

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 5 Sez. B Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2021

Il Dirigente Scolastico

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.

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. Adegquare 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	ROBERTA AIELLO	
MATEMATICA	FRANCESCO VELARDI	
DIRITTO	ANTONIO BORRELLI	
INGLESE	PATRIZIA CIGALA	
FRANCESE	PAMELA MARCIANO'	
SC.ALIMENTAZIONE	MARINA LO PRESTI	
SC.MOTORIE	CARMINE BASILE	
LAB.CUCINA	ROBERTO RUOTOL	
LAB.SALA	GIOVANNA ROMANO	
IRC	MICHELE LANCINI	
SOSTEGNO	MIRELLA FACCHETTI	
LAB.SALA	ANTONIO GRUOSO	

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	3
alunni inseriti respinti in terza	/
alunni inseriti respinti in quarta	/
alunni inseriti respinti in quinta	/

Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD

La Classe è formata da 18 alunni di cui 11 femmine e 7 maschi, dei quali, un'allieva e un allievo, seguono una programmazione semplificata.

Sono presenti anche 3 alunne provenienti da un altro istituto, iscritte quest'anno.

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, e agli incontri con esperti del settore ristorativo, appositamente organizzate per integrare e arricchire l'offerta formativa.

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 terza ondata della pandemia da Covid-19 che ha fatto saltare tutti gli schemi e i programmi relativi alle attività scolastiche previsti da ottobre in poi, comprese uscite didattiche, visite guidate.

Da ottobre/novembre, la classe ha frequentato al 50% in presenza e 50% in DAD.

Con la didattica a distanza le difficoltà di alcuni alunni sono aumentate notevolmente con ripercussioni negative sul rendimento scolastico. Tuttavia la classe ha partecipato con costanza alle attività svolte a distanza e buona parte degli alunni ha mostrato interesse e curiosità verso le varie discipline.

La flessibilità dei docenti e il sincero impegno dei discenti hanno permesso, nonostante le circostanze, di affrontare e superare le difficoltà.

A marzo si sono svolte le simulazioni d'esame:

Lunedì 29 marzo 2021 con le materie coinvolte: Italiano e storia, cucina, sc.alimentazione, diritto , inglese, sc.Motorie. **ALUNNI:**

TRACCIA 1 : L'Italia è un paese che per attitudine geografica, storica e culturale vanta un gran numero di tradizioni alimentari tramandate sino ai giorni nostri. Il candidato in base alla propria regione di appartenenza crei un menu con i prodotti tipici, identificando quelli a marchio di qualità europea e approfondendo quale sia il disciplinare dei prodotti a marchio utilizzati.

In seguito il candidato definisca il concetto di qualità totale di un prodotto alimentare e approfondisca la qualità igienico-sanitaria.

TRACCIA 2 : In base al sistema HACCP elenca quali sono le principali contaminazioni che rendono un alimento igienicamente non sicuro, approfondendo quale sia una corretta prassi igienica per la manipolazione alimentare.

In seguito il candidato chiarisca le finalità del sistema HACCP e individui un pericolo specifico (chimico, fisico o biologico) durante la preparazione di un piatto a propria scelta, spiegando gli effetti sulla salute del consumatore e quali misure adottare per la sua prevenzione.

LUNEDI 19 APRILE 2021 con le materie coinvolte : Italiano e storia, cucina, sc.alimentazione,francese, matematica, sala e bar.

Traccia 1: Tu futuro chef avrai dei compiti ben precisi, tra i quali la stesura del menu. Elenca le principali regole per la stesura del menu e le caratteristiche che dovrà avere. Un menu potrebbe essere oltre che buono anche salutare. Alimentarsi correttamente è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato, illustri le caratteristiche di una dieta equilibrata nell'adulto. Nello specifico, riporti l'assunzione di riferimento dei macro e micronutrienti sia per quanto riguarda la quantità che la qualità, indicando anche le fonti alimentari da preferire, da limitare e come è composto il piatto sano.

Traccia 2: in base al sistema HACCP elenca quali sono le principali contaminazioni che rendono un alimento igienicamente non sicuro per la somministrazione, approfondendo quale sia una corretta prassi igienica per la manipolazione alimentare. Uno dei pericoli da considerare per la sicurezza alimentare e per l'HACCP sono le contaminazioni chimiche. Nello specifico il candidato parli dei fitofarmaci.

Al 15 maggio la preparazione generale della classe si attesta in generale verso una piena sufficienza, inoltre alcuni allievi dimostrano una preparazione apprezzabile.

I rapporti con le famiglie degli alunni sono stati quasi del tutto assenti, limitandosi ai colloqui individuali.

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:

					D I R I T T O E									
Strumenti didattici	I T A L I A N O	S N T O R E I S A	I E M A L T E C .	M A M A M T I C .	T E C A M M I V E	F R A B N C E S	L A B C .	A B C U S C A L	L A B C .	S C A I N I M	E D . M O T O R I R I A			
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	x	X	X	X	X			
Riviste specializzate			X						X					
Appunti e dispense	X	X		X		X	x	X	X					
Supporti multimediali	X	X	X				x	X			X			
Rete Internet	X	X	X		X	X	x	X			X	X		
Laboratori									X					
Palestra												X		
Biblioteca														
Strumenti multimediali LIM ed altri	X	X	X	X	X	X	x				X			

Videocamera			X								
Macchina fotografica											
Registratore											
Dizionario bilingue			X								
Video lezione	X	X	X	<u>X</u>	<u>X</u>	<u>X</u>		X	X	X	<u>X</u>

Strumenti di verifica e di valutazione

Tipologie delle verifiche	IT	S	IN	M	E	A	T	F	R	L	A	E
	A	T	G	A	C.	A	N	A	A.	B.	C	D.
	L	I	G	M	A	M	C	S	U	C.	S	M.
	A	O	L	E	T	I	M	E	A	CI	A	O.
	N	R	S	C	.V	S	E	S	A	N	LI	T.
	O	A	E	A	E	E	E	A	A	A	M	O.
												R.
												A.
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	x	X	X	X	X

Questionario strutturato e semistrutturato	X				X	X	x	X	X	X	
Relazione	X				X			X			
Traduzione			X								
Produzione scritta	X	X	X	X	X	X	x	X	X		
Prova pratica								X			X
Verifica a tempo											

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:

- 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.

