valutazione del credito scolastico
4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione
5. Attività di sostegno e di recupero
6. Progetto d'Istituto per i PCTO
7. Cittadinanza e costituzione
8. Allegati:
 - a. Programma disciplinare annuale
 - b. Simulazioni delle prove d'esame
 - c. Griglie di valutazione delle prove
 - d. Progetto d'Istituto per i PCTO
 - e. P.E.I., P.D.P., P.E.P.

1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha 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 commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
-  organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
-  applicare le norme attinenti la 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 orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
-  comunicare in almeno due lingue straniere;
-  reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
-  attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
-  curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni avranno maturato le seguenti competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
10. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe.

Componenti del consiglio di classe

Materia	Docente	Firma
Matematica	Vezzoli Alessandra	
Italiano e Storia	Barbagallo Giulio	
Diritto e Tecniche Amministrative	Gramazio Luca	
Lingua inglese	Testa Rosaria	
Lingua francese	Bevilacqua Elisabetta	
Scienze degli alimenti	Lo Presti Marina	
Laboratorio di Servizi di Sala e Vendita	Quarato Francesco	
Laboratorio di Servizi di Cucina	Annunziata Luciano	
Scienze motorie	Basile Carmine	
IRC	Consoli Emanuela	
Sostegno	Accogli Donatella	

Elenco degli alunni

N°	Cognome e Nome
1	BARATTA LORIS
2	BRESSANA JENNIFER
3	BRUSCHI SARA
4	CASALI DANIELA
5	CHIARI ELISA
6	ILLIANO FRANCESCO
7	INCORVAIA SALVATORE
8	QUATTRI LUCA
9	ROSSONI MARIA
10	SALERI DALILA
11	SCANZIOLI LAURA
12	SINGH JASKARN
13	VERMI LUCA
14	VESSIO DAVIDE

Profilo della classe

Provenienza	n°
alunni inseriti / respinti in terza	2
alunni inseriti / respinti in quarta	0
alunni inseriti in quinta per trasferimento	3

Presentazione della classe

Il gruppo classe si costituisce di 14 alunni, di cui 7 femmine e 7 maschi.

Nello specifico, 3 alunni provengono dal quarto anno del Percorso Regionale (IKAROS).

Nella classe è presente 1 alunno con BES, la cui documentazione in dossier separato è allegata al presente documento e depositata in busta chiusa presso la Segreteria didattica dell'Istituto.

Nel complesso gli studenti hanno tenuto un atteggiamento corretto e rispettoso, sia verso i docenti sia nel rapporto con i compagni, frequentando regolarmente le lezioni e le attività didattiche. Tuttavia, la classe – per la maggior parte – non sempre ha partecipato in modo costante al dialogo educativo, mostrando un atteggiamento tendenzialmente passivo, fatto di solo ascolto.

Lo studio, nel metodo e nell'applicazione alle diverse discipline, si è rivelato costante e adeguato, ma senza approfondimenti né rielaborazioni personali, e finalizzato al singolo voto.

L'esposizione sia scritta che orale si è dimostrata, nel complesso, quasi discreta; tuttavia in alcuni alunni permangono notevoli elementi di debolezza, soprattutto per ciò che riguarda la produzione scritta.

Il profitto risulta complessivamente positivo e, in alcuni singoli casi, eccellente.

In alcuni casi, la frequenza non è stata regolare e caratterizzata da assenze in occasione di verifiche scritte ed orali.

3. Criteri di valutazione del credito scolastico

Il CdC, in sede di scrutinio finale, individuata la banda di oscillazione derivante dalla media M dei voti, assegna il punteggio, secondo i seguenti indicatori:

VOCE	DESCRITTORI
Assiduità della frequenza scolastica	10% assenze monte ore complessivo (fatta eccezione motivi di salute).
	Le uscite anticipate e i ritardi non devono superare le 8 ore nel primo trimestre e/o non devono superare le 20 ore complessive nell'arco dell'anno scolastico.
Interesse ed Impegno nella partecipazione al dialogo educativo.	Rispetto delle consegne e degli impegni di studio; attenzione durante le lezioni e le verifiche.
	Atteggiamento propositivo nei confronti della programmazione didattico-educativa e culturale dell'Istituto.
	Disponibilità all'assunzione di impegni e carichi di lavoro finalizzati all'approfondimento dei contenuti programmati dal Consiglio di Classe.
	Assenza di gravi sanzioni disciplinari.
Partecipazione, interesse e impegno nei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro	Valutazione uguale a livello conseguita nelle competenze tecnico-professionali in stage/PW/IFS.
Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curricolari ed extracurricolari (Eventi, Fiere, Concorsi, Open Day, etc.) inclusi i Progetti finanziati con Fondi Europei previsti dal Piano dell'offerta formativa	Certificazioni nelle lingue straniere e nelle competenze informatiche, corsi di lingua certificati in centri accreditati.
	Partecipazione a moduli PON-FSE e altri Progetti didattici di ampliamento dell'offerta formativa.
	Partecipazione alle attività sportive proposte dall'Istituto Scolastico o attività sportiva a livello agonistico.
	Partecipazione alle attività di formazione promosse da associazioni professionali e altri stage di formazione.
	Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day, eventi, ecc...).
	Attività culturali e artistiche certificate.
Eventuali Crediti Formativi	Attività di volontariato socio assistenziali presso associazioni riconosciute, certificate nel tempo, nella modalità e nella frequenza.
	Impegno attivo come Rappresentante d'Istituto e Consulta studentesca.
	Esperienze lavorative volte all'acquisizione di specifiche competenze e partecipazione ad attività di ordine culturale che abbiano carattere di continuità.

Per ottenere la fascia alta all'interno della banda di oscillazione della tabella ministeriale è necessario avere:

- a) Media superiore allo 0,5
- b) Almeno 3 dei criteri sopra indicati

Situazione crediti

N.	Studente	Credito Terza	Credito Quarta	Totale crediti
1	BARATTA LORIS	5	5	19
2	BRESSANA JENNIFER	4	5	18
3	BRUSCHI SARA	5	6	20
4	CASALI DANIELA	6	6	21
5	CHIARI ELISA	7	4	20
6	ILLIANO FRANCESCO	5	7	21
7	INCORVAIA SALVATORE	6	7	22
8	QUATTRI LUCA	4	3	16
9	ROSSONI MARIA	6	7	22
10	SALERI DALILA	4	5	18
11	SCANZIOLI LAURA	4	5	19
12	SINGH JASKARN	5	6	20
13	VERMI LUCA	4	3	16
14	VESSIO DAVIDE	5	6	20

4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione.

