



**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](mailto: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. 2019/2020**

**DOCUMENTO 15 MAGGIO**

**Classe V Sez. A**

**Indirizzo Alberghiero**



Bargnano di Corzano, 30 maggio 2020

**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 della prova d'esame
  - c. Griglia di valutazione della prova
  - 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.

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 |
|-----------------------------------|------------------------|-------|
| ENOGASTRONOMIA _ settore cucina   | ROBERTO RUOTOL         |       |
| ENOGASTRONOMIA _ settore sala-bar | NICOLA AVERSA          |       |
| SC. dell'ALIMENTAZIONE            | MARINA LO PRESTI       |       |
| DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE | ROSSANA D'ANDREA       |       |
| INGLESE                           | PATRIZIA CIGALA        |       |
| FRANCESE                          | PAMELA MARCIANO'       |       |
| ITALIANO                          | GRAZIELLA CARINCI      |       |
| STORIA                            | ANTONELLA RUGGERI      |       |
| MATEMATICA                        | ANNA GIUSTINO          |       |
| SC. MOTORIE                       | CARMINE BASILE         |       |
| RELIGIONE                         | EMANUELA CONSOLI       |       |
| SOSTEGNO                          | MARIANGELA CANNISTRARO |       |

Elenco degli alunni

| N° | Cognome e Nome |
|----|----------------|
| 1  |                |
| 2  |                |
| 3  |                |
| 4  |                |
| 5  |                |
| 6  |                |
| 7  |                |
| 8  |                |
| 9  |                |
| 10 |                |
| 11 |                |
| 12 |                |
| 13 |                |
| 14 |                |
| 15 |                |
| 16 |                |
| 17 |                |
| 18 |                |

## Profilo della classe

| Provenienza                        | n°   |
|------------------------------------|------|
| alunni inseriti per trasferimento  | 5    |
| alunni inseriti respinti in terza  | //// |
| alunni inseriti respinti in quarta | 1    |
| alunni inseriti respinti in quinta | 2    |

### - **2 bis \_Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD**

La Classe è formata da 18 alunni di cui 12 femmine e 6 maschi, un'allieva segue una programmazione semplificata.

Sono presenti 2 ripetenti provenienti da questo istituto, e 5 nuovi iscritti provenienti da altri istituti.

Dai primi consigli di classe emerge un buon approccio con le materie di indirizzo, e gli alunni hanno dimostrato partecipazione attiva alle lezioni pratiche di cucina. Gli stessi risultano invece poco solleciti e/o svogliati in alcune materie di studio, fatto dovuto principalmente alla minore propensione dei ragazzi stessi per queste discipline.

Dal punto di vista prettamente didattico, pur essendo questa una classe dalle grandi potenzialità, alcuni allievi hanno manifestato un atteggiamento non sempre adeguato nello studio di alcune discipline curriculare, mentre maggiore continuità nell'impegno è stata profusa nelle materie strettamente afferenti all'indirizzo di studio. A riprova di tale interesse va sottolineata l'attiva partecipazione alle attività dei PCTO, nonché alle uscite didattiche e alle molteplici visite guidate organizzate appositamente per integrare e arricchire l'offerta formativa. Non meno importante l'entusiasmo nel prendere parte a iniziative e manifestazioni di interesse gastronomico, nelle quali alcuni alunni hanno ottenuto molteplici riconoscimenti e premi.

Saltuariamente è stato necessario sanzionare alcuni comportamenti non adeguati all'ambiente scolastico.

Purtroppo la situazione della classe nel corso dell'anno ha subito un notevole cambiamento a causa dell'insorgere della pandemia da Covid-19 che ha fatto saltare tutti gli schemi e i programmi relativi alle attività scolastiche previsti da febbraio in poi, comprese uscite didattiche, visite guidate e il viaggio di istruzione in Grecia.

Dalla data del 24 febbraio 2020 sono state interrotte tutte le attività didattiche in presenza, sospensione ancora in vigore alla data della stesura del presente documento finale.

L'Istituto ha attivato prontamente la DAD, secondo le linee guida del Ministero della Pubblica Istruzione, e i Docenti si sono avvalsi di diverse piattaforme per continuare a svolgere al meglio le programmazioni delle singole discipline, con un'adesione completa e sostanzialmente regolare da parte della classe. Si è notata una partecipazione attiva anche per gli allievi che inizialmente presentavano una preparazione lacunosa e che mostravano un impegno scarso. La flessibilità dei docenti e il sincero impegno dei discenti hanno permesso, nonostante le circostanze, di affrontare e superare le difficoltà. La DAD, tuttavia, ha comportato la necessità di una riprogrammazione rispetto a quanto previsto a inizio anno.

Al 30 maggio la preparazione generale della classe si attesta in generale verso una piena sufficienza, inoltre alcuni allievi dimostrano una preparazione apprezzabile.



### 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 nel periodo antecedente alla chiusura scolastica.  | Regolarità della frequenza con numero di assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate (non motivate da specifiche situazioni di salute) occasionali.  |
| Assiduità di partecipazione alle attività di DAD.   | I compiti sono stati regolarmente consegnati o solo occasionalmente evasi, così come la partecipazione in presenza alle lezioni erogate online (ad esclusione di comprovati motivi).   |
| Interesse ed Impegno nella partecipazione al dialogo educativo.   | <p>Rispetto delle consegne e degli impegni di studio; attenzione durante le lezioni e le verifiche.</p> <p>Atteggiamento propositivo nei confronti della programmazione didattico-educativa e culturale dell'Istituto.</p> <p>Disponibilità all'assunzione di impegni e carichi di lavoro finalizzati all'approfondimento dei contenuti programmati dal Consiglio di Classe.</p> <p>Assenza di gravi sanzioni disciplinari.</p>  |
| Partecipazione, interesse e impegno nei percorsi di PCTO  | Valutazione uguale a livello conseguita nelle competenze tecnico-professionali in stage/PW/IFS e ricaduta sul voto di condotta.  |
| 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 | <p>Certificazioni nelle lingue straniere e nelle competenze informatiche, corsi di lingua certificati in centri accreditati.</p> <p>Partecipazione a moduli PON-FSE e altri Progetti didattici di ampliamento dell'offerta formativa.</p> <p>Partecipazione alle attività sportive proposte dall'Istituto Scolastico o attività sportiva a livello agonistico.</p> <p>Partecipazione alle attività di formazione promosse da associazioni professionali e altri stage di formazione.</p> <p>Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day, eventi, ecc...).</p> <p>Attività culturali e artistiche certificate.</p> |
| Eventuali Crediti Formativi   | <p>Attività di volontariato socio assistenziali presso associazioni riconosciute, certificate nel tempo, nella modalità e nella frequenza.</p> <p>Impegno attivo come Rappresentante d'Istituto e Consulta studentesca.</p> <p>Esperienze lavorative volte all'acquisizione di specifiche competenze e partecipazione ad attività di ordine culturale che abbiano carattere di continuità.</p>   |

