



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. 2020/2021

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe V Sez. D Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2021

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. Tabella progetti di Cittadinanza e Costituzione
 - e. Tabella curriculum Educazione civica
 - f. Progetto d'Istituto per i PCTO
 - g. Presentazione del lavoro di sostegno
 - h. Presentazione alunno con DSA
 - i. Tracce ufficiali elaborati

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
Italiano/Storia	Prof. Marzella Raffaele	
Matematica	Prof.ssa Vezzoli Alessandra	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Salerno Giovanni	
Lingua Inglese	Prof.ssa Cieli Paola	
Lingua Francese	Prof.ssa Fontana Monica	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Tassi Renata	
Scienze Motorie	Prof. Prandelli Roberto	
Lab. Sala	Prof. Quarato Francesco	
Lab. Cucina	Prof. Ruotolo Roberto	
IRC	Prof. Cionti Francesco	
Sostegno	Prof.ssa Plodari Elena	

Elenco degli alunni

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

Profilo della classe

Provenienza	n°
alunni inseriti per trasferimento	6
alunni inseriti respinti in terza	
alunni inseriti respinti in quarta	
alunni inseriti respinti in quinta	

Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD

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.	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 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	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				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

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	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T I C A	D I R I T T O E T E C . A M M . V E	F R A N C E S E	L A B . S A L A	L A B . C U C I N A	S C . A L I M	I R C	E D . M O T O R I A
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Metodo induttivo e deduttivo			X	X	X					X	
Esperienza in campo							X	X			X
Lavori di gruppo							X	X		X	
Problem solving	X	X	X	X		X	X	X			
Brain storming			X	X						X	
Cooperative learning			X				X			X	
Analisi dei casi					X			X			
Lavori in rete			X			X		X		X	X
Visite guidate											
DAD	X	X		X	X	X		X	X	X	X

Strumenti didattici	I T A L I A N O	S T O R I A	I N G L E S E	M A T E M A T I C A	D I R I T T O E T E C . A M M . V E	FR A N C E S E	L A B . S A L A	L A B . C U C I N A	S C . A L I M	I R C	E D . M O T O R I A
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Riviste specializzate											
Appunti e dispense			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	X	X	X	X
Laboratori							X	X			
Palestra											X
Biblioteca											
Strumenti multimediali LIM ed altri			X	X	X					X	
Videocamera				X	X						
Macchina fotografica											
Registratore											
Dizionario bilingue											
Video lezione	X		X	X	X			X	X		X

Strumenti di verifica e di valutazione

Tipologie delle verifiche	IT A LI A N O	S T O R I A	IN G L E S E	M A T E M A T I C A	DI RI T T O E T E C. A M M V E	F R A N C E S E	L A B. S A L A	L A B. C U C I N A	S C. A L I M	IR C	E D. M O T O R I A
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Questionario strutturato e semistrutturato				X					X		
Relazione			X								X
Traduzione						X					
Produzione scritta	X	X		X	X	X	X	X	X		X
Prova pratica							X				X
Verifica a tempo				X							

Griglia dei criteri di valutazione riferita anche alle attività di DAD

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, anche nella DAD:

- X recupero curricolare
- X recupero guidato
- ☐ organizzazione di specifiche attività per gruppi di studenti
- X assegnazione di esercizi per casa agli studenti in difficoltà
- X corsi di potenziamento, simulazioni colloquio d'esame
- ☐ lavori di gruppo
- X esercizi di correzione e autocorrezione

- X 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.

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 della prova d'esame
- Griglia di valutazione del colloquio
- Tabella progetti di Cittadinanza e Costituzione
- Tabella curriculum Educazione Civica
- Progetto d'Istituto per i PCTO
- Presentazione del lavoro di sostegno
- Presentazione alunno con DSA
- Tracce ufficiali elaborati

Allegato - Programmi Svolti

Disciplina	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
Docente	Prof. Salerno Giovanni
Testo in adozione	Gestire le imprese ricettive up 3 – Rascioni, Ferriello – Editrice Tramontana

Modulo	Contenuti
Modulo A – Il mercato turistico	<p>Il mercato turistico internazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • I caratteri del turismo • I fattori che influenzano il turismo internazionale • Le dinamiche del turismo mondiale <p>Gli organismi e le fonti normative internazionali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli organismi internazionali • Gli organi dell'Unione Europea • Le fonti normative internazionali e comunitarie <p>Il mercato turistico nazionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno • Le dinamiche del turismo in Italia <p>Gli organismi e le fonti normative interne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli organismi interni • Le fonti normative interne <p>Le nuove tendenze del turismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove tendenze del turismo in Italia
Modulo B – Il marketing	<p>Il marketing: aspetti generali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di marketing • Il marketing strategico e il marketing operativo • Il marketing turistico <p>Il marketing strategico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le fasi del marketing strategico • Le fonti informative • L'analisi interna, della concorrenza e della domanda • Segmentazione, targeting e posizionamento • Come si determinano gli obiettivi strategici <p>Il marketing operativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche del prodotto e il suo ciclo di vita • Le leve di marketing <p>Il web marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il web marketing • Gli strumenti di web marketing <p>Il marketing plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cos'è il marketing plan • Come è composto il marketing plan
Modulo C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	<p>La Pianificazione e la Programmazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • La strategia dell'impresa e le scelte strategiche • L'analisi SWOT