Ambito relazionale/comunicativo	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
valutare opinioni, azioni		x	
autovalutare proprie opinioni ed azioni	x		
esprimere giudizi motivati		x	
rapportarsi alle dinamiche di gruppo (autocontrollo – senso della reciprocità-adequatezza dello stile comunicativo)		x	
Ambito organizzativo	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
collaborare in un contesto organizzativo ed operativo		x	
effettuare analisi e sintesi	x		
generalizzare criteri, principi, regole, processi	x		
pianificare le fasi di un lavoro in rapporto ad obiettivi dati		x	
Operare collegamenti interdisciplinari		x	

Legenda:

- livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
- livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
- livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.

Metodologie didattiche e strumenti utilizzati

Il C.d.C., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso delle seguenti metodologie e strumenti:

Metodologie	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	TEC.AMM.VE	FRANCESE	LAB.SALA	LAB.CUCINA	SC.ALIM	IRC	ED. MOTORIA
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X			X	X	
Metodo induttivo e deduttivo	X	X		X	X				X	X	
Esperienza in campo							X	X			X
Lavori di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Problem solving				X	X		X	X	X		
Brain storming					X						
Cooperative learning	X	X	X	X	X	X	X	X			X
Analisi dei casi					X						
Lavori in rete						X					
Visite guidate	X	X							X		<u>X</u>

Strumenti didattici	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	TEC.AMM.VE	FRANCESE	LAB.SALA	LAB.CUCINA	SC.ALIM	IRC	ED. MOTORIA
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Riviste specializzate										X	
Appunti e dispense	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Supporti multimediali	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Rete Internet	X	X	X	X		X			X		
Laboratori							X	X			
Palestra											
Biblioteca	X										
Strumenti multimediali LIM ed altri			X								
Videocamera											
Macchina fotografica											
Registratore											
Dizionario bilingue			X			X					
Videoproiettore	X	X	X			X		X	X		

Strumenti di verifica e di valutazione

Tipologie delle verifiche	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	TEC.AMM.VE	FRANCESE	LAB.SALA	LAB.CUCINA	SC.ALIM	IRC	ED. MOTORIA
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Questionario strutturato e semistrutturato	X	X	X	X	X	X	X		X		
Relazione	X	X									
Traduzione			X								
Produzione scritta	X	X	X	x	X	X			X		
Prova pratica							X				X

Griglia dei criteri di valutazione.

Voto	Giudizio	Impegno e motivazione	Indicatori di conoscenze/competenze
1 - 2	Negativo	L'allievo non presenta alcun impegno e alcuna motivazione	Mancata acquisizione di elementi, nessun progresso rispetto ai livelli di partenza
3 - 4	Gravemente Insufficiente	L'allievo mostra impegno sporadico e scarsa motivazione	Acquisizione lacunosa dei contenuti e delle tecniche, numerosi e gravi errori nell'applicazione, esposizione disorganica
5	Insufficiente	L'allievo mostra impegno irregolare e incostanza nella motivazione	Acquisizione superficiale delle conoscenze, preparazione incompleta con utilizzo di termini non sempre appropriati, errori non particolarmente gravi nell'applicazione.
6	Sufficiente	L'allievo mostra impegno regolare e un adeguato grado di motivazione	Acquisizione di base con una esposizione delle informazioni di tipo manualistico, corrispondente agli obiettivi minimi, errori lievi nell'applicazione.
7	Discreto	L'allievo mostra costante impegno ed è motivato	Acquisizione diligente di informazioni essenziali espone con terminologia appropriata, soddisfacenti competenze di collegamento nell'utilizzare le informazioni per orientarsi, senza difficoltà, in situazioni note.
8	Buono	L'allievo mostra costanza nell'impegno, è seriamente motivato	Acquisizione più che soddisfacente dei contenuti e delle tecniche con la conoscenza precisa degli argomenti e un'esposizione chiara e fluida, con l'utilizzo di termini specifici e appropriati.
9	Ottimo	L'allievo mostra costanza e serietà nell'impegno, evidenzia una considerevole motivazione	Acquisizione caratterizzata da competenze di rielaborazione personale, di approfondimento con un'esposizione sicura e appropriata.
10	Eccellente	L'allievo mostra un elevato grado di impegno, serietà, costanza in tutte le attività proposte.	Acquisizione caratterizzata da competenze di collegamento ed utilizzo delle conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari con sicura padronanza della terminologia; le prove sostenute sono complete, approfondite, rigorose e personalmente rielaborate.

5. Attività di sostegno/recupero.

Per raggiungere gli obiettivi il C.d.C. ha adottato le seguenti strategie:

- ☐ recupero curricolare
- ☐ recupero guidato
- ☐ organizzazione di specifiche attività per gruppi di studenti
- ☐ assegnazione di esercizi per casa agli studenti in difficoltà
- ☐ corsi di potenziamento, svolgimento di temi relativi alle due prove scritte d'esame, simulazioni colloquio d'esame
- ☐ lavori di gruppo
- ☐ esercizi di correzione e autocorrezione
- ☐ feedback activities durante la lezione e prima dell'inizio della successiva







6. Progetto d'Istituto per il PCTO (ASL)

L'allegata tabella riporta le attività di Alternanza Scuola Lavoro svolte dalla Classe.

7. Cittadinanza e Costituzione

L'allegata documentazione certifica le attività ed i progetti attivati dall'Istituto conformemente al Curricolo di Cittadinanza e Costituzione.

8. Allegati:

-  Programmi disciplinari
-  Simulazioni delle prove scritte
-  Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
-  Progetto d'Istituto e PCTO
-  Documentazione relativa a Cittadinanza e Costituzione
-  P.E.I., P.D.P., P.E.P.