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  |          |               |                |                |
| 2  |          |               |                |                |
| 3  |          |               |                |                |
| 4  |          |               |                |                |
| 5  |          |               |                |                |
| 6  |          |               |                |                |
| 7  |          |               |                |                |
| 8  |          |               |                |                |
| 9  |          |               |                |                |
| 10 |          |               |                |                |
| 11 |          |               |                |                |
| 12 |          |               |                |                |
| 13 |          |               |                |                |
| 14 |          |               |                |                |
| 15 |          |               |                |                |
| 16 |          |               |                |                |
| 17 |          |               |                |                |
| 18 |          |               |                |                |

#### 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:



## Strumenti di verifica e di valutazione

Griglia dei criteri di valutazione riferita anche alle attività di DAD

| <b>Voto</b> | <b>Giudizio</b>          | <b>Impegno e motivazione</b>   | <b>Indicatori di conoscenze/competenze</b>   |
|-------------|--------------------------|--|--|
| 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 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,                    | Acquisizione caratterizzata da competenze di rielaborazione personale,   |

|    |            |  |  |
|----|------------|--|--|
|    |            | evidenzia una considerevole motivazione  | 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, anche nella DAD:

- 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

L'allegata tabella riporta le attività di PCTO svolte dalla Classe.

## IL PROGETTO D'ISTITUTO PER I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

### Finalità del percorso:

- 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 scelte di orientamento dei giovani

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) (solo alcuni alunni ripetenti), 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 parte, in orario extrascolastico.

### Contenuti del progetto

| ANNUALITA'                   | PROGETTI ATTIVATI   | N° DESTINATARI (ALUNNI COINVOLTI) | PERIODO DI ATTUAZIONE /DURATA                    | COMPETENZE SVILUPPATE  | DISCIPLINE IMPLICATE     | Strumenti di verifica e valutazione delle competenze   |
|------------------------------|---|-----------------------------------|--|--|--------------------------|--|
| <b>3^ANNO</b><br>(a.s.17-18) | Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio            | Tutti gli alunni                  | orario scolastico ed extrascolastico per 120 ore | Competenze tecnico – professionali<br>Competenze trasversali | Laboratori Voto condotta | Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)   |
|                              | Project Work Sez.A PROGETTARE E PREPARARE UN MENU STREET FOOD /SEZ.B COSTRUIRE CURRICULUM | Intera classe (team working)      | Orario scolastico 30 ore                         | Competenze tecnico – professionali<br>Competenze trasversali | Laboratori Italiano      | Griglie di valutazione del prodotto (voto)<br>Griglie di osservazione del processo per livelli |
|                              | Visita alla scuola di cucina CAST ALIMENTI  | Intera classe                     | Orario scolastico                                | Competenze tecnico – professionali                           | Disciplina d'indirizzo   |  |
|                              | CONCORSO PIATTO VERDE   | VERONICA LUSSIGNOLI               | Orario extra scolastico (perodo metà marzo)      | Competenze tecnico – professionali                           | Disciplina d'indirizzo   |  |

|                               |  |  |  |  |   |  |
|-------------------------------|--|--|--|--|---|--|
|                               | Formazione sicurezza modulo generale e modulo specifica  | Intera classe                          | Orario scolastico 12 ore                     | Competenze tecnico – professionali                               |   | Test   |
| <b>4 ^ANNO</b><br>(a.s.18/19) | Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio   | Tutti gli alunni                       | orario scolastico ed extrascolastico 120 ore | Competenze tecnico – professionali<br><br>Competenze trasversali | Laboratori Italiano<br>Voto di condotta | Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)<br><br>Relazione tecnica (voto)<br>Questionario autovalutazione |
|                               | Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO<br><i>Le figure professionali del settore.<br/>I contratti di lavoro<br/>La lettera di presentazione</i> | Intera classe                          | Orario scolastico 10 ore                     | Competenze tecnico – professionali<br><br>Competenze trasversali | Economia Italiano Lingua straniera      | Griglie di valutazione del prodotto ( voto)<br><br>Griglie di osservazione del processo per livelli                |
|                               | Visite aziendali<br>Intervento di esperti<br><i>azienda UNOX</i>   | Intera classe                          | Orario scolastico                            | Competenze tecnico – professionali                               | Discipline d'indirizzo                  | Valutazione disciplinare   |
|                               | Cene didattiche / ConcorsoUNOX   | Tutti gli studenti / ALESSANDRO ZANINI | Orario scolastico e extra scolastico         | Competenze tecnico – professionali                               | Laboratori                              | Valutazione disciplinare   |
| <b>5^ ANNO</b><br>(a.s.19-20) | Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio   | Tutti gli alunni                       | orario scolastico ed extrascolastico 80 ore  | Competenze tecnico – professionali<br><br>Competenze trasversali | Laboratori Italiano<br>Voto di condotta | Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)<br><br>Relazione tecnica (voto)<br>Questionario autovalutazione |
|                               | Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO<br><i>La ricerca attiva del lavoro<br/>Il cv. La simulazione</i>   | Tutti gli alunni                       | orario scolastico 10 ore                     | Competenze tecnico – professionali<br><br>Competenze trasversali | Economia Italiano                       | Griglie di valutazione del prodotto (voto )<br>Griglie di osservazione del processo per livelli                    |

|  |   |                    |                   |                                    |                        |  |
|--|---|--------------------|-------------------|------------------------------------|------------------------|--|
|  | <i>del colloquio<br/>di lavoro</i>          |                    |                   |                                    |                        |  |
|  | Visite aziendali                            | Intera classe      | Orario scolastico | Competenze tecnico – professionali | Disciplina d'indirizzo |  |
|  | Cene didattiche                             | nessuno            |                   |                                    |                        |  |
|  | Intervento di esperti del mondo del diabete | Tutti gli studenti | Orario scolastico | Competenze tecnico – professionali |                        |  |

