|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 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*](http://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 V Sez. B 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:
   1. Programma disciplinare annuale
   2. Simulazioni delle prove d’esame
   3. Griglie di valutazione delle prove
   4. Progetto d’Istituto per i PCTO
   5. Documentazione relativa a Cittadinanza e Costituzione
   6. PEI PDP DSA

**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 enogastonomici, 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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Materie | Docente | Firma |
| Italiano | Prof.ssa Antonella Ruggeri |  |
| Storia | Prof.ssa Antonella Ruggeri |  |
| Lingua straniera: Inglese | Prof.ssa Rosaria Testa |  |
| Matematica | Prof. Francesco Velardi |  |
| Diritto e Tecniche Amministrative | Prof. Giovanni Salerno |  |
| Lingua straniera: Francese | Prof.ssa Monica Fontana |  |
| Scienze e cultura dell’alimentazione | Prof.ssa Renata Tassi |  |
| Lab. Cucina | Prof. Roberto Ruotolo |  |
| Lab. Sala | Prof. ssa Silvia Sannella |  |
| Scienze Motorie | Prof. Giuseppe Sabaini |  |
| IRC | Prof.ssa Emanuela Consoli |  |
| Sostegno | Prof.ssa Vincenza Lopoeta |  |

Elenco degli alunni

|  |  |
| --- | --- |
| N. | STUDENTE |
| 1 | Bianchi Valentina |
| 2 | Castriotta Sarah |
| 3 | Cavalleri Erica Anna |
| 4 | Cecchini Asia |
| 5 | Ciccu Enrica |
| 6 | Comini Alessandro |
| 7 | Ferrari Nadia |
| 8 | Girelli Lia |
| 9 | Groli Paolo Andrea |
| 10 | Piccinotti Matteo |
| 11 | Pistoni Luca |
| 12 | Rossini Mirco |
| 13 | Trevaini Matteo |

Profilo della classe

|  |  |
| --- | --- |
| Provenienza | n° |
| alunni inseriti per trasferimento | 3 |
| alunni inseriti respinti in terza | 1 |
| alunni inseriti respinti in quarta |  |
| alunni inseriti respinti in quinta | 1 |

Presentazione della classe

La classe risulta composta da 13 alunni,fra i quali quattro provenienti da un’altra sezione ( 4C Alberghiero) e uno da un altro istituto. Sono tutti regolarmente iscritti ma uno non frequentante.

All’ interno del gruppo-classe tre alunni hanno usufruito dell’insegnante di sostegno seguendo le rispettive programmazioni (un P.E.I. differenziato e due semplificati) che verranno tenute in considerazione durante lo svolgimento dell’esame e un’alunna con DSA.

Alla luce dei risultati conseguiti durante l’anno scolastico, la classe si presenta eterogenea, caratterizzata da studenti con profitto più che discreto, altri strettamente sufficiente, mentre nella restante parte si individuano alunni con alcune difficoltà e lacune. Nel complesso l’ interesse e la partecipazione al dialogo educativo sono accettabili, anche se alcuni alunni mostrano delle difficoltà a mantenere la concentrazione. L’impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti a casa risulta, in generale, non del tutto sufficiente e profondamente differenziato a seconda del grado di adesione alle attività didattiche proposte.

I docenti del Consiglio di Classe, al fine del conseguimento degli obiettivi educativi e didattici, hanno indotto gli allievi ad affrontare il lavoro scolastico con atteggiamenti seri e responsabili sia in forma individuale che collettiva e hanno promosso nel rapporto insegnante/studente un atteggiamento di collaborazione ordinata ed efficace. Si è inoltre cercato di alternare la lezione frontale con la discussione interattiva e l’uso di strumenti multimediali.