	<ul style="list-style-type: none"> • Vision e Mission • Pianificazione e programmazione aziendale • Il vantaggio competitivo • Il controllo di gestione <p>Il Budget</p> <ul style="list-style-type: none"> • Budget e tipologie di budget • Differenza tra budget e bilancio d'esercizio • Articolazione del budget • Il budget degli investimenti • Il budget economico • Il controllo budgetario <p>Il business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il business plan e suo contenuto
Modulo D – La normativa del settore turistico-ristorativo	<p>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ Il testo unico sulla sicurezza del lavoro <p>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</p> <ul style="list-style-type: none"> • La filiera agro-alimentare • La normativa alimentare • Rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti • I meccanismi di controllo della filiera: controlli interni (HACCP) ed esterni • Le frodi alimentari <p>I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gli elementi del contratto • La responsabilità contrattuale • I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting • Il Codice del consumo
Modulo E – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	<p>I marchi di qualità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Marchio • I marchi di qualità alimentare • I prodotti a Km 0

Disciplina	Italiano
Docente	Prof. Marzella Raffaele
Testo in adozione	Laboratorio di letteratura 3, Sambugar-Salà, La Nuova Italia

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Dal Decadentismo al Positivismo	<ul style="list-style-type: none"> • I principali aspetti dei movimenti letterari tra fine '800 e inizio '900
Modulo 2 Giovanni Verga	<ul style="list-style-type: none"> • Vita, opere principali (Malavoglia e Mastro don Gesualdo) e poetica.
Modulo 3 Giovanni Pascoli	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere principali, il pensiero e la poetica. In particolare le poesie: Lavandare, X agosto, Temporale, Il lampo, Il tuono, Il gelsomino notturno
Modulo 4	<ul style="list-style-type: none"> • La vita e le opere principali, il pensiero e la poetica. In particolare uno stralcio dalla poesia La sera fiesolana e un brano dal libro Il piacere.

Gabriele D'annunzio	
Modulo 5 Il romanzo della crisi	<ul style="list-style-type: none"> Italo Svevo: la vita e le opere principali, il pensiero e la poetica. In particolare analisi di un brano dal libro "La coscienza di Zeno". Luigi Pirandello: la vita e le opere principali, il pensiero e la poetica. In particolare letture dal libro "Il fu Mattia Pascal".
Modulo 6* Giuseppe Ungaretti	<ul style="list-style-type: none"> La vita e le opere principali, il pensiero e la poetica. In particolare le poesie: In memoria, Veglia, San Martino del Carso, La madre.
Modulo 7* Eugenio Montale	<ul style="list-style-type: none"> La vita e le opere principali, il pensiero e la poetica. In particolare le poesie, Ho sceso, dandoti il braccio, Primavera Hitleriana.
Modulo 8 Italo Calvino	<ul style="list-style-type: none"> PROGRAMMATO MA NON SVOLTO
Modulo 9* Educazione alla legalità	<ul style="list-style-type: none"> Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo,
Modulo 10 Tipologie testuali dell'esame di Stato	<ul style="list-style-type: none"> Analisi e conoscenza delle tipologie testuali B e C dell'Esame di Stato

*Moduli da completare

Disciplina	Storia
Docente	Prof. Marzella Raffaele
Testo in adozione	La nostra avventura 3, De Vecchi - Giovannetti, Pearson

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Ripristino competenze	<ul style="list-style-type: none"> Caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e della società di massa
Modulo 2 Conflitti e tensioni nell'Europa del primo Novecento	<ul style="list-style-type: none"> Politica interna ed estera, economia e società nell'Italia del primo Novecento. La Grande Guerra: cause – scenari –eventi fondamentali - trattati di pace. La rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze. Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania, all'Italia
Modulo 3 Sistemi totalitari del primo Novecento e Seconda Guerra mondiale	<ul style="list-style-type: none"> Il fascismo: origini e affermazione del fascismo – politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista Il nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali Seconda Guerra Mondiale: cause, eventi principali – Shoah
Modulo 4* Il Secondo dopoguerra: dalla guerra fredda alla distensione	<ul style="list-style-type: none"> L'Europa del secondo dopoguerra: il piano Marshall - Guerra Fredda: contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti Decolonizzazione e conflitti -La guerra in Vietnam e le aree di tensione nel mondo-origini della questione palestinese (cenni) L'ONU: organizzazione di base e funzioni.

	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni ai processi politici volti al superamento della contrapposizione dei blocchi • Formazione dell'U.E.
Modulo 5* L'Italia del Secondo Novecento	<ul style="list-style-type: none"> • Nascita della Repubblica e della Costituzione • I partiti del dopoguerra
Modulo 6 Il mondo contemporaneo	<ul style="list-style-type: none"> • PROGRAMMATO MA NON SVOLTO
Modulo 7* Educazione alla legalità	<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione: principi cardine e funzione. • Onu: origini e funzioni.