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 ATTUAZIONE /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 extrascolastico per 160 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali Competenze di cittadinanza	Laboratori Voto condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)
	Visite aziendali Cantina Ferghettina	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Disciplina d'indirizzo	Valutazione disciplinare
	Concorso AIB Agroalimentare-re-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		Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori	Valutazione disciplinare
4 ^ANNO (a.s.19/20)	Project work ORIENTAMENTO AL	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali		Griglie di valutazione del prodotto (voto)

	MONDO DEL LAVORO <i>Le figure professionali del settore. I contratti di lavoro</i> <i>La lettera di presentazione</i> <i>Il bilancio delle competenze</i>		10 ore	Competenze trasversali Competenze di cittadinanza	Economia Italiano	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
	Intervento di esperti					
	Cene didattiche / Concorsi	Alcuni studenti? Chef Maffioli	Orario scolastico e extra scolastico	Competenze tecnico – professionali	Laboratori	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
	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>I contratti di lavoro</i> <i>Il cv. La simulazione</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

	<i>del colloquio di lavoro</i>					
	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 (PRIORITY, 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'OBETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO	X		
	ERRORI O INSUCCESSI			
	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		
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 documentarie e 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
SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE AZIENDALE	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					
EFFETTUÀ SOTTO LA SUPERVISIONE LA MANUTENZIONE ORDINARIA LA SANIFICAZIONE DI LOCALI, MACCHINARI, ATTREZZATURE E STRUMENTI UTILIZZATI				X			
UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUÀ LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI						X	
OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO					X		X
PW	ORGANIZZA LA COMUNICAZIONE RISPETTO ALLO SCOPO E AL CONTESTO						X
	UTILIZZA LE CONOSCENZE APPRESE E ORGANIZZA IL MATERIALE PER REALIZZARE UN PRODOTTO						X

7. Cittadinanza e Costituzione

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

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	A.S 2018/2019: Buone pratiche per la raccolta differenziata

		<ul style="list-style-type: none"> - Buone pratiche per la raccolta differenziata - La tutela dell'ambiente nei protocolli e nelle intese internazionali - 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 	A.S 2018/2019 Visita cantine Ferghettina A.S 2019/2020: Visite Azienda Marzadro e Aziende Ferrari a Trento (valorizzazione del territorio nazionale)
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 	2018-2019: Partecipazione volontaria al Progetto Peer education 2018-2019: partecipazione volontaria al progetto "Cene didattiche" a scuola 2019-2020: Partecipazione

		<ul style="list-style-type: none"> - Orientamento scolastico - Sicurezza sul lavoro - Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education - Giornata del Ricordo e della Memoria 	<p>volontaria al Progetto Peer education</p> <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	-Corso Sicurezza -Alimentazione sicura -Educazione alla sessualità/affettività -Prevenzione patologie, dipendenze, devianze e abusi	A.S 2018/2019: Corso Sicurezza PCTO A.S 2018/2019: Progetto "Depressione e malattie oscure" A.S. 2019/2020: Incontro con il presidente dell'associazione diabete di Brescia e il primario di diabetologia di Chiari A.S. 2020/2021: A scuola contro la violenza sulle donne (Campagna di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne) A.S. 2020/2021: "Mangiar bene previene" (Progetto Fondazione ANT di Alimentazione e salute: la prevenzione comincia dalla tavola)
------------------------------	---	--	--

TRACCE ELABORATO D'ESAME a.s. 2020/2021

Iis VINCENZO DANDOLO

Bargnano (bs)

CLASSE 5B ALBERGHIERO

- 1- Il candidato si improvvisi Banqueting Manager, spiegando quali sono le prime cose da fare in occasione di un evento e soprattutto come ci si comporta se l'evento è rivolto a un gruppo di persone anziane.
 Nella terza età si manifestano i disturbi tipici dell'invecchiamento cellulare, molte volte aggravati da abitudini di vita poco sane come fumo, alcol, errata alimentazione. Il candidato illustri i consigli dietetici per la terza età e le possibili malnutrizioni.
- 2- Il candidato, in base alle direttive europee UE 1169/2011 sugli allergeni, realizzi un menu di cinque portate, evidenziando gli alimenti che possono causare reazioni allergiche e/o intolleranze, specificando e descrivendo gli alimenti alternativi per un cliente intollerante al lattosio. Infine chiarisca le principali differenze tra le allergie e le intolleranze alimentari.
- 3- Nel mondo della ristorazione ci sono varie tipologie di ristoranti. Immaginando d'essere lo chef di un ristorante stellato, proponi un menu degustazione di prodotti tipici italiani rivolto a un pubblico

- adulto. Sulla base dei prodotti da te scelti, indica l'eventuale presenza di ingredienti che possono avere un ruolo positivo e negativo sulla salute, come ad esempio antiossidanti, omega 3, probiotici, fibra, colesterolo, zuccheri, ecc. Specifica come tali ingredienti possano influenzare lo stato di salute.
- 4- Per attitudine geografica, storica e culturale, l'Italia vanta un gran numero di tradizioni alimentari tramandate