**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:

1. Media superiore allo 0,5
2. Almeno 3 dei criteri sopra indicati

Situazione crediti

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| N. | Studente | Credito Terza | Credito Quarta | Totale crediti |
| 1 | Bianchi Valentina | 6 | 6 | 12 |
| 2 | Castriotta Sarah | 4 | 5 | 9 |
| 3 | Cavalleri Erica Anna | 5 | 6 | 11 |
| 4 | Cecchini Asia | 6 | 5 | 11 |
| 5 | Ciccu Enrica | 3 | 6 | 9 |
| 6 | Comini Alessandro | 4 | 7 | 11 |
| 7 | Ferrari Nadia | 5 | 4 | 9 |
| 8 | Girelli Lia | 7 | 6 | 13 |
| 9 | Groli Paolo Andrea | 4 | 4 | 8 |
| 10 | Piccinotti Matteo | 5 | 4 | 9 |
| 11 | Pistoni Luca | 4 | 4 | 8 |
| 12 | Rossini Mirco | 5 | 4 | 9 |
| 13 | Trevaini Matteo |  |  | 0 |

|  |
| --- |
| ***Regime transitorio*** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno** | | | |  | | --- | | **Nuovo credito attribuito per il III e IV anno (totale)** | |
| **6** | **15** |
| **7** | **16** |
| **8** | **17** |
| **9** | **18** |
| **10** | **19** |
| **11** | **20** |
| **12** | **21** |
| **13** | **22** |
| **14** | **23** |
| **15** | **24** |
| **16** | **25** |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ambito relazionale/comunicativo** | **Livello base** | **Livello medio** | **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-adeguatezza dello stile comunicativo) |  | x |  |
| **Ambito organizzativo** | **Livello base** | **Livello medio** | **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 | DIRITTO E TEC.AMM.VE | FRANCESE | LAB.SALA | LAB.CUCINA | SC.ALIM | IRC | ED. MOTORIA |
| Lezione frontale | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  |
| Lezione dialogata | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  |
| Metodo induttivo e deduttivo | x | x | x |  |  | x |  | x |  |  |  |
| Esperienza in campo |  |  |  |  |  |  | x | x |  |  | x |
| Lavori di gruppo |  |  | x | x | x | x | x | x |  | x | x |
| Problem solving |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |  |
| Brain storming | x | x | x |  |  | x |  | x |  |  |  |
| Cooperative learning |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Analisi dei casi |  |  |  |  | x |  |  |  |  |  |  |
| Lavori in rete | x | x | x |  |  | x | x | x |  |  |  |
| Visite guidate | x |  |  |  |  |  |  | x |  | x |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Strumenti didattici | ITALIANO | STORIA | INGLESE | MATEMATICA | DIRITTO E TEC.AMM.VE | AGRONOMIA 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 | x | x |
| Appunti e dispense | x | x | x |  |  | x | x | x | x |  |  |
| Supporti multimediali |  | x | x |  | x |  |  |  | x |  |  |
| Rete Internet | x | x | x |  | x | x | x | x | x | x |  |
| Laboratori |  |  |  |  | x | x | x | x |  |  |  |
| Palestra |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Biblioteca |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Strumenti multimediali LIM ed altri | x | x | x |  | x | x |  |  | x |  |  |
| Videocamera |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Macchina fotografica |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |
| Registratore |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Dizionario bilingue |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |

Strumenti di verifica e di valutazione

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tipologie  delle verifiche | ITALIANO | STORIA | INGLESE | MATEMATICA | DIRITTO E TEC.AMM.VE | AGRONOMIA FRANCESE | LAB.SALA | LAB.CUCINA | SC.ALIM | IRC | ED. MOTORIA |
| Interrogazione | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Questionario strutturato e semistrutturato | x |  | x |  | x | x |  |  | x |  |  |
| Relazione | x |  |  |  |  | x |  |  | x |  |  |
| Traduzione |  |  | x |  |  | x |  |  |  |  |  |
| Produzione scritta | x |  | x | x | x | x | x | x | x |  |  |
| Prova pratica |  |  |  |  |  |  | x | 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 obbiettivi minimi, errori lievi nell’applicazione. |
| 7 | Discreto | L’allievo mostra costante impegno ed è motivato | Acquisizione diligente di informazioni essenziali esposte 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.