8.a. PROGRAMMI DISCIPLINARI

Disciplina	Italiano
Docente	Giulio Barbagallo
Testo in adozione	M. Sambugar – G. Salà, <i>Laboratorio di Letteratura 3</i> , Hoepli, La Nuova Scuola, 2013

Modulo	Contenuti
N. 1: Il Romanticismo	<ul style="list-style-type: none"> • Il Romanticismo Lo scenario- aspetti generali del Romanticismo europeo: le tematiche negative- le trasformazioni storiche- i temi del Romanticismo europeo: il rifiuto della ragione e l'irrazionale; • Giacomo Leopardi Vita, ideologia, poetica, opere *I Canti: <i>analisi e struttura</i> - L'infinito *Operette Morali: <i>analisi e struttura</i>; *Lettture filmiche: - E. Olmi, Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere [1958]; - O. Parker, Dorian Gray [2009];
N. 2: L'età postunitaria	<ul style="list-style-type: none"> • L'età postunitaria: Il Positivismo; il mito del progresso Il Naturalismo francese; Il romanzo dal Naturalismo francese al Verismo italiano; Il Verismo italiano- la poetica; confronti con il Naturalismo *E. Zola, <i>Un manifesto del Naturalismo</i> • Giovanni Verga: vita, ideologia, poetica, opere *La lupa *I Malavoglia: <i>incipit del romanzo</i> *La partenza di 'Ntoni • Il Decadentismo: caratteri generali; Decadentismo e Romanticismo: continuità e differenze; Decadentismo; Naturalismo e Verismo a confronto.
N. 3: Il '900: la crisi del Positivismo	<ul style="list-style-type: none"> • Gabriele D'Annunzio: vita, ideologia, poetica, opere *Il piacere: lo specchio e l'identità *La pioggia nel pineto, La sera fiesolana

	<ul style="list-style-type: none"> • Giovanni Pascoli: vita, ideologia, poetica, opera <p><i>*Il Fanciullino</i></p> <p><i>*X Agosto, L'assiuolo</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il primo novecento: la crisi del Positivismo <p>Le Avanguardie (cenni); La Scapigliatura; Il Futurismo;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Italo Svevo: vita, ideologia, poetica; <p><i>La coscienza di Zeno:</i> struttura ed analisi</p> <p><i>*La Coscienza di Zeno</i></p> <p>- <i>L'ultima sigaretta; Una catastrofe inaudita;</i></p> <p><i>*Lettura filmica: G. Mainetti, Lo chiamavano Jeeg Robot [2015];</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Luigi Pirandello: vita, ideologia, poetica <p><i>*da L'umorismo: Il sentimento del contrario</i></p> <p><i>*Il treno ha fischiato</i></p> <p><i>*L'ingresso dei Sei Personaggi</i></p> <p><i>*Lettura filmica: M. Scorsese, Shutter Island [2008];</i></p>
<p>N. 4: La poesia del Novecento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Giuseppe Ungaretti: vita, ideologia, poetica <p><i>*San Martino del Carso; Fratelli; Soldati; Mattina; Sono una creatura;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eugenio Montale: vita, ideologia, poetica <p><i>*Non chiederci la parola</i></p> <p><i>*Merigiare pallido e assorto</i></p> <p><i>*Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</i></p>

Disciplina	Storia
Docente	Giulio Barbagallo
Testo in adozione	M. Sanguar – G. Salà, <i>Laboratorio di Letteratura 3</i> , Hoepli, La Nuova Scuola, 2013
Modulo	Contenuti
N. 1: La crisi di fine secolo	<ul style="list-style-type: none"> •L'Italia postunitaria <ul style="list-style-type: none"> - Situazione socio-politico-economica; le istituzioni del Nuovo Regno d'Italia; la Destra e la Sinistra storiche; il governo Crispi; la politica coloniale e la questione sociale •La società di massa <ul style="list-style-type: none"> - La nazionalizzazione delle masse; L'istruzione e i mezzi di comunicazione; La nascita dei partiti di massa; Dal liberalismo alla democrazia; La nascita dei sindacati; L'alternativa cattolica; Il nazionalismo; Le guerre balcaniche •L'età giolittiana <ul style="list-style-type: none"> - Le riforme; Le alleanze politiche; Le elezioni a suffragio universale
N. 2: La Grande Guerra	<ul style="list-style-type: none"> •La Prima Guerra Mondiale <ul style="list-style-type: none"> - Le cause; Gli eventi; Le dinamiche
N. 3: La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS	<ul style="list-style-type: none"> •La Rivoluzione russa <ul style="list-style-type: none"> - Dal 1917 al 1918: Le cause; Gli eventi; Le dinamiche
N. 4: Le tensioni del dopoguerra e gli anni venti	<ul style="list-style-type: none"> •Il dopoguerra <ul style="list-style-type: none"> - Dai progetti di pace alla crisi economica - La crisi del '29
N. 5: Le tensioni del dopoguerra e gli anni venti	<ul style="list-style-type: none"> •Il fascismo <ul style="list-style-type: none"> - Le lotte sociali; Nascita e ascesa del fascismo; Il biennio rosso; Il crollo dello stato liberale; Il regime fascista: ideologia, economia, politica •Il nazismo <ul style="list-style-type: none"> - La Germania di Weimar; L'ascesa del nazismo; Il regime nazista: ideologia, economia, politica
N. 6: La Seconda Guerra Mondiale	<ul style="list-style-type: none"> •La Seconda Guerra Mondiale <ul style="list-style-type: none"> - Le cause, gli eventi, le dinamiche; L'Europa nazista e la Shoah; la Resistenza;
N. 7: L'epoca della Guerra fredda	<ul style="list-style-type: none"> •L'epoca della Guerra Fredda <ul style="list-style-type: none"> - Le cause, gli eventi, le dinamiche; il modello USA e il modello sovietico; la decolonizzazione •L'America del Secondo dopoguerra

Disciplina	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Docente	Gramazio Luca
Testo in adozione	"Gestire le imprese ricettive", autori "Rascioni & Ferriello"; casa editrice "Tramontana"