*Moduli da completare

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

Modulo	Contenuti
Modulo 1: recupero contenuti classe Quarta	<ul style="list-style-type: none"> • Lettura del grafico • Derivate
Modulo 2: 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 3: Le funzioni di due variabili e problemi di ottimizzazione	<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

Modulo 4: Invalsi	<ul style="list-style-type: none"> • Risoluzione di problemi di realtà proposti dall'Invalsi
--	---

Disciplina	Scienze e cultura dell'alimentazione
Docente	Tassi Renata Alessandra
Testo in adozione	Scienze e cultura dell'alimentazione, A.Machado, Poseidonia Scuola

Modulo	Contenuti
Modulo 1 IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	<p>CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali • Tipi di contaminazione • Le micotossine • I fitofarmaci • Gli zoofarmaci • Sostanze cedute da contenitori o imballaggi per alimenti • I metalli pesanti • I radionuclidi <p>CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie trasmesse dagli alimenti • Agenti biologici e modalità di contaminazione: • I prioni • I virus dell'epatite A/E • I batteri • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari <ul style="list-style-type: none"> ○ Salmonellosi ○ Stafilococco ○ Listeriosi ○ Botulismo • I funghi microscopici: lieviti e muffe • Le parassitosi: <ul style="list-style-type: none"> ○ Teniasi ○ Anisakidosi ○ Toxoplasma gondii <p>SICUREZZA ALIMENTARE: IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza alimentare • Autocontrollo e HACCP

<p>Modulo 2 LA DIETA nelle varie età e situazioni fisiologiche</p>	<p>LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:</p> <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 <p>DIETE E STILI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta e benessere • Stili alimentari • Dieta mediterranea • Dieta vegetariana • Dieta sostenibile • La dieta e lo sport <p>L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La ristorazione • Tipologie di ristorazione • Norme di sicurezza alimentare • Formulazione dei menu • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera
<p>Modulo 3 La dieta nelle principali patologie</p>	<p>LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie cardiovascolari • Ipertensione arteriosa • Iperlipidemie e aterosclerosi <p>LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le malattie del metabolismo • Il diabete mellito • L'obesità <p>ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I tumori • I radicali liberi e lo stress ossidativo

Modulo 4 ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Cenni all'evoluzione dei consumi alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • Alimenti arricchiti • Alimenti alleggeriti • Gli integratori • Gli alimenti funzionali • La fibra alimentare • I superfood
Modulo 5 Educazione civica: Ecosostenibilità e tutela del patrimonio	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: <ul style="list-style-type: none"> • La dieta sostenibile e l'impronta ecologica degli alimenti • La doppia piramide alimentare/ambientale

Disciplina	Lingua Inglese
Docente	Prof.ssa Cieli Paola
Testo in adozione	Light the fire - Vetri, Cappellini - Ed. Rizzoli

Modulo	Contenuti
Modulo 1 REVISION	<ul style="list-style-type: none"> • Passive form • HOSPITALITY INDUSTRY • COVID 19 (canteens, bars, restaurant and staff/customers)
Modulo 2 FOOD and HEALTH	<ul style="list-style-type: none"> • A healthy lifestyle • The food pyramide and food groups • The eatwell plate • The Mediterranean diet and alternative diets VEGAN and VEGETERIAN
Modulo 3 FOOD, A RIGHT FOR EVERYONE	<ul style="list-style-type: none"> • HUNGER and MALNUTRITION (different kind of) • FAO FUNCTIONS and GOALS
Modulo 4 SUSTAINABILITY SUSTAINABLE DIET (organic /local/seasonal produce)	<ul style="list-style-type: none"> • Environment: ways to recycle food waste

Disciplina	Lingua Francese
Docente	Monica Fontana
Testo in adozione	Profession œnogastronomie .Hoepli

Module	Contenus
Module 1 Point grammaire	<ul style="list-style-type: none"> Le passé composé: sa formation et choix de l'auxiliaire. Accord du participe passé avec avoir. La formation de l'imparfait. Le plus-que-parfait. Valeurs des temps du passé: l'emploi du passé composé et de l'imparfait. Le futur simple et le futur antérieur. Le conditionnel présent et passé. Les verbes impersonnels. Les pronoms compléments COI/COD. Les pronoms relatifs. Les pronoms indéfinis. L'hypothèse. L'expression du temps : simultanéité, succession et fréquence.
Module 2 Le monde de l'œnogastronomie	<ul style="list-style-type: none"> La cuisine fait le tour du monde : Les USA, le Mexique, l'Asie, la Chine, Saveurs d'Orient, l'Afrique, l'Europe. Gastronomie moléculaire. Diffusion dans le grand public. Street Food, terrain d'inspiration pour les chefs étoilés. Les cafés littéraires d'aujourd'hui. Le Petit Ney ou Bistrot Les Cascades, le Café Procope à Paris. Menu mariage : un cocktail dînatoire. Un buffet. Un "vrai" repas de mariage. La mode du Cake design.
Module 3 Le vin. Histoire et tradition dans un verre	<ul style="list-style-type: none"> L'Histoire du vin. Les régions viticoles françaises. Les cépages français. Histoire de la Syrah. La dégustation et la vente : phase visuelle, olfactive et gustative. Les effets bénéfiques du vin mais aussi les dangers et les risques. Le champagne. L'art de la champagnisation.
Module 4 Culture	<ul style="list-style-type: none"> L'Alsace : Strasbourg- Colmar. Les institutions européennes. Leurs pouvoirs, les Etats qui en font partie. Les traditions alsaciennes par sa cuisine. La Provence : les villes ; les produits typiques. la table de Provence. La Champagne : son vignoble. Paris entre passé et avenir. Tables capitales. La gastronomie francophone : La cuisine des Antilles françaises, la cuisine de la Réunion, de la Polynésie française et du Maghreb.
Module 5 Alimentation biologique et diététique	<ul style="list-style-type: none"> Alimentation Bio. OGM et réglementation. Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation. Opérer des choix sur l'utilisation des produits BIO et OGM. La pyramide alimentaire. Intolérances alimentaires : maladie cœliaque. Mieux manger pour mieux vivre: le régime crétois. Le régime macrobiotique. Les régimes religieux . L'Islam et l'alimentation - Manger "cacher". Le végétarisme.
Module 6 Emploi. De l'école au monde du travail	<ul style="list-style-type: none"> Stage et entreprise. HACCP en Europe. Le droit du travail. École et formation professionnelle Échanges-Stages entre lycées hôteliers italiens et lycées hôteliers français. Lettre de demande d'emploi. Curriculum Vitae.
Module 7 Durabilité environnementale (éducation à la citoyenneté)	<ul style="list-style-type: none"> Le développement durable comme boussole, depuis toujours. Du lait de prairie en faveur de la biodiversité. Les légumes suisses contre le CO₂ et pour la protection du climat. Respectueux du climat : nos chefs maîtrisent l'art du végétarien. Écologique et durable, du tablier au couvre-chef. Économiser de l'énergie à chaque repas.