### Competenze agite nei PCTO

#### LE COMPETENZE TRASVERSALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

|  |   | COMPETENZE TRASVERSALI  |                                       |                            |
|--|---|---|---------------------------------------|----------------------------|
|  |   | Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare | Competenze in materia di cittadinanza | Competenza imprenditoriale |
| SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-IFS-PW | ORGANIZZA LO SPAZIO DI LAVORO E LE ATTIVITÀ PIANIFICANDO IL PROPRIO LAVORO (PRIORITÀ, TEMPI) IN BASE ALLE DISPOSIZIONI RICEVUTE                             | X   |                                       |                            |
|  | ACCETTA LA RIPARTIZIONE DEL LAVORO E LE ATTIVITÀ ASSEGNAME DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI | X   |                                       |                            |
|  | RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNNATI GARANTENDO IL LIVELLO DI QUALITÀ RICHIESTO  | X   |                                       |                            |
|  | ACCETTA E PRENDE IN CARICO COMPITI NUOVI O AGGIUNTIVI, RIORGANIZZANDO LE PROPRIE ATTIVITÀ IN BASE ALLE NUOVE ESIGENZE                                       |   |                                       | X                          |
|  | AFFRONTA I PROBLEMI E LE SITUAZIONI DI EMERGENZA MANTENENDO AUTOCONTROLLO E CHIEDENDO AIUTO E SUPPORTO QUANDO È NECESSARIO                                  | X   |                                       |                            |
|  | UTILIZZA UNA TERMINOLOGIA APPROPRIATA E FUNZIONALE NELLO SCAMBIO DI INFORMAZIONI, SIA VERBALE CHE SCRITTO   | X   |                                       |                            |
|  | GESTISCE I RAPPORTI CON I DIVERSI RUOLI O LE DIVERSE AREE AZIENDALI ADOTTANDO I COMPORTAMENTI E LE MODALITÀ DI RELAZIONE RICHIESTE                          | X   |                                       |                            |
|  | MANTIENE COSTANTEMENTE L'ATTENZIONE SULL'OBBIETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO   | X   |                                       |                            |
|  | ERRORI O INSUCCESSI   |   | X                                     |                            |
|  | RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI   |   |                                       |                            |
| PW   | ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI                                       | X   |                                       |                            |
|  | RIFLETTE SU SE' STESSI PER INDIVIDUARE LE PROPRIE ATTITUDINI  | X   |                                       |                            |
|  | GESTISCE IL PROPRIO APPRENDIMENTO E LA PROPRIA CARRIERA   | X   |                                       |                            |
|  | GESTISCE EFFICACEMENTE IL TEMPO E LE INFORMAZIONI   | X   |                                       |                            |
|  | LAVORA CON GLI ALTRI IN MANIERA COSTRUTTIVA   | X   |                                       |                            |
|  | COMUNICA COSTRUTTIVAMENTE IN AMBIENTI DIVERSI   | X   |                                       |                            |

#### LE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

|   |  | COMPETENZE TECNICO-PROFESIONALI  |  |  |   |   |  |
|---|--|--|--|--|---|---|--|
|   | <b>DESCRITTORI PERFORMANCE OSSERVATI IN</b>  | Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera | Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio | Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali | Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazioni e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi | Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento<br><br>CUCINA SALA |
|   | LAVORA ALLA PRODUZIONE/ SERVIZIO DI PIATTI, PIETANZE /BEVANDE CALDE E FREDDDE  | X  | X  |  |   |   |  |
| SCHEMA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINO-IFS-PW | APPLICA LE PROCEDURE STABILITE PER LA GESTIONE DEL POSTO DI LAVORO, L'USO E LA CONSERVAZIONE DI STRUMENTI E DOTAZIONI, BENI DI CONSUMO E MATERIALI /ALIMENTI | X  | X  |  |   |   |  |
|   | UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUÀ LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI                                  |  |  | X  |   |   |  |
|   | UTILIZZA CORRENTEMENTE LE LINGUE STRANIERE RICHIESTE DALL'AZIENDA  |  |  |  |   | X   |  |
|   | OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO  |  |  |  | X   |   | X  |
|   | ORGANIZZA LA COMUNICAZIONE RISPETTO ALLO SCOPO E AL CONTESTO   |  |  |  |   |   | X  |
|   | UTILIZZA LE CONOSCENZE APPRESE E ORGANIZZA IL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO   |  |  |  |   |   | X  |
| PW  |  |  |  |  |   |   |  |