Modulo	Contenuti
MODULO A – IL MERCATO TURISTICO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale <input type="checkbox"/> Normativa internazionale e comunitaria di settore <input type="checkbox"/> Organismi internazionali <input type="checkbox"/> La storia dell'Unione Europea <input type="checkbox"/> Caratteristiche e dinamiche del settore turistico nazionale <input type="checkbox"/> Normativa nazionale di settore <input type="checkbox"/> Enti ed organismi interni
MODULO B – IL MARKETING	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing turistico <input type="checkbox"/> Il marketing pubblico, privato, integrato <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing turistico <input type="checkbox"/> L'analisi interna ed esterna <input type="checkbox"/> Targeting, posizionamento e scelte strategiche <input type="checkbox"/> Tecniche di marketing turistico <input type="checkbox"/> Le leve del marketing ed il marketing mix
MODULO C – PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Analisi dell'ambiente interno ed esterno <input type="checkbox"/> Strategia dell'impresa e scelte strategiche <input type="checkbox"/> Vision e mission aziendale <input type="checkbox"/> Pianificazione e programmazione aziendale <input type="checkbox"/> Il vantaggio competitivo <input type="checkbox"/> Il controllo di gestione <input type="checkbox"/> Budget e tipologie di budget <input type="checkbox"/> L'articolazione del budget <input type="checkbox"/> Il budget degli investimenti <input type="checkbox"/> Il budget economico di un'impresa di ristorazione <input type="checkbox"/> Il budget economico di un'impresa ricettiva <input type="checkbox"/> Controllo budgetario e report <input type="checkbox"/> Business plan e suo contenuto <input type="checkbox"/> Il marketing plan <input type="checkbox"/> Business plan di un'impresa di ristorazione <input type="checkbox"/> Business plan di un'impresa ricettiva
MODULO D – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione dell'impresa <input type="checkbox"/> Forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative <input type="checkbox"/> Testo unico della sicurezza sul lavoro <input type="checkbox"/> Normativa antincendio <input type="checkbox"/> Normativa in materia di sicurezza alimentare <input type="checkbox"/> Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti <input type="checkbox"/> Etichettatura <input type="checkbox"/> Controlli sulla filiera agro-alimentare <input type="checkbox"/> Sistema HACCP <input type="checkbox"/> Tutela della privacy <input type="checkbox"/> Certificazione ISO 9000, ISO 9001, ISO 9002, ISO 9004 <input type="checkbox"/> Definizione ed elementi del contratto <input type="checkbox"/> Responsabilità degli operatori di settore <input type="checkbox"/> Contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering, banqueting <input type="checkbox"/> Codice del consumo <input type="checkbox"/> Contratto di albergo <input type="checkbox"/> Il deposito e la custodia dei beni in albergo <input type="checkbox"/> Codice del turismo <input type="checkbox"/> Contratti di viaggio <input type="checkbox"/> Danno da vacanza rovinata

	<input type="checkbox"/> Contratto di trasporto <input type="checkbox"/> Trasporto ferroviario, marittimo, aereo, stradale <input type="checkbox"/> Contratti di allotment e vuoto per pieno <input type="checkbox"/> I voucher e le varie tipologie di voucher <input type="checkbox"/> l'E-Commerce e la vendita on line di pacchetti turistici
MODULO E – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	<input type="checkbox"/> Abitudini alimentari ed economia del territorio <input type="checkbox"/> I fattori che incidono sui consumi alimentari <input type="checkbox"/> Le tendenze in campo alimentare <input type="checkbox"/> L'economia del territorio <input type="checkbox"/> Normativa di settore <input type="checkbox"/> I marchi di qualità alimentare <input type="checkbox"/> I prodotti a chilometri zero

Programma svolto e finito di francese al 15.05.2019

Disciplina	Francese
Docente	Elisabetta Bevilacqua
Testo in adozione	De Carlo, <i>Profession Oenogastronomie – Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration</i> , Hoepli, Milano, 2013

Modulo	Contenuti
N. 1: Approfondimento grammaticale	Strutture grammaticali: le preposizioni articolate; gli articoli partitivi; c'est/il est; i pronomi personali complemento oggetto e di termine; i pronomi relativi; i modi e i tempi verbali seguenti: l'indicativo presente, i gallicismi, il participio passato, il passato prossimo, l'accordo del participio passato, l'imperfetto, il futuro, il condizionale, il gerundio.
N. 2: Microlingua	Lessico specifico dei testi di microlingua e contenuti riguardanti: il sistema HACCP; i prodotti "bio"; gli OGM; l'alimentazione dietetica; le materie grasse; la dieta mediterranea; la piramide alimentare.
N. 3: Microlingua e Civiltà	Lessico specifico dei testi di microlingua e civiltà e contenuti riguardanti: i contratti di lavoro nell'ambito della ristorazione; scuola e formazione professionale; la redazione di un curriculum vitae; la lettera di presentazione.
N. 4: Approfondimento di microlingua del settore sala-bar	Lessico specifico dei testi di microlingua riguardanti: i distillati (le Cognac, l'Armagnac, le Calvados, le Whisky); i liquori (la Chartreuse, le Grand Marnier); gli aperitivi (l'Anisette, l'Ouzo) ; l'acqua ; il vino (les cépages français et les phases de la dégustation du vin).

--	--

Il programma è stato svolto regolarmente e la classe si è mostrata, nel complesso, partecipe e ben disposta verso la materia. È, tuttavia, da segnalare la discontinuità nelle presenze da parte di alcuni alunni, in particolare per quanto riguarda l'alunno Luca Quattri. Il livello di competenze linguistiche acquisite nel corso dei cinque anni si colloca in una fascia media per l'insieme degli alunni. Gli alunni Francesco Illiano e Maria Rossoni si distinguono dal resto della classe per un migliore livello di competenza linguistica. Sono, invece, più fragili nella materia gli alunni Loris Baratta e Luca Vermi. Si ricorda, infine, che tre alunni (Elisa Chiari, Luca Quattri e Luca Vermi) sono arrivati quest'anno dalla Fondazione Ikaros senza aver studiato il francese nel loro programma di studi dei quattro anni precedenti.

Disciplina	Cucina
Docente	Luciano Annunziata
Testo in adozione	<i>Sarò Chef 4/5</i> enogastronomia per articolazione sala e vendita, Giunti scuola
	Dispense a cura dell'Insegnante ; materiale interattivo ; supporto audio/video ; libro digitale.
Modulo	Contenuti
N. 1: <i>l'organizzazione imprenditoriale delle aziende del settore turistico-ristorativo</i>	<i>gli adempimenti burocratici in ristorazione</i> <i>Individuare strategie aziendali (franchising, free flow)</i> <i>Regolamentazione del rapporto di lavoro</i>
N. 2: <i>Le preparazioni della cucina in sala</i>	<i>Realizzare il servizio della cucina in sala.</i>
N. 3: <i>classificazione dei liquori tecniche di produzione dei liquori</i>	<i>utilizzare i liquori al bar</i> <i>abbinare i liquori</i>
N. 4: <i>i principi di sicurezza aziendale.</i>	<i>implementare i principi di sicurezza.</i> <i>predisporre un piano di sicurezza.</i> <i>operare nel rispetto delle norme vigenti.</i>
N. 5: <i>Conoscere i diversi sistemi informatici di gestione ristorativa</i>	<i>i software gestionali.</i> <i>i software ed hardware per la comanda elettronica.</i>
N. 6: <i>il lessico e terminologia di settore</i>	<i>il lessico specifico della sala</i> <i>la corretta terminologia tecnica settoriale</i> <i>descrivere le preparazioni al cliente.</i>
N. 7: <i>i menu regionali</i> <i>gli abbinamenti</i>	I marchi di qualità I prodotti tipici Le tipologie di abbinamento