Disciplina	Laboratorio Sala
Docente	Francesco Quarato
Testo in adozione	Sala e vendita, la scuola di enogastronomia. Calderini.

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Il Vino	<ul style="list-style-type: none"> • Vinificazione in bianco, rosato, rosso. • Metodo classico e Charmat
Modulo 2 Degustazione del vino	<ul style="list-style-type: none"> • La terminologia della degustazione • L'esame visivo, olfattivo e gustativo della degustazione • Le schede di valutazione
Modulo 3 Abbinamento cibo-vino	<ul style="list-style-type: none"> • I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande • L'analisi del piatto e l'abbinamento • La successione dei vini in un menu • Gli abbinamenti difficili
Modulo 4 L'enogastronomia nazionale	<ul style="list-style-type: none"> • Le regioni del nord Italia • le regioni del centro Italia • Le regioni del sud Italia
Modulo 5 Modulo di educazione civica	<ul style="list-style-type: none"> • L'importanza del made in Italy • Smaltimento dei rifiuti • I marchi di qualità

Disciplina	Laboratorio Cucina
Docente	Prof. Ruotolo Roberto
Testo in adozione	Sarò Chef – Baratta, Comba, Guerra, Meli, Tallone – Giunti Editore

Modulo	Contenuti
Modulo 1 La ristorazione	<ul style="list-style-type: none"> • Le diverse tipologie e caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva. • La domanda della ristorazione collettiva e le caratteristiche strutturali e qualitative. • Le diverse figure professionali presenti in strutture ricettive con le competenze specifiche.
Modulo 2 L'approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di approvvigionamento, la determinazione delle scorte e la scelta dei fornitori. • I canali di approvvigionamento e i parametri che ne determinano la scelta. • L'organizzazione del magazzino dal punto di vista amministrativo e tecnico.

	<ul style="list-style-type: none"> • I metodi di conservazione degli alimenti.
Modulo 3 La corretta prassi igienica	<ul style="list-style-type: none"> • Il sistema H.A.C.C.P. da un punto di vista concettuale e giuridico. • I principi dell'igiene riferiti all'ambiente, agli operatori e agli alimenti. • Le procedure di controllo igienico in fase di produzione e conservazione.
Modulo 4 L'organizzazione del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • L'organizzazione del lavoro di produzione nelle diverse realtà produttive. • I principi di sicurezza e il piano di evacuazione. • L'organizzazione di una brigata in fase di produzione e in fase di distribuzione.
Modulo 5 Catering, banchetti e buffet	<ul style="list-style-type: none"> • Le principali tipologie di servizi ristorativi come i buffet, i banchetti e altre tipologie di servizio. • Gli attrezzi e i prodotti per la realizzazione di decorazioni. • Il banqueting e i modi per organizzare, pianificare e realizzare il servizio.

Disciplina	Scienze Motorie
Docente	Prof. Prandelli Roberto
Testo in adozione	-

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Potenziamento fisiologico	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi di potenziamento muscolare individuali • Esercizi Aerobici di potenziamento cardio-circolatorio
Modulo 2 Discipline sportive individuali	<ul style="list-style-type: none"> • Salto in lungo • Getto del peso • 30/60/100 metri . velocità • 800 metri . resistenza
Modulo 3 Rielaborazioni degli schemi motori	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi di rieducazione posturale • Stretching e mobilità articolare
Modulo 4 Elementi teorici	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni multimodali in DAD (educazione alimentare, educazione posturale, anatomia funzionale, dipendenze, disturbi alimentari...)
Modulo 5 Giochi sportivi di squadra	<ul style="list-style-type: none"> • Pallacanestro • Volley • Badminton • Calcio <p>(La gestione di queste attività è stata modificata rivisitata per rispettare i protocolli di protezione da Covid-19)</p>
Modulo 6 Ed. Civica	<ul style="list-style-type: none"> • Ecosostenibilità e tutela del patrimonio: La mobilità sostenibile

Disciplina	IRC
Docente	Prof. Cionti Francesco
Testo in adozione	Nessun testo, dispense ed appunti forniti agli alunni