## 7. Cittadinanza e Costituzione

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

### ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI «CITTADINANZA E COSTITUZIONE»

| Area tematica                             | Finalità  | Contenuti / percorsi proponibili  | Attività, percorsi e progetti   |
|---|---|---|---|
| <b>Cittadinanza europea</b>               | Acquisire consapevolezza delle linee fondamentali della normativa europea , delle problematiche politiche ed economiche , dei programmi di azione delle istituzioni europee | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diritti e opportunità per i cittadini europei (Riferimenti : Carta di Nizza (2000) – Trattato di Lisbona (2009)</li> </ul>   |   |
| <b>Cittadinanza e legalità</b>            | Valorizzare la cultura della democrazia e della legalità  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventi, processi e fenomeni storici particolarmente significativi rispetto al tema</li> <li>- Principi costituzionali e istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici</li> <li>- Percorsi per l'interculturalità</li> </ul> | <p>2/12/19: Incontro: La violenza sulle donne</p> <p>10/12/19: Incontro sul tema della strage di Piazza Loggia</p> <p>Progetto spazi di violenza:</p> <p>5/02/20: Gli anni di piombo</p> <p>6/2/20: La strage di Ustica</p> <p>7/2/20: La strage di Bologna</p> |
| <b>Cittadinanza e cultura scientifica</b> | Orientarsi consapevolmente nei confronti dei risultati della ricerca tecnico-scientifica e delle  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricerca scientifica e bioetica Incidenza delle nanotecnologie e della robotica su società ed economia</li> </ul>   |   |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | sue ricadute nella vita quotidiana   | - Ricerca scientifica ed ambiente   |  |
| <b>Cittadinanza e sostenibilità ambientale</b> | Effettuare scelte consapevoli in funzione della tutela del patrimonio ambientale | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapporto tra sviluppo economico e salvaguardia ambientale</li> <li>- Sostenibilità alimentare</li> <li>- Sostenibilità turistica</li> <li>- Valorizzazione del paesaggio, economia e società</li> <li>- Buone pratiche per il risparmio energetico</li> <li>- Buone pratiche per la raccolta differenziata</li> <li>- La tutela dell'ambiente nei protocolli e nelle intese internazionali</li> <li>- Enti e organizzazioni per la difesa dell'ambiente</li> <li>- Interventi di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio</li> </ul> |  |
| <b>Cittadinanza e sport</b>                    | Rafforzare il rispetto delle regole , di sé e degli altri                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sport e salute</li> <li>- Rischio infortuni e prevenzione</li> </ul>   |  |

|                                     |   |   |   |
|-------------------------------------|---|---|---|
|                                     | attraverso la pratica sportiva  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione e gestione (arbitraggio / giuria ) di attività sportive</li> </ul>  |   |
| <b>Cittadinanza digitale</b>        | Educare al corretto utilizzo della rete Internet  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identità digitale</li> <li>- web reputation</li> <li>- l'informazione di qualità e fake news</li> </ul>  |   |
| <b>Cittadinanza economica</b>       | Orientarsi con consapevolezza nel mondo dell'economia   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Processi e dinamiche connessi all'economia e ricadute sociali (financial literacy)</li> <li>- Autoimprenditorialità</li> <li>- Economia e previdenza sociale</li> </ul>  |   |
| <b>Cittadinanza attiva a scuola</b> | Rafforzare il senso di identità e di appartenenza, di solidarietà, il rispetto degli altri; il bisogno di comunicare e progettare insieme, attraverso la condivisione di valori e la partecipazione attiva alla Comunità scolastica | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inclusività</li> <li>- Intercultura</li> <li>- Diritti dell'Infanzia</li> <li>- Statuto delle studentesse e degli studenti</li> <li>- Collaborazione ad eventi e fiere</li> <li>- Orientamento scolastico</li> <li>- Sicurezza sul lavoro</li> <li>- Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education</li> </ul> | <p>29/11/19: partecipazione volontaria alla 29 esima edizione di JOB&amp;Orienta Convegno nazionale orientamento, scuola, formazione, lavoro a Verona.</p> <p>21/01/20: Incontro con il presidente dell'associazione diabete di Brescia e il primario di diabetologia di Chiari</p> <p>Giornata della Memoria e del Ricordo.</p> <p>Incontro in teatro con i rappresentanti dell'Associazione nazionale ex deportati dei campi nazisti sig.ra Elisa Pozzi, sig. Cesare Carrara.</p> |

|                                    |  |  |  |
|------------------------------------|--|--|--|
|                                    |  | <p>- Giornata del Ricordo e della Memoria</p>  |  |
| <b>Cittadinanza culturale</b>      | <p>Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale</p> <p>Valorizzazione della creatività</p> | <p>- Progetti/ percorsi relativi al patrimonio artistico culturale del territorio locale/nazionale</p> <p>- Progetti di educazione artistica (musica, teatro, cinema , altro )</p> | <p>Progetto cinema:</p> <p>27/01/20: "Chi scriverà la nostra storia"</p> <p>21 /02/20: Butterfly</p> |
| <b>Cittadinanza e Volontariato</b> | Sensibilizzazione all'attività di volontariato   | <p>- Enti e associazioni per il volontariato</p> <p>- Collaborazione ad attività di volontariato</p>   |  |

**8. Allegati:** Programmi disciplinari

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Disciplina</b>        | <b>Storia</b>   |
| <b>Docente</b>           | Antonella Ruggeri   |
| <b>Testo in adozione</b> | <i>Storia in corso</i> vol. 3, Ed. Rossa - Autore: De Vecchi - Giovannetti – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori |

|               |                  |
|---------------|------------------|
| <b>Modulo</b> | <b>Contenuti</b> |
|---------------|------------------|

|   |  |
|---|--|
| <b>L'imperialismo e l'avvento della società di massa alla fine del XIX secolo</b> | La seconda rivoluzione industriale<br><br>La nascita della società di massa  |
| <b>Conflitti, tensioni e rivoluzioni nell'Europa del primo Novecento</b>          | Le potenze europee fra Ottocento e Novecento<br>L'Italia e l'età giolittiana<br>La questione d'Oriente<br>La prima guerra mondiale<br>La rivoluzione russa<br>La crisi del '29 e il New Deal |
| <b>Sistemi totalitari del primo Novecento e seconda guerra mondiale</b>           | Stalinismo<br>Fascismo<br>Nazismo<br>La seconda guerra mondiale  |
| <b>Il Secondo dopoguerra: dalla guerra fredda alla distensione</b>                | La guerra fredda<br>La decolonizzazione  |

|                          |                                   |
|--------------------------|-----------------------------------|
| <b>Disciplina</b>        | <b>Italiano</b>                   |
| <b>Docente</b>           | <b>Carinci</b>                    |
| <b>Testo in adozione</b> | <b>Laboratorio di letteratura</b> |

| Modulo | Contenuti  |
|--------|--|
| 1      | <b>Ripristino competenze</b>   |
| 2      | <b>Produzione testuale</b>   |
| 3      | <b>Il Realismo</b>   |
| 4      | <b>Dal Decadentismo alle Avanguardie: principi di poetica, tematiche e scelte espressive</b> |
| 5      | <b>Il “romanzo della crisi”: autori, temi, scelte espressive</b>                             |
| 6      | <b>La lirica del primo Novecento: autori, tendenze, scelte espressive</b>                    |

**Inserire eventuali osservazioni in merito al programma svolto e/o alle difficoltà/eccellenze degli alunni (utile per la descrizione della situazione classe)**

Programma effettivamente svolto:

Dal Positivismo al Decadentismo: cenni sui principali movimenti letterari tra fine ‘800 e inizi ‘900.