Disciplina	Inglese
Docente	Testa Rosaria
Testo in adozione	Catrin Elen Morris <i>Excellent!</i> Eli

Modulo	Contenuti
1	Preparing for service; How to serve; Different types of service; Problems and complaints; Types of bar; Understanding and serving wine; Food preservation: Physical, chemical and biological methods. HACCP (da fotocopia fornita dall'insegnante); Food transmitted infections and food poisoning. Risks and preventive measures to combat food contamination (1 and 2); How to become a bartender, a sommelier or waiting staff; How to write a curriculum vitae.

Modulo	Contenuti
2	Le cucine britannica e americana durante le festività Cucina americana: tradizioni e festività

Disciplina	Matematica
Docente	Prof.ssa Alessandra Vezzoli
Testo in adozione	"Matematica.rosso" Bergamini, Barozzi, Trifone – Zanichelli Editore

Modulo	Contenuti
Modulo 1: Raccordo e recupero delle competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Ripasso lettura del grafico di una funzione
Modulo 2: recupero contenuti classe Quarta	<ul style="list-style-type: none"> - Derivate
Modulo 3: Gli integrali	<ul style="list-style-type: none"> - Definizione di funzione primitiva e di integrale indefinito - Proprietà di linearità dell'integrale indefinito - Calcolo degli integrali indefiniti immediati - Definizione di integrale definito e proprietà - Calcolo degli integrali definiti - Calcolo dell'area di superfici piane - Calcolo del volume, di solidi ottenuti per rotazione attorno all'asse x, per semplici funzioni
Modulo 4: Le funzioni di due variabili	<ul style="list-style-type: none"> - Disequazioni lineari e di secondo grado in due variabili - Sistemi di disequazioni in due variabili - Definizione di funzione di due variabili - Determinazione del dominio di una funzione in due variabili - Definizione e rappresentazione del dominio di una funzione in due variabili - Individuazione dei vertici di un dominio chiuso - Traduzione di problemi di ottimizzazione con la determinazione del minimo o massimo di una funzione obiettivo lineare o di secondo grado

	soggetta a vincoli lineari con il metodo della regione ammissibile
--	--

Prof.ssa Vezzoli Alessandra

Rappresentanti degli studenti

Vessio Davide

Bruschi Sara

Disciplina	SALA, VENDITA, SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
Docente	Quarato Francesco
Testo adozione	in

Modulo	Contenuti
I vini italiani	i diversi vitigni, i sistemi di certificazione di qualità dei vini e vigneti - i criteri per la stesura di una carta dei vini - i criteri di calcolo del wine cost
La gastronomia italiana	le varietà enogastronomiche italiane - i prodotti DOP e IGP italiani
Abbinamenti enogastronomici	- le caratteristiche fisiche ed organolettiche dei prodotti - le tecniche di degustazione ed abbinamento
Il professionista e il mondo del lavoro	- il curriculum vitae - la lettera di accompagnamento - proporsi al mondo del lavoro - il buon funzionamento di un gruppo di lavoro
Presentarsi al mondo del lavoro in modo efficace	- il curriculum vitae - la lettera di accompagnamento - proporsi al mondo del lavoro
Tecniche gestionali	- le diverse forme di gestione dell'attività ristorativa - le norme a tutela della privacy e dell'ambiente - il funzionamento di un bar - il funzionamento di un ristorante - il funzionamento di un albergo - i nuovi metodi di promozione di un'attività economica
L'evoluzione del bar	- i nuovi prodotti da bar
Il menu	Realizzazione di diverse tipologie di menu

Programma Effettivamente Svolto.

CLASSE 5[^] D Alberghiero

2018 – 2019

DISCIPLINA	Educazione Fisica
DOCENTE	Prof. Basile Carmine
TESTO IN ADOZIONE	Nessun Testo

MODULO	CONTENUTI
1) POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO	Corsa a ritmo lento e andatura regolare per un tempo progressivamente crescente. Metodi di allungamento muscolare . Ricerca della flessibilità e della scioltezza Es. a carico naturale, con piccoli carichi. Circuit training . Utilizzo di pesi e macchine body building .
2) GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA: PALLACANESTRO- PALLAVOLO E BASEBALL	Basket -Varie combinazioni dei fondamentali individuali. Dai e seguiti Pallavolo - Varie combinazioni dei fondamentali individuali (Battuta di sicurezza, dall'alto, di precisione Schiacciata dopo una ricezione e alzata. Muro su azioni di attacco). Baseball- Varie combinazioni dei fondamentali individuali Regole tecniche di questi 3 Sports di Squadra.
3) ATTIVITA' SPORTIVE INDIVIDUALI	Salto in alto. Salto in lungo. Tecnica d'atterraggio Getto del peso 60 m velocità, 40m + 60 m, 1000/2000m, Regolamenti
4) RIELABORAZIONE SCHEMI MOTORI	Controllo delle proprie azioni in situazioni dinamiche variabili

	Mira e precisione, Posture ginniche statiche e dinamiche
5) ELEMENTI TEORICI Proposti durante la Lezione pratica Stessa...	Aspetti principali delle tecniche d'allenamento: Circuit-training Pesistica, Lavoro intervallato

CITTÀ' DÌ BARGNANO, 06-05-2019

Prof. Basile Carmine

Docente	Disciplina	Classe	Indirizzo	Anno Scolastico
Lo Presti M.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5^ D	Alb.	2018-2019

Modulo n.	1	
CONOSCENZE		
UNITA' I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti arricchiti • Alimenti alleggeriti • Alimenti destinati a un'alimentazione particolare • Gli integratori • Gli alimenti funzionali • I Novel foods • Alimenti di gamma • Alimenti integrali • Alimenti biologici 		