Modulo	Contenuti
Modulo 1-Il senso del limite	<ul style="list-style-type: none"> • Lez 1-Il limite nel contesto biblico parte prima: il significato di Genesi 1-3. • Lez 2 – Il limite nel contesto biblico parte seconda: contestualizzazione del messaggio biblico. • LEZ 3 – Il concetto di limite attraverso il film: 28 giorni. • LEZ 4 – Considerazioni degli alunni circa il senso del limite.
Modulo 2-L'alterità	<ul style="list-style-type: none"> • Lez 1- L'altro secondo Papa Francesco nell'enciclica Fratelli tutti: analisi del quarto e quinto capitolo. • L2- Uno sguardo all'importanza dell'altro secondo la filosofia moderna: la visione di Levinas e Satre. • L3- L'altro oggi: la canzone di Nicolò Fabi: "Io sono l'altro".
Modulo 3-La Bioetica	<ul style="list-style-type: none"> • LEZ 1 Introduzione alla Bioetica: gli inizi, il significato ed il messaggio principale. • LEZ 2 Le nuove biotecnologie: prospettive morali. • LEZ 3 Il senso della vita nella Bibbia (A.T e N.T)
Modulo 4-L'eutanasia	<ul style="list-style-type: none"> • LEZ 1 Il significato dell'eutanasia: l'etimologia del termine. • LEZ 2 L'eutanasia nel tempo: il significato dall'epoca greca sino ad oggi. • LEZ 3 Esiste una differenza?: I concetti di eutanasia attiva, passiva ed il suicidio assistito. • LEZ 4: Gli articoli 13 e 34: l'inviolabilità dell'individuo ed il consenso informato. • LEZ 5: Le cure palliative e l'accanimento terapeutico: la prospettiva della Chiesa. <p>Riflessioni degli alunni</p>

Allegato - Simulazione Esami di Stato

Simulazione del 14 Aprile 2021

Discipline coinvolte: Diritto e tecniche amministrative, Matematica, Inglese, Laboratorio di sala, Italiano e Storia, Scienze e cultura dell'alimentazione.

Struttura colloquio:

- Esposizione del percorso PCTO: lo studente espone le sue esperienze di PCTO, concentrandosi sugli stage svolti nel triennio, e analizzando le competenze specifiche e trasversali acquisite. (tempo 5 minuti);
- Esposizione dell'elaborato incentrato sulle discipline Scienze degli alimenti e Laboratorio di sala. (tempo 15 minuti);
- Discussione di un testo di letteratura italiano trattato nel presente anno scolastico (tempo 5 minuti);
- Discussione interdisciplinare con stimolo fornito dalla commissione (immagine, brano, articolo di giornale, ecc.). In questa parte dell'esame allo studente verrà posta una domanda su educazione civica. (tempo 35 minuti).

Candidato:

Traccia:

Il candidato, facendo riferimento al proprio percorso professionale, illustri quali sono i criteri e i principi su cui si basa il sistema HACCP e l'evoluzione delle misure di prevenzione dei pericoli di natura biologica, chimica, fisica (ad esempio antibiotici, metalli pesanti, micro e nanoplastiche, isotopi radioattivi) che minacciano l'ecosistema e la salute umana.

Il candidato, inoltre, consideri di promuovere un vino italiano ad una platea di stranieri appassionati di vino, attraverso l'analisi organolettica, spiegando le fasi e soprattutto l'importanza del made in Italy.

Immagine stimolo:

$$\text{IMC} = \frac{\text{PESO (Kg)}}{\text{ALTEZZA (m}^2\text{)}}$$

Candidato:

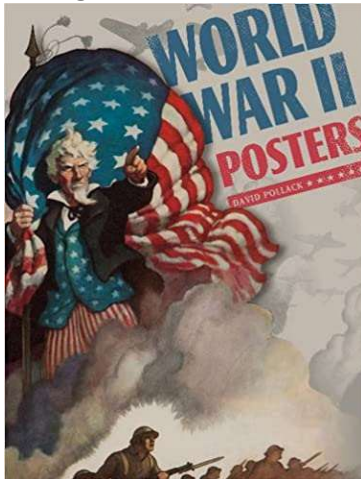
Traccia:

Il candidato, considerando la "NUOVA PIRAMIDE: DALLA SALUTE DELL'UOMO A QUELLA DEL PIANETA" sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- riconosca, nella ripartizione degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità di nutrienti;
- illustri la relazione che c'è tra alimentazione e sostenibilità ambientale e l'importanza delle pratiche indicate alla base della piramide per una buona salute e qualità della vita.

Il candidato, inoltre, spieghi la tecnica dell'abbinamento cibo vino scegliendo un piatto e un vino a piacere.

Immagine stimolo:



Simulazione 27 aprile 2021

Discipline coinvolte: Italiano e storia, Scienze e cultura dell'alimentazione, Francese, Laboratorio sala, Diritto e tecniche amministrative, Inglese

Candidato:

Traccia:

Il candidato sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- spieghi qual è lo scopo delle linee guida per una sana alimentazione in Italia;
- quali sono le novità delle nuove linee guida rispetto all'edizione precedente;
- come si possono contrastare le disinformazioni in merito al rapporto alimentazione e salute;
- come si può prevenire e combattere le malattie del benessere;
- quali sono i modelli da seguire per una sana alimentazione italiana che sia anche sostenibile.

Il candidato, inoltre, consideri di promuovere un vino italiano ad una platea di stranieri appassionati di vino, attraverso l'analisi organolettica, spiegando le fasi e soprattutto l'importanza del made in Italy.

Immagine stimolo:



Candidato:

Traccia:

Il candidato sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:

- spieghi qual è lo scopo delle linee guida per una sana alimentazione in Italia;
- quali sono le novità delle nuove linee guida rispetto all'edizione precedente;
- come si possono contrastare le disinformazioni in merito al rapporto alimentazione e salute;
- come si può prevenire e combattere le malattie del benessere;
- quali sono i modelli da seguire per una sana alimentazione italiana che sia anche sostenibile.