**G. Verga:** vita, opere principali, pensiero e poetica.

alcuni brani tratti da “I Malavoglia” (pp. 150-151; 157-159).

**G. Pascoli:** vita, opere principali, pensiero e poetica.

Lettura delle poesie “Lavandare”; “X Agosto”; “Temporale”; “Il lampo”; “Il tuono”; “Il gelsomino notturno”; e uno stralcio del saggio “Il fanciullino” (pp. 226-227).

**G. d'Annunzio:** vita, opere principali, pensiero e poetica.

Lettura della poesia “la sera fiesolana” e di un brano tratto da “Il piacere” (pp. 265-266).

**I. Svevo:** vita, opere principali, pensiero e poetica.

Lettura di un brano tratto da “La coscienza di Zeno” (pp. 343-346).

**L. Pirandello:** vita, opere principali, pensiero e poetica.

Lettura di alcuni brani tratti da “Il fu Mattia Pascal” (pp.).

**G. Ungaretti:** vita, opere principali, pensiero e poetica.

Lettura delle poesie “In memoria”; “Veglia”; “San Martino del Carso”; “La madre” (pp.).

**E. Montale:** vita, opere principali, pensiero e poetica.

Lettura delle poesie “Ho sceso dandoti il braccio” e “La primavera Hitleriana” (pp. e materiale fornito dal docente).

**Abilità comunicative e le tipologie testuali affrontate:**

Il testo argomentativo

Preparazione sulle varie tipologie di tema della prima prova dell’Esame di Stato

La classe ha sempre avuto un atteggiamento positivo e collaborativo, pur necessitando ogni tanto di qualche richiamo verbale. Nel corso dell’anno si sono evidenziate alcune situazioni di particolare fragilità, ma anche alcune eccellenze. Nella prima situazione si trovano alcuni alunni che dimostrano particolare fragilità sia nello studio sia nella rielaborazione e esposizione dei concetti.

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Disciplina</b>            | INGLESE  |
| <b>Docente</b>               | CIGALA PATRIZIA  |
| <b>Testi in<br/>adozione</b> | Catrin Ellen Morris EXCELLENT Ed. ELI<br>Fiocchi ,Pitti NEW GRAMMAR TRACKS Ed. Whitebridge   |
| <b>Modulo</b>                | <b>Contenuti</b>   |
| <b>MICROLINGUA</b>           | La conservazione del cibo: metodi fisici, chimici e biologici.<br>Il servizio al tavolo<br>I diversi tipi di servizio<br>HACCP : i suoi principi, i punti di criticità e di rischio. |

|                 |   |
|-----------------|---|
|                 | <p>Infekzioni trasmesse dal cibo</p> <p>Rischi e misure preventive per combattere la contaminazione del cibo</p> <p>Dieta e Nutrizione:</p> <p>OGM</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La dieta mediterranea</li> <li>-intolleranze e allergie causate dal cibo.</li> </ul> <p>Diete: macrobiotica-vegetariana-fruttariana-disassociata</p> |
| <b>CIVILTA'</b> | <p>Le istituzioni americane</p> <p>Le istituzioni britanniche.</p> <p>Le istituzioni europee.</p>   |

**Inserire eventuali osservazioni in merito al programma svolto e/o alle difficoltà/ecellenze degli alunni (utile per la descrizione della situazione classe)**

Alcune studentesse non sempre si sono comportate in modo coretto con l'insegnante mostrando atteggiamenti di supponenza nonostante i richiami in classe e le chiamate alle famiglie.

Durante la DAD tutti si mostrano partecipi, corretti e puntuali con le consegne.

C'è una studentessa che fatica molto a comprendere, a produrre per iscritto e soprattutto in orale dove non è in grado di formulare una frase, anche molto semplice, di senso compiuto e con una pronuncia accettabile.

Nonostante ciò ha sempre mostrato un impegno costante e continuo facendo anche di più di quanto richiesto.

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Disciplina</b> | <b>Francese</b> |
|-------------------|-----------------|

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Docente</b>               | Pamela Marcianò   |
| <b>Testo in<br/>adozione</b> | De Carlo, <i>Profession Oenogastronomie – Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration</i> , Hoepli, Milano, 2013 |

| <b>Modulo</b>  | <b>Contenuti</b>   |
|--|--|
| <b>Modulo 1:<br/>Approfondimen<br/>to grammaticale</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les articles contractés</li> <li>2. Les articles partitifs</li> <li>3. <i>C'est / Il est</i></li> <li>4. Les pronoms COD</li> <li>5. Les pronoms COI</li> <li>6. Les pronoms relatifs</li> <li>7. Le présent de l'indicatif des verbes irréguliers</li> <li>8. Les gallicismes</li> <li>9. L'imparfait</li> <li>10. Le participe passé</li> <li>11. Le passé composé et l'accord du participe passé</li> <li>12. Le futur</li> <li>13. Le conditionnel</li> <li>14. Le gérondif</li> </ol> |
| <b>Modulo 2:<br/>Microlingua e<br/>civiltà</b>         | <ol style="list-style-type: none"> <li>15. La méthode HACCP</li> <li>16. Les produits BIO (Le retour au naturel; Le BIO en 10 questions)</li> <li>17. Les OGM en alimentation: une clé</li> </ol>  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>pour l'avenir (Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation; Possibles avantages des produits OGM)</p> <p>18. L'alimentation diététique (Le régime)</p> <p>19. Le régime crétois</p> <p>20. La pyramide alimentaire</p> <p>21. Les matières grasses</p>   |
| <p><b>Modulo 3:</b><br/> <b>Microlingua e civiltà</b></p> | <p>Le droit du travail (Le contrat de travail en Italie; Le droit du travail en France; La sécurité sociale)</p> <p>École et formation professionnelle: Stage en entreprise (Contrat pour stagiaire: Formation en milieu professionnel)</p> <p>Le curriculum vitae et le recrutement du personnel</p> <p>La lettre de demande d'emploi (Rédiger une lettre)</p> |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Disciplina</b>            | <b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>   |
| <b>Docente</b>               | <b>Marina Lo Presti</b>   |
| <b>Testo in<br/>adozione</b> | <b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione, casa editrice Poseidonia,<br/>autore Machado</b> |