Modulo n.	2	
CONOSCENZE		
UNITA' 2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE: <ul style="list-style-type: none"> • La dieta del neonato e del lattante • L'alimentazione complementare • La dieta del bambino • La dieta dell'adolescente • La dieta dell'adulto • L'alimentazione nella terza età • L'alimentazione in gravidanza • L'alimentazione della nutrice • La piramide alimentare • Ripasso su Elaborazione di un programma dietetico (IMC, peso ideale, FET, distribuzione energia, distribuzione nutrienti) DIETE E STILI ALIMENTARI <ul style="list-style-type: none"> • Dieta e benessere • Stili alimentari • Dieta mediterranea • Dieta vegetariana • Dieta sostenibile L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione • Tipologie di ristorazione • La ristorazione di servizio • Norme di sicurezza alimentare • Servizio di gestione ed erogazione dei pasti • I diversi tipi di legame • Formazione dei menu • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera 		

Modulo n.	3
------------------	----------

CONOSCENZE

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:

- Le malattie cardiovascolari
- Prevenzione del rischio cardiovascolare
- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie e aterosclerosi
- Ipercolesterolemia
- Ipertrigliceridemia

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:

- Le malattie del metabolismo
- Sindrome metabolica
- Il diabete mellito
- L'obesità

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- celiachia

ALIMENTAZIONI E TUMORI:

- I tumori

LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE:

- I disturbi gastrointestinali
- Reflusso esofageo
- Gastrite
- Stipsi
- Le malattie epatiche (epatite e cirrosi)

Modulo n.	4	
CONOSCENZE		
UNITA' 4.1 CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI: <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali • Tipi di contaminazione • Le micotossine • Gli agrofarmaci • I farmaci veterinari • Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti • I metalli pesanti • La contaminazione particellare 		
UNITA' 4.2 CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI: <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie trasmesse dagli alimenti • Agenti biologici e modalità di contaminazione • I prioni • I virus ed epatite A • I batteri • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari <ul style="list-style-type: none"> ○ Salmonellosi ○ Stafilococco ○ Botulismo • I funghi microscopici • Le parassitosi <ul style="list-style-type: none"> ○ Teniasi ○ Anisakidosi ○ Toxoplasma gondi 		
UNITA' 4.3 ADDITIVI ALIMENTARI: <ul style="list-style-type: none"> • Cenni sugli aspetti generali 		
UNITA' 4.4 IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITA': <ul style="list-style-type: none"> • La qualità totale • HACCP 		

Disciplina	IRC
Docente	E.Consoli
Testo in adozione	Bocemini-Le religioni presentate ai miei alunni. EDB 2015

Modulo	Contenuti
Etica	Etica. Etiche contemporanee Etica di Savater Giustizia sociale Bioetica
Costruire il futuro	La difficile conquista della pace Pena di morte e tortura Il caso di Nadia Murad Un'economia dal volto umano Il lavoro:condanna o realizzazione Fenomeno delle migrazioni Tolleranza e integrazione Economia sostenibile Movimenti ambientalisti

8.b. SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

- Per la Simulazione della **Prima Prova** dell'Esame di Stato si fa riferimento alla documentazione predisposta dal MIUR; le simulazioni si sono svolte nei seguenti giorni:
 - **20 febbraio 2019**: 1^ simulazione
 - **26 marzo 2019**: 2^ simulazione
- Per la *prima parte* della Simulazione della **Seconda Prova** dell'Esame di Stato si fa riferimento alla documentazione predisposta dal MIUR; le simulazioni si sono svolte nei seguenti giorni:
 - **28 febbraio 2019**: 1^ simulazione
 - **2 aprile 2019**: 2^ simulazione

Di seguito si riporta la *seconda parte* della Simulazione della Seconda Prova dell'Esame di Stato, predisposta dai docenti d'indirizzo dell'Istituto:

- TRACCIA DEL 18 FEBBRAIO 2019

Pochi posti a Milano possono vantare uno scorcio simile sul Duomo come la Terrazza Latitude 45, il nuovo cinque stelle lusso a pochi passi dal Quadrilatero della Moda. Situata all'ottavo piano, si inserisce a pieno titolo nel carnet d'adresse delle visite panoramiche più belle della città. Luogo ideale per aperitivi, pranzi e cene, la terrazza è stata ristrutturata all'insegna del design, che permea ogni angolo dell'hotel fin dalla hall (...) Lo chef ha studiato una cena gustosa e raffinata, che non mixa all'estremo ingredienti e sapori, ma al contrario li nobilita con grande equilibrio. Il menù parte con amouse bouche e champagne e prosegue con caprese di capesante, stracciatella e pomodori, risotto al the nero con gamberi rossi e oro; filetto di vitello a bassa temperatura, salsa verde, rafano e porcini" (fonte: inserto del Corriere della Sera del 12 febbraio 2019). Ciò che avete letto è una breve descrizione di un menù di S. Valentino, con una premessa dedicata alla location. Ciò che si chiede è inventare una location di fantasia (oppure esistente) e proporre un menù ad hoc sempre per san Valentino; accanto ai nomi dei singoli piatti, dovrete proporre una lista di vini, tenendo considerando i criteri di abbinamento vino cibo.

- TRACCIA DEL 2 APRILE 2019

TIPOLOGIA C

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

(Nucleo: La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio)

Tempo: 2 ore

L'immagine del territorio è importante e l'Italia è ricca di esempi. Ipotizza che l'ente di promozione turistica ti abbia commissionato la pubblicità su cartellonistica delle regioni italiane con particolare attenzione all'aspetto enogastronomico dell'Italia. Proponi la descrizione di un piatto tipico e di un vino abbinato a tua scelta. La regione può essere a piacere. Utilizza i riferimenti dei marchi di qualità a tutela del consumatore.

- Per la simulazione del colloquio vengono predisposte 3 tracce in busta chiusa (riportate qui di seguito; la simulazione si è svolta nel seguente giorno:
- 6 maggio 2019