Il candidato, inoltre, consideri di promuovere un vino italiano ad una platea di stranieri appassionati di vino, attraverso l'analisi organolettica, spiegando le fasi e soprattutto l'importanza del made in Italy.

Immagine stimolo:



Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Allegato - Cittadinanza e Costituzione

Area tematica	Finalità	Contenuti/ percorsi proposti	Attività, percorsi e progetti
Cittadinanza europea	Acquisire consapevolezza delle linee fondamentali della normativa europea, delle problematiche politiche ed economiche, dei programmi di azione delle istituzioni europee	-Diritti e opportunità per i cittadini europei (Riferimenti: Carta di Nizza 2000 - Trattato di Lisbona 2009)	A.S 2018-2019: scambio culturale con scuola in Polonia
Cittadinanza e legalità	Valorizzare la cultura della democrazia e della legalità	-Eventi, processi e fenomeni storici particolarmente significativi rispetto al tema - Principi costituzionali e istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici - Percorsi per l'interculturalità	A.S 2020/2021: Progetto Educazione alla Sicurezza stradale
Cittadinanza e cultura scientifica	Orientarsi consapevolmente nei confronti dei risultati della ricerca tecnico-scientifica e delle sue ricadute nella vita quotidiana	- Ricerca scientifica e bioetica Incidenza delle nanotecnologie e della robotica su società ed economia - Ricerca scientifica ed ambiente	
Cittadinanza e sostenibilità ambientale	Effettuare scelte consapevoli in funzione della tutela del patrimonio ambientale	- Rapporto tra sviluppo economico e salvaguardia ambientale - Sostenibilità alimentare - Sostenibilità turistica - Valorizzazione del paesaggio, economia e società - Buone pratiche per il risparmio energetico - Buone pratiche per la raccolta differenziata - La tutela dell'ambiente nei protocolli e nelle intese internazionali	A.S 2018/2019: Buone pratiche per la raccolta differenziata

		<ul style="list-style-type: none"> - Enti e organizzazioni per la difesa dell'ambiente - Interventi di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio 	
Cittadinanza e sport	Rafforzare il rispetto delle regole , di sé e degli altri attraverso la pratica sportiva	<ul style="list-style-type: none"> - Sport e salute - Rischio infortuni e prevenzione - Organizzazione e gestione (arbitraggio / giuria) di attività sportive 	
Cittadinanza digitale	Educare al corretto utilizzo della rete Internet	<ul style="list-style-type: none"> - Identità digitale - web reputation - l'informazione di qualità e fake news 	A.S 2020/2021 Progetto Gi-Group (ricerca del lavoro e web reputation)
Cittadinanza economica	Orientarsi con consapevolezza nel mondo dell'economia	<ul style="list-style-type: none"> - Processi e dinamiche connessi all'economia e ricadute sociali (financial literacy) - Autoimprenditorialità - Economia e previdenza sociale 	<p>A.S 2018/2019 Visita cantine Ferghettina</p> <p>A.S 2019/2020: Visite Azienda Marzadro e Aziende Ferrari a Trento (valorizzazione del territorio nazionale)</p>
Cittadinanza attiva a scuola	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"> - Inclusività - Intercultura - Diritti dell'Infanzia - Statuto delle studentesse e degli studenti - Collaborazione ad eventi e fiere - Orientamento scolastico - Sicurezza sul lavoro 	<p>2018-2019: Partecipazione volontaria al Progetto Peer education</p> <p>2018-2019: partecipazione volontaria al progetto "Cene didattiche" a scuola</p> <p>2019-2020: Partecipazione volontaria al Progetto Peer education</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education - Giornata del Ricordo e della Memoria 	<p>A.S 2019/2020: Incontro con i partigiani (Giornata della Memoria)</p> <p>A.S 2020/2021: Project work con Gi-Group (orientamento scolastico)</p> <p>A.S 2020-2021: Partecipazione volontaria al Progetto Peer education</p> <p>A.S 2020-2021: Incontro con il Direttore dell'Accademia Symposium di Rodengo Saiano in merito al Corso ITS post-diploma: Manager dell'enoturismo (orientamento in uscita)</p>
Cittadinanza culturale	<p>Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale</p> <p>Valorizzazione della creatività</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Progetti/ percorsi relativi al patrimonio artistico culturale del territorio locale/nazionale - Progetti di educazione artistica (musica, teatro, cinema , altro) 	<p>A.S 2018/2019: CosmoFood a Vicenza (fiera del settore food, beverage and technology)</p> <p>A.S 2018/2019: spettacolo teatrale "Lo strappo"</p> <p>A.S 2019/2020: Progetto teatrale "Mi consumo ergo sum"</p> <p>A.S 2020/2021: Inside Malanova (Campagna di sensibilizzazione nella Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne)</p>
Cittadinanza e Volontariato	Sensibilizzazione all'attività di volontariato	<ul style="list-style-type: none"> - Enti e associazioni per il volontariato - Collaborazione ad attività di volontariato 	