| Modulo   | Contenuti   |
|--|---|
| <b>Mod.1</b><br><br><b>ALIMENTAZIONE<br/>NELL' ERA DELLA<br/>GLOBALIZZAZIONE</b> | <p><b>UNITA' 1.1 CIBO E RELIGIONI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose</li> <li>• Le regole alimentari nella tradizione Ebraica</li> <li>• Le regole alimentari nel Cristianesimo</li> <li>• Le regole alimentari nell'Islam</li> </ul> <p><b>UNITA' 1.2 NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenti arricchiti</li> <li>• Alimenti alleggeriti</li> <li>• Alimenti destinati a un'alimentazione particolare</li> <li>• Gli integratori</li> <li>• Gli alimenti funzionali</li> <li>• I novel foods</li> <li>• Le gamme alimentari</li> <li>• Prodotti biologici</li> <li>• Cereali integrali</li> </ul> |
| <b>Mod.2</b><br><br><b>LA DIETA IN<br/>CONDIZIONI<br/>FISIOLOGICHE</b>           | <p><b>UNITA' 2.1 LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI<br/>FISIOLOGICHE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta del neonato e del lattante</li> <li>• L'alimentazione complementare</li> <li>• La dieta del bambino</li> </ul>  |

|   |  |
|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta dell'adolescente</li> <li>• La dieta dell'adulto</li> <li>• L'alimentazione nella terza età</li> <li>• L'alimentazione in gravidanza</li> <li>• L'alimentazione della nutrice</li> </ul> <p><b>UNITA' DIDATTICA 2.2 DIETE E STILI ALIMENTARI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta mediterranea</li> <li>• Dieta vegetariana</li> <li>• La dieta e lo sport</li> <li>• Dieta sostenibile</li> </ul> <p><b>UNITA' DIDATTICA 2.3 L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione collettiva</li> <li>• Formulazione dei menu</li> <li>• La mensa scolastica</li> <li>• La ristorazione nelle case di riposo</li> <li>• La ristorazione ospedaliera</li> </ul> |
| <b>Mod. 3</b><br><br><b>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b> | <p><b>UNITA' 3.1 LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le malattie cardiovascolari (Ipertensione arteriosa, Iperlipidemie e aterosclerosi, ipercolesterolemia)</li> </ul> <p><b>UNITA' 3.2 LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il diabete mellito</li> <li>• L'obesità</li> <li>• osteoporosi</li> </ul> <p><b>UNITA' 3.3 ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le reazioni avverse al cibo</li> <li>• Reazioni tossiche</li> </ul>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le allergie alimentari</li> <li>• Intolleranze alimentari (Intolleranza al lattosio Celiachia)</li> </ul> <p><b>UNITA' 3.4 ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I tumori</li> </ul> |
|  |   |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Metodologia</b>           | Discussione collettiva, partendo dalle conoscenze già in possesso degli alunni, conversazioni guidate, lavori individuali.   |
| <b>Strumenti</b>             | Libri di testo, appunti, PPT e schede di approfondimento, DAD.   |
| <b>Tipologia di verifica</b> | lavoro individuale svolto a casa, risoluzione di esercizi, ripetizione dell'argomento trattato alla fine della lezione, lezione dialogata. Verifiche sommative: temi, domande aperte, prove orali. |

La classe ha dimostrato impegno e partecipazione anche con la DAD, il livello è buono per diversi di loro. Due alunni, nonostante il loro impegno, mostrano importanti lacune. Il programma non è stato concluso.

Firma: Marina Lo Presti

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Disciplina</b>            | <b>MATEMATICA</b>   |
| <b>Docente</b>               | Giustino Anna   |
| <b>Testo in<br/>adozione</b> | Bergamini, Trifone, Barozzi – “Matematica.rosso” vol 5 - Zanichelli |

| <b>Modulo</b>                                      | <b>Contenuti</b>  |
|--|---|
| <b>Mod. 1<br/>Recupero<br/>competenze</b>          | Studio di funzione: determinazione e rappresentazione del dominio di una funzione. I limiti di una funzione: definizione ed interpretazione grafica di un limite; calcolo di limiti, operazioni con i limiti. Gli asintoti di una funzione: definizione, significato, calcolo e rappresentazione grafica di asintoti orizzontali, verticali ed obliqui. Le derivate: definizione, significato del rapporto incrementale e calcolo; calcolo della derivata di una funzione |
| <b>Mod. 3<br/>Le funzioni in<br/>due variabili</b> | Le disequazioni in due incognite e i loro sistemi: le funzioni lineari in due incognite; le disequazioni non lineari in due incognite; i sistemi di disequazioni  |
| <b>Mod. 4</b>                                      | La ricerca operativa e le sue fasi<br>La classificazione dei problemi di scelta   |

|   |  |
|---|--|
| <b>I problemi di scelta in condizioni di certezza</b> | I problemi di scelta nel caso continuo |
|---|--|

N. B. Al primo modulo è stato dedicato più tempo del dovuto perché alcuni argomenti sono stati affrontati in maniera superficiale o in modo del tutto autonomo da parte degli alunni provenienti dal CFP ed inseriti in questa classe dopo aver sostenuto esami di idoneità nel mese di settembre. Dopo il modulo 1 è stato deciso di rimandare il modulo successivo alla fine dell'anno (in effetti non è stato affrontato per mancanza di tempo) perché lo studio degli integrali presuppone alcune conoscenze che gli alunni, provenienti dal CFP, non avevano. Il programma non è stato completato, inoltre, a causa del rallentamento legato alla DAD messa in atto con la chiusura delle scuole in seguito alla pandemia per il Coronavirus

In riferimento agli alunni provenienti dal CFP si fa presente un'alunna, che segue un programma semplificato, ha gravi lacune pregresse e grosse difficoltà nella disciplina, non riuscendo ad essere autonoma nel lavoro in classe o a casa.