Busta 1



Busta 2



Busta 3



Griglie di valutazione delle prove

Anno Scolastico 2018-2019

Coordinatore: Prof. Giulio Barbagallo

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Indicatori	Livelli di prestazione	Punteggio per livello	Max. dei punti	Livelli di valore
Conoscenza e comprensione dei contenuti disciplinari	Completa e approfondita	5	5	Eccellente
	Completa e puntuale	4,4		Ottimo
	Completa e organizzata	4		Buono
	Corretta ed essenziale	3,5		Discreto
	Corretta con qualche imprecisione	3		Sufficiente
	Superficiale e frammentaria	2,5		Mediocre
	Scarsa e confusa	2		Insufficiente
	Grav.lacunosa e inadeguata	1		Grav.insuff.
	Del tutto assente	0,5		Scarsissimo
Uso della terminologia	Corretto , appropriato,autonomo	3	3	Eccellente
	Corretto e appropriato	2,8		Ottimo
	Corretto e pertinente	2,4		Buono
	Chiaro con qualche imprecisione	2,1		Discreto
	Qualche improprietà e inesattezza	1,8		Sufficiente
	Impreciso e generico	1,5		Mediocre
	Confuso e inadeguato	1,2		Insufficiente
	Gravemente scorretto	0,5		Grav. insuff.
	Estremamente lacunoso e scorretto	0,25		Scarsissimo
Capacità di organizzazione/rielaborazione/produzione dei contenuti	Completa, corretta,autonoma	2	2	Eccellente
	Coerente e corretta	1,8		Ottimo
	Coerente e precisa	1,6		Buono
	Corretta e abbastanza pertinente	1,4		Discreto
	Coerente con qualche imprecisione	1,2		Sufficiente
	Parziale e imprecisa	1		Mediocre
	Scarsa e confusa	0,8		Insufficiente
	Molto carente e confusa	0,5		Grav. insuff.
	Estremamente carente e scorretta	0,25		Scarsissimo

Voto complessivo della prova../10

ALLEGATO PER DOC 15 MAGGIO – 5D ALB**IL PROGETTO D'ISTITUTO PER I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**Finalità:

- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze di cittadinanza attiva sia tecnico-professionali che “soft skill” utili all'orientamento in ambito lavorativo -professionale / per la prosecuzione degli studi
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro e dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l'iniziativa personale nello studio e nel lavoro
- Sviluppare vocazionalità per la formazione integrale dello studente ai fini di facilitare le loro scelte di orientamento

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro:

incontri con esperti, visite aziendali, simulazione di impresa (IFS), project work, tirocini, partecipazioni ad iniziative organizzate da enti accreditati, oltre alla formazione in tema di sicurezza; le attività si sono svolte in contesti organizzativi diversi (scuola – azienda) , sia durante il periodo delle lezioni che in orario extrascolastico.

ANNUALITA'	PROGETTI ATTIVATI	N° DESTINATARI (ALUNNI COINVOLTI)	PERIODO DI ATTUAZIONE /DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	DISCIPLINE IMPLICATE	Strumenti di verifica e valutazione delle competenze
3^ANNO (a.s.16-17)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico (fine a.s.) per 120 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Discipline d'Indirizzo e Italiano Francese	Scheda di valutazione aziendale per livelli Prova di verifica multidisciplinare (voto)
	IFS 3A ICS 3B IFS Hotel	Intera classe (team	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Discipline d'Indirizzo Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto)

	Major 3C Il caraffone birreria 3D Golden flower agriturismo Dalla business idea al business plan Creazione del sito web aziendale	working)	40 ore	Competenze trasversali	Storia Lingua straniera	Griglie di osservazione del processo per livelli Autovalutazione
	- Progetto Trismoka - Visita al laboratorio caseario del Giardino - Visita al birrificio di Monterotondo	- Intera classe - Intera classe - Intera classe	- Orario extrascolastico - Orario scolastico - Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Disciplina d'indirizzo	
	Formazione sicurezza modulo generale e modulo specifica	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Disciplina d'indirizzo	Test
4 ^ANNO (a.s.17-18)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico inizio e fine a.s.) 200 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratorio Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli Prova multidisciplinare Relazione tecnica
	IFS Costituzione	Intera classe (team	Orario scolastico	Competenze tecnico –	Laboratorio	Griglie di valutazione del

	dell'impresa- Elaborazione business plan <i>Orto piante alimentari non convenzionali (4A)</i>	working)	40 ore	professionali Competenze trasversali	Economia	prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	- Visita a “Cantine ferraresi” (TN) - Visita a “La Cascina Rosa” (MI) - Corso di intaglio di ortaggi e verdura (in lingua francese) - Visita a “Museo del futuro”	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Disciplina di indirizzo E Scienze dell’Alimentazione - Lingua straniera (francese)	
5^ ANNO (a.s.18-19)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico (inizio a.s.) 80 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli Relazione Tecnica
	- Cene didattiche: Cena gourmet; Cena Km 0; Cena letteraria; I sapori d'autunno	Gruppi di alunni	Orario extrascolastico 6 Ore per evento ADESIONE VOLONTARIA	Competenze tecnico- professionali Competenze trasversali	Laboratori	Schede di osservazione

	<p>Project work</p> <p><i>Orientamento al mondo del lavoro</i></p> <p><i>Le professioni del settore_ la lettera di presentazione</i></p> <p><i>–Il cv e la simulazione del colloquio di lavoro</i></p>	Tutti gli alunni	orario scolastico	<p>Competenze tecnico – professionali</p> <p>Competenze trasversali</p>	<p>Economia</p> <p>Italiano</p> <p>Lingua straniera</p>	<p>Griglia di valutazione del prodotto (voto)</p> <p>-curriculum vitae</p> <p>-Kit professioni</p> <p>Griglie di osservazione del processo per livelli</p>
	<p>- Job orienta</p> <p>- Visita al Vittoriale</p> <p>- Visita alla Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari (Università di Milano)</p>	<p>- Intera classe</p> <p>- Gruppi di alunni</p>	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	<p>- Disciplina di riferimento</p> <p>- Italiano e Storia</p> <p>- Scienze degli alimenti</p>	
	Incontro con la madrelingua d'inglese	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Lingua straniera (inglese)	Autovalutazione

8.5. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
<ul style="list-style-type: none">• Manifestazione sportiva “I giovani per i giovani and Special Olympics”• Rappresentazione teatrale “La Bestia che respira” (il bullismo)• Quesionario On line dell’Osservatorio Nomisma UNIBO (Gioco d’azzardo, abuso d’alcool)	<ul style="list-style-type: none">• Rappresentazione teatrale “Uno strappo”• Conferenza “Depressione e pregiudizi. Luce sul male oscuro”• Incontro con il dott. Paolo Mombelli: le problematiche giovanili• “Corso di guida connesso”• Ciclo di conferenze “È il tempo della memoria”<ul style="list-style-type: none">- Incontro con Rosa Villeco Calipari- Incontro con Carlo Arnoldi- Incontro con Eugenio Occorsio• Incontro con la partigiana Rosy Romelli• Visita al Vittoriale

P.E.I. e P.D.P.

Classe V D Alberghiero

Anno Scolastico 2018– 2019

Coordinatore: Prof. Giulio Barbagallo

D.S.A. (Disortografia e Discalculia): BRESSANA JENNIFER

Bressana Jennifer è nata il 09 aprile 1999 e ha seguito tutti i cinque anni di Istruzione Secondaria Superiore presso l'I.I.S. "V. DANDOLO" di Bargnano (BS), frequentando il

Corso Alberghiero.

Come precisato dal P.D.P., l'alunno è affetto da DISLESSIA e DISCALCULIA.

La Diagnosi, conservata presso la Segreteria dell'Istituto, risale al 10 marzo 2016, e riporta i progressi fatti dall'alunna; è stata redatta dal Dott. Brignoni e dalla Dott.ssa Galliani, presso il Centro per la Famiglia Soc. Coop. Sociale di Orzinuovi. Nella Diagnosi si evince che il disturbo dell'alunna riguarda le difficoltà a carico delle abilità di lettura e nell'area logico-matematica.

Jennifer è perfettamente inserita all'interno del gruppo dei pari ed il suo comportamento è sempre stato corretto sia nei confronti dei compagni sia nei confronti degli insegnanti.

L'impegno profuso da Jennifer, nel corso dell'anno, è globalmente sufficiente, e, nonostante in alcune discipline la sua applicazione non sia sempre stata costante ed approfondita, ha dimostrato solide motivazioni nell'affrontare il percorso scolastico. La frequenza è sempre stata regolare.

Come da quanto previsto nel P.D.P., per quanto riguarda la disciplina di MATEMATICA, l'alunna ha avuto la possibilità di consultare (sia nel corso della didattica in classe sia nelle verifiche) il formulario costruito insieme all'insegnante, Prof.ssa Alessandra Vezzoli.

Il PDP, in effetti, specifica: *In Matematica Agnese potrà utilizzare formulari, calcolatrice e mappe concettuali* con la consegna di tracce guidate e senza la concessione di tempo aggiuntivo: tale strategia si è resa necessaria in previsione alla preparazione degli Esami di Stato, in particolare per facilitare in Jennifer l'autocontrollo dell'ansia e della concentrazione

e per una migliore pianificazione del lavoro da svolgere. A tal fine, proprio per ridurre lo stato d'ansia, si è preferito far riferimento a richieste chiare e semplici.

Le Simulazioni hanno avuto, perciò, consegne dalle medesime richieste, medesimo tempo e medesimi obiettivi consegnate al resto della classe.

Strumenti compensativi e/o dispensativi adottati sia nella Didattica che nella Valutazione

☐ Per la Didattica: Jennifer si è avvalsa di schemi, riassunti e mappe consegnate degli insegnanti o costruiti dall'alunna insieme a loro.

☐ Per la Valutazione:

MISURE DISPENSATIVE: In tutte le Discipline l'alunna è stata dispensata dalla lettura ad alta voce, dalla considerazione degli errori ortografici e dalla correttezza formale, come parametro per la valutazione degli elaborati.

MISURE COMPENSATIVE: In Matematica Agnese ha svolto esercizi guidati attenti al raggiungimento degli obiettivi minimi; per tutte le discipline è stato concesso l'utilizzo delle mappe concettuali, schemi, sintesi; le richieste sono sempre state presentate in "sottocompiti" al fine di rendere chiara e rapida la consegna.

D.S.A. (Dislessia e Discalculia): BRUSCHI SARA

Bruschi Sara è nata il 20 agosto 2008 e ha frequentato tutti i cinque anni di Istruzione Secondaria Superiore presso l'I.I.S. "V. DANDOLO" di Bargnano (BS), nel

Corso Alberghiero.

Come precisato dal P.D.P., l'alunno è affetto da DISLESSIA e DISCALCULIA.

La Diagnosi, conservata presso la Segreteria dell'Istituto, risale al 24 aprile 2012, e riporta i progressi fatti dall'alunna; è stata redatta dal Dott.ssa Festa, presso studio privato. Nella Diagnosi si evince che il disturbo dell'alunna riguarda le difficoltà a carico delle abilità di lettura, della scrittura e nell'area logico-matematica.

Sara risulta totalmente inserita all'interno del gruppo dei pari ed il suo comportamento è sempre stato corretto sia nei confronti dei compagni sia nei confronti degli insegnanti.

L'impegno profuso da Sara, nel corso dell'anno, risulta globalmente sufficiente, e, nonostante in alcune discipline la sua applicazione non sia sempre stata costante ed approfondita, ha sempre dimostrato una forte motivazione ed anche una certa serenità nell'affrontare il percorso scolastico. La frequenza è sempre stata regolare.

Come da quanto previsto nel P.D.P., per quanto riguarda la disciplina di MATEMATICA, l'alunna ha avuto la possibilità di consultare (sia nel corso della didattica in classe sia nelle verifiche) il formulario costruito insieme all'insegnante, Prof.ssa Alessandra Vezzoli.

Il PDP, in effetti, specifica: *In Matematica Agnese potrà utilizzare formulari, calcolatrice e mappe concettuali* con la consegna di tracce guidate e senza la concessione di tempo aggiuntivo: tale strategia si è resa necessaria in previsione alla preparazione degli Esami di Stato, in particolare per facilitare in Sara l'autocontrollo dell'ansia e della concentrazione e

per una migliore pianificazione del lavoro da svolgere. A tal fine, proprio per ridurre lo stato d'ansia, si è preferito far riferimento a richieste chiare e semplici.

Le Simulazioni hanno avuto, perciò, consegne dalle medesime richieste, medesimo tempo e medesimi obiettivi consegnate al resto della classe.

Strumenti compensativi e/o dispensativi adottati sia nella Didattica che nella Valutazione

☐ Per la Didattica: Sara si è avvalsa di schemi, riassunti e mappe consegnate degli insegnanti o costruiti dall'alunno insieme a loro.

☐ Per la Valutazione:

MISURE DISPENSATIVE: In tutte le Discipline l'alunna è stata dispensata dalla lettura ad alta voce, dalla considerazione degli errori ortografici e dalla correttezza formale, come parametro per la valutazione degli elaborati.

MISURE COMPENSATIVE: In Matematica, Sara ha svolto esercizi guidati attenti al raggiungimento degli obiettivi minimi; per tutte le discipline è stato concesso l'utilizzo delle mappe concettuali, schemi, sintesi; le richieste sono sempre state presentate in "sottocompiti" al fine di rendere chiara e rapida la consegna.