Cittadinanza e Salute	Individuazione e attuazione dei comportamenti ed atteggiamenti salutari	<ul style="list-style-type: none"> -Corso Sicurezza -Alimentazione sicura -Educazione alla sessualità/affettività -Prevenzione patologie, dipendenze, devianze e abusi 	<p>A.S 2018/2019: Corso Sicurezza PCTO</p> <p>A.S 2018/2019: Progetto "Depressione e malattie oscure"</p> <p>A.S. 2019/2020: Incontro con il presidente dell'associazione diabete di Brescia e il primario di diabetologia di Chiari</p> <p>A.S. 2020/2021: A scuola contro la violenza sulle donne (Campagna di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne)</p> <p>A.S. 2020/2021: Mangiar bene previene" (Progetto Fondazione ANT di Alimentazione e salute: la prevenzione comincia dalla tavola)</p>
------------------------------	---	--	--

Allegato Educazione Civica

PERCORSO DI EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'			
Competenza riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte
	Conoscenze	Abilità	
1	La costituzione: principi cardine e funzione	Riferire alla Costituzione problematiche e orientamenti presenti oggi nella vita sociale.	Storia
1	Le fonti normative interne	Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale	Diritto e tecniche amm
2	Onu: origini e funzioni	Individuare funzione e ambiti di intervento dell'ONU	Storia
2	La nascita dell'U.E. Gli organi. dell'U.E. Le fonti normative internazionali e comunitarie	Conoscere i principali compiti degli organi europei. Riconoscere gli elementi principali della normativa internazionale	Diritto e tecniche amm
2-6	Dichiarazione universale dei diritti umani	Riconoscere i valori di base della Dichiarazione in riferimento a tematiche contemporanee	Lingua e letteratura ita
4	Sistemi a confronto: democrazia e dittatura	Individuare le principali differenze dei due sistemi	Storia
9	Conoscere il mondo del lavoro in riferimento ai settori ristorativo e alberghiero	Porsi correttamente nel mondo del lavoro. Sapersi confrontare e saper collaborare con le diverse figure professionali	Sala & Vendita
9	Conoscere il mondo del lavoro in riferimento ai settori ristorativo e alberghiero	Porsi correttamente nel mondo del lavoro. Sapersi confrontare e saper collaborare con le diverse figure professionali	Cucina
10	Il volontariato	Riconoscere il valore e l'importanza del volontariato nell'esercizio della cittadinanza attiva	IRC
14	La storia della bandiera e dell'Inno Nazionale	Padroneggiare i concetti di "bandiera" e "inno nazionale" per un'identità nazionale	Scienze Motorie

PERCORSO DI EDUCAZIONE ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE			
Competenza riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte
	Conoscenze	Abilità	
5-7-8	Microlingua su alcune tematiche inerenti allo Sviluppo Sostenibile. Environment - way to recycle food waste	Comprendere e produrre messaggi orali e testi scritti su argomenti relativi allo Sviluppo sostenibile; Esprimersi con lessico adeguato su alcune tematiche dell'ecosostenibilità	Lingua straniera inglese
5-7-8	Le développement durable comme boussole, depuis toujours. Un plus un ça fait trois. Le développement durable est payant. Du lait de prairie en faveur de la biodiversité. Les légumes suisses contre le CO 2 et pour la protection du climat. Respectueux du climat : nos chefs maîtrisent l'art du végétarien. Santé : la gamme de produits fairtrade s'agrandit. Écologique et durable, du tablier au couvre-chef. Économiser de l'énergie à chaque repas. Les menus fourchette verte.	Comprendere e produrre messaggi orali e testi scritti su argomenti relativi allo Sviluppo sostenibile; Esprimersi con lessico adeguato su alcune tematiche dell'ecosostenibilità	Lingua straniera francese
6-12	Agenda 2030: principi di base e obiettivi di massima del documento	Riconoscere funzioni e finalità del documento in relazione a problematiche contemporanee	Lingua e letteratura italiane
6-12	Agenda 2030: principi di base e obiettivi di massima del documento	Riconoscere funzioni e finalità del documento in relazione a problematiche contemporanee	Scienze e cultura dell'alimentazione

13	Marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Web marketing: tecniche, strumenti, piano di marketing	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari. Predisporre menù coerenti con il contesto socio-economico perseguendo obiettivi di redditività favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati	diritto e tecniche amm
14	I marchi di qualità. La filiera alimentare. I prodotti tipici. Il sistema di approvvigionamento agroalimentare	Riconoscere i prodotti di qualità. Scegliere i prodotti nella filiera alimentare. Valorizzare i prodotti d'eccellenza della filiera alimentare	Cucina
14	I marchi di qualità. La filiera alimentare. I prodotti tipici. Il sistema di approvvigionamento agroalimentare	Riconoscere i prodotti di qualità. Scegliere i prodotti nella filiera alimentare. Valorizzare i prodotti d'eccellenza della filiera alimentare	Sala & Vendita
PERCORSO DI CITTADINANZA DIGITALE			
Competenza riferita al PECUP	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO		Discipline coinvolte
	Conoscenze	Abilità	
5-11	La web reputation	Capire l'importanza della reputazione online di una persona fisica o giuridica	diritto e tecniche amm



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 - Web: www.iisdandolo.gov.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 2020/21

Allegato PCTO

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, 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 ATTUAZION E /DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	DISCIPLINE IMPLICATE	Strumenti di verifica e valutazione delle competenze
3°ANNO (a.s.18/19)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolasti co per 160 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori Voto condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)