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Disciplina</b>            | <b>ENOASTRONOMIA_settore Sala Bar</b> |
| <b>Docente</b>               | NICOLA AVERSA                         |
| <b>Testo in<br/>adozione</b> |                                       |

| <b>Modulo</b>   | <b>Contenuti</b>  |
|---|---|
| Il professionista e il<br>mondo del lavoro                            | Compilare correttamente un curriculum vitae;<br>La lettera di accompagnamento e il colloquio di lavoro. |
| Conoscere la<br>tipologia e la<br>preparazione dei<br>cocktail I.B.A. | Realizzare i principali cocktail IBA;<br>La manutenzione e cura delle attrezzature da cocktail.         |
| I liquori   | La classificazione dei liquori;<br>Le tecniche di produzione dei liquori.                               |

|   |   |
|---|---|
| Conoscere i diversi sistemi informatici di gestione ristorativa | Utilizzare i software gestionali;<br>Utilizzare i software ed hardware per la comanda elettronica.                              |
| Risorse umane e gestione di un bar                              | Conoscere quali sono le attitudini indispensabili all'avvio di un'attività imprenditoriale. Il funzionamento di un bar a stock. |
| Tecniche gestionali   | Le diverse forme di gestione ristorativa; Le norme a tutela della privacy e dell'ambiente.                                      |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Disciplina</b>        | <b>DIRITTO ED ECONOMIA</b>  |
| <b>Docente</b>           | ROSSANA D'ANDREA  |
| <b>Testo in adozione</b> | <i>"Gestire le Imprese Ricettive 3"</i> Autori: Stefano Rascioni e Fabio Ferriello - Casa Editrice: TRAMONTANA - Edizione: gennaio 2016 |

|   |   |
|---|---|
| <b>MODULO A :</b><br><b><i>Il mercato turistico</i></b> | <b>Lezione 1: Il mercato turistico internazionale</b><br>1) Le caratteristiche del turismo<br>2) I fattori che influenzano il turismo internazionale<br><br><b>LEZIONE 2: Gli organismi e le fonti normative internazionali</b><br>1) Gli organismi internazionali<br>2) Gli organi dell'Unione europea |
|---|---|

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
|                                      | <p><b>LEZIONE 3: Il mercato turistico nazionale</b></p> <p>1) Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno</p>  |
| <p><b>MODULO B: Il marketing</b></p> | <p><b>Lezione 1: Il marketing: aspetti generali</b></p> <p>1) Il marketing</p> <p>2) Le differenze tra marketing strategico e marketing operativo</p> <p>3) Il marketing turistico</p> <p><b>Lezione 2: Il marketing strategico</b></p> <p>1) Le fasi del marketing strategico</p> <p>2) L'analisi interna</p> <p>3) L'analisi della concorrenza</p> <p>4) L'analisi della domanda</p> <p>5) La segmentazione</p> <p>6) Il target</p> <p>7) Il posizionamento</p> <p><b>Lezione 3: Il marketing operativo</b></p> <p>1) Le caratteristiche del prodotto</p> <p>2) La leva del prezzo</p> <p>3) I canali di distribuzione</p> <p>4) La comunicazione</p> <p><b>Lezione 4: Il web marketing</b></p> <p>1) Il web marketing</p> <p>2) Gli strumenti del web marketing</p> <p><b>Lezione 5: Il marketing plan</b></p> <p>1) Il marketing plan</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p><b>MODULO C:</b><br/> <i>Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La scelta strategica di un'impresa</li> <li>2) I fattori dai quali dipende la scelta strategica</li> <li>3) La vision e la mission dell'impresa</li> <li>4) La pianificazione e la programmazione aziendale</li> <li>5) Il vantaggio competitivo</li> <li>6) Le funzioni del controllo di gestione</li> </ol> <p><b>Lezione 2: Il budget</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il budget</li> <li>2) La differenza tra bilancio d'esercizio e budget</li> <li>3) I vari tipi di budget</li> </ol> <p><b>Lezione 3: Il business plan</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il business plan</li> <li>2) Il contenuto del business plan</li> </ol> |
| <p><b>PROGRAMMA SVOLTO CON DAD</b></p> <p><b>MODULO D: La normativa del settore turistico-ristorativo</b></p> | <p><b>Lezione 1: Le norme sulla costituzione dell'impresa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa</li> </ol> <p><b>Lezione 2: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La sicurezza del lavoro</li> <li>2) Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro</li> <li>3) La sicurezza nei luoghi e le attrezzature di lavoro</li> <li>4) La normativa antincendio</li> </ol> <p><b>Lezione 3: Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</b></p>   |

|  |   |
|--|---|
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) La normativa alimentare</li> <li>2) La rintracciabilità e la tracciabilità</li> <li>3) I meccanismi di controllo della filiera agro – alimentare</li> <li>4) Le norme igieniche che devono essere rispettate nei luoghi di lavoro e dai lavoratori</li> <li>5) La tutela della privacy</li> <li>6) Le norme ISO 9000</li> </ol> <p><b>Lezione 4: I contratti delle imprese ristorative e ricettive</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Gli elementi di un contratto</li> <li>2) Il contratto di ristorazione</li> <li>3) Il contratto di catering</li> <li>4) Il contratto di banqueting</li> <li>5) Il contratto di albergo</li> <li>6) Il contratto di deposito</li> <li>7) Il Codice del consumo</li> </ol> <p><b>Lezione 5: I contratti delle imprese di viaggio</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il codice del consumo</li> <li>2) Il contratto di viaggio</li> <li>3) Danno da vacanza rovinata</li> <li>4) Il contratto di trasporto</li> </ol> |
| <b>MODULO E: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b> | <p><b>Lezione 1: I marchi di qualità alimentare</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il marchio</li> <li>2) I marchi di qualità alimentare</li> <li>3) I prodotti a km 0</li> </ol>  |

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Disciplina</b>            | <b>SC. MOTORIE</b> |
| <b>Docente</b>               | CARMINE BASILE     |
| <b>Testo in<br/>adozione</b> |                    |