				Competenze di cittadinanza		
	Visite aziendali Cantina Ferghettina	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Disciplina d'indirizzo	Valutazione disciplinare
	Concorso AIB Agroalimentare-caseario	Alunni selezionati da docenti	orario scolastico ed extrascolastico	Competenze tecnico – professionali	Disciplina d'indirizzo	Valutazione disciplinare
	Formazione sicurezza modulo specifica	Intera classe	Orario scolastico 8 ore	Competenze tecnico – professionali		Test
	Cene didattiche	Adesione volontaria	Orario extrascolastico	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori	Valutazione disciplinare
4 ^ANNO (a.s.19/20)	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>Le figure professionali del settore. I contratti di lavoro La lettera di presentazione Il bilancio delle competenze</i>	Intera classe	Orario scolastico 10 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali Competenze di cittadinanza	Economia Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	Visite aziendali Cantine Marzadro e Ferrari a Trento	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Discipline d'indirizzo	Valutazione disciplinare
5^ ANNO (a.s.20/21)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico 120 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali Competenze di cittadinanza	Laboratori Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto) Relazione tecnica (voto) Questionario autovalutazione



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 - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

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



	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>I contratti di lavoro</i> <i>Il cv. La simulazione del colloquio di lavoro</i>	Tutti gli alunni	orario scolastico 8 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Economia Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	Intervento di esperti	Tutti gli alunni	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Disciplina d'indirizzo	Valutazione disciplinare
	Corso sicurezza integrazione Covid19	Tutti gli alunni	Settembre/ottobre	Competenze contenimento contagio da Covid	Test online	Corso e Test online

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
SCH EDA DI OSS ERV AZI ON E DEL PRO CES SO DI APP REN DIM ENT O IN TIR OCI NIO - 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 ASSEGNATE DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI	X		
	RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNATI 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'OBIETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO ERRORI O INSUCCESSI	X		
	RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI		X	
	ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI	X		



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 - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

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



PW	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-PROFESSIONALI					
	DESCRITTORI PERFORMANCE OSSERVATI IN	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 documentarle le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	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	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
SCH EDA DI OSS ERV AZI ON E DEL PR OCE SSO DI APP REN DI ME NT O IN TIR OCI NIO - IFS- PW	OSSERVA/PARTECIPA ALL'ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI NECESSARIE AL PROCESSO DI PRODUZIONE AZIENDALE	X	X				
	RILEVA LE MODALITÀ DI UTILIZZAZIONE DI MACCHINE, STRUMENTI E ATTREZZI NECESSARI AL PROCESSO PRODUTTIVO AZIENDALE	X	X				
	EFFETTUA SOTTO LA SUPERVISIONE LA MANUTENZIONE ORDINARIA LA SANIFICAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI			X			
	UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUA LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI					X	
	OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO				X		X
P W	ORGANIZZA LA COMUNICAZIONE RISPETTO ALLO SCOPO E AL CONTESTO						X
	UTILIZZA LE CONOSCENZE APPRESE E ORGANIZZA IL						X



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 - Web: www.iisdandolo.gov.it - C.F. 86000710177

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



	MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO						
--	---	--	--	--	--	--	--

Allegato tracce elaborato

Traccia n. 1

L'emergenza pandemica da nuovo Coronavirus ha costretto tutti all'inattività fisica, alla maggiore fruizione di TV, tablet e pc accompagnata dall'incremento del consumo di cibo spazzatura e di bevande analcoliche. E' inoltre cresciuta la dipendenza dall'alcol. Il candidato analizzi il fenomeno nella sua complessità e riferisca gli effetti dello stile di vita e della dieta sulla salute dell'individuo, anche in relazione all'età e alle specifiche esigenze fisiologiche.

Il candidato spieghi l'importanza del made in Italy attraverso la produzione di spumanti metodo classico, in particolare della Franciacorta, dall'uva analizzando il processo produttivo, fino all'etichettatura.

Traccia n. 2

Televisione, nuovi media e alimentazione. Tra i cibi più proposti dalla pubblicità alimentare ci sono biscotti, merendine e bevande non alcoliche indirizzati soprattutto ai bambini. Il candidato analizzi il fenomeno in quanto causa determinante dell'aumento dell'incidenza delle malattie metaboliche nella popolazione adulta e infantile.

Il candidato consideri di promuovere un vino italiano ad una platea di stranieri appassionati di vino, attraverso l'analisi organolettica spiegando le fasi e soprattutto l'importanza del made in Italy.

Traccia n. 3

Lo zucchero: un nemico nascosto? Le proteine: una nuova ossessione dietetica? Il candidato esprima il proprio parere in merito a questi due interrogativi e commenti il fenomeno della diffusione di nuovi modelli dietetici, spesso sbilanciati, che oltre a non garantire pienamente il raggiungimento degli obiettivi nutrizionali prefissati, rischiano di compromettere la salute dell'individuo. Il candidato riferisca le situazioni fisiologiche che invece giustificano un'assunzione superiore di alcune categorie di nutrienti.

Il candidato spieghi la tecnica di abbinamento cibo-vino scegliendo un piatto e un vino a piacere.

Traccia n. 4

Spreco alimentare e malnutrizione per eccesso o per difetto sono un paradosso del nostro tempo che minacciano la salute dell'ambiente e dell'uomo. Il candidato definisca le origini e la connessione tra questi due fenomeni e suggerisca i provvedimenti necessari per arginarli a livello individuale e collettivo.

Il candidato consideri di promuovere un cocktail ad una platea di ragazzi, considerando il concetto del: " Bere Responsabilmente" analizzando le caratteristiche dei prodotti e la tipologia del cocktail.