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

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Disciplina</b>  | CUCINA  |   |
| <b>Docente</b>   | Roberto Ruotolo   |   |
| <b>Testo in<br/>adozione</b>   | Sarò chef   |   |
|  | Posture ginniche statiche e<br>dinamiche  |   |
| 5 ) ELEMENTI TEORICI<br><br>Proposti durante la Lezione<br>pratica Stessa... | Aspetti principali delle<br>tecniche d'allenamento:<br>Circuit - training Pesistica,<br>Lavoro intervallato ANALISI-<br>SVILUPPO E<br>APPROFONDIMENTO<br>DELL'INSERTO PRATICO<br>“GIOVANI IN GAMBA” | DAD<br><br>Supporto diretto e indiretto<br>tramite COMPITI DIDATTICA<br><br>SUL REGISTRO<br><br>elettronico,TRASMISSIONI DI<br>FILE,DOCUMENTI VIDEO E<br>AUDIO,TELEFONATE DIRETTE<br>“SPECIALI”...SUPPORTO<br>COMUNICATIVO DI POSTA<br>ELETTRONICA E SOCIAL<br>NETWORK WHATSAPP |

| <b>Modulo</b>                       | <b>Contenuti</b>  |
|-------------------------------------|---|
| <b>La ristorazione</b>              | <p>le diverse tipologie e caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>la domanda della ristorazione collettiva e le caratteristiche strutturali e qualitative.</p> <p>le diverse figure professionali presenti in strutture ricettive con le competenze specifiche.</p> <p>le novità del mercato della ristorazione</p> |
| <b>L'approvvigionamento</b>         | <p>le tecniche di approvvigionamento, la determinazione delle scorte e la scelta dei fornitori</p> <p>i canali di approvvigionamento e i parametri che ne determinano la scelta.</p> <p>l'organizzazione del magazzino dal punto di vista amministrativo e tecnico.</p> <p>i metodi di conservazione degli alimenti.</p>                                      |
| <b>La corretta prassi igienica</b>  | <p>il sistema H.A.C.C.P da un punto di vista concettuale e giuridico.</p> <p>i principi dell'igiene riferiti all'ambiente, agli operatori e agli alimenti.</p> <p>le procedure di controllo igienico in fase di produzione e conservazione.</p>   |
| <b>L'organizzazione del lavoro</b>  | <p>il lavoro di produzione nelle diverse realtà produttive.</p> <p>i principi di sicurezza e saper predisporre un piano di evacuazione.</p> <p>una brigata in fase di produzione e in fase di distribuzione.</p>  |
| <b>Catering, banchetti e buffet</b> | <p>le principali tipologie di servizi ristorativi come i buffet, i banchetti e altre tipologie di servizio.</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>attrezzi e prodotti per la realizzazione di decorazioni.</p> <p>- il banqueting e i modi per organizzare, pianificare e realizzare il servizio.</p>           |
| <b>Programmazione e coordinamento nell'attività ristorativa</b> | <p>l'organizzazione dei menù.</p> <p>il coordinamento delle risorse nell'azienda della ristorazione.</p> <p>i software di settore.</p>                           |
| <b>La costruzione del menu</b>                                  | <p>l'organizzazione dei menù rotativi e dei menù ciclici</p> <p>- i vari tipi di menu</p> <p>- come costruire un menu</p> <p>le intolleranze e gli allergeni</p> |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Disciplina</b>                  | IRC   |
| <b>Docente</b>                     | Prof Consoli  |
| <b>Testo in adozione</b>           | L.Solinas,La vita davanti a noi,Torino,SEI,2018   |
| <b>Modulo 1</b>                    | <b>Contenuti</b>  |
| <b>Un'economia dal volto umano</b> | <p>Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana e i suoi diritti fondamentali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli orientamenti della Chiesa Cattolica sull'etica personale e sociale</li> </ul> |

|                          |  |
|--------------------------|--|
|                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Il ruolo della religione nella realtà contemporanea globalizzata, multietnica e multiculturale</li> </ul>   |
| <b>Modulo 2</b>          | Contenuto  |
| <b>Uomini in cammino</b> | <p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gli orientamenti della Chiesa cattolica sull'etica personale e sociale</li> <li>Il ruolo della religione nella società contemporanea e il Concilio Vaticano II</li> </ul> |

 Griglia di valutazione del colloquio

| <b>LIVELLI<br/>Espressi<br/>in voti<br/>decimali</b> | <b>CONOSCENZE</b>   | <b>COMPETENZE<br/>(chiarezza e correttezza<br/>espositiva dei concetti<br/>appresi)</b> | <b>CAPACITA'<br/>(analisi,sintesi,di<br/>rielaborazione)</b>   |
|--|---|---|--|
| 1 - 2  | L'alunno non risponde ad alcun quesito                            |   |  |
| 3  | Possiede una conoscenza quasi nulla dei contenuti                 | L'esposizione è carente nella proprietà lessicale , nella fluidità del discorso         | Non effettua alcun collegamento logico, non è in grado di effettuare né analisi né alcuna forma di rielaborazione dei contenuti    |
| 4  | La conoscenza dei contenuti è in larga misura inesatta e carente  | Espone in modo scorretto, frammentario  | Analisi e sintesi sono confuse, con collegamenti impropri  |
| 5  | L'alunno possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti | Espone in modo scorretto ,poco chiaro con un lessico povero e non appropriato           | Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente  |
| 6  | Conosce i contenuti nella loro globalità                          | Espone i contenuti fondamentali in modo semplice, scolastico                            | Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi né critici  |
| 7  | Ha una conoscenza sostanzialmente completa dei contenuti          | Espone in modo coerente e corretto, con un lessico quasi del tutto appropriato          | È capace di operare collegamenti dimostrando di avere avviato un processo di rielaborazione critica con discrete analisi e sintesi |
| 8  | La conoscenza dei contenuti è buona                               | Espone correttamente utilizzando un lessico appropriato                                 | È capace di analizzare, sintetizzare e organizzare in  |

|        |   |   |   |
|--------|---|---|---|
|        |   |   | modo logico e autonomo i contenuti  |
| 9 - 10 | Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale | Espone in maniera ricca, elaborata ,personale con un lessico sempre appropriato | È capace di rielaborare in modo critico e autonomo i contenuti ,effettuando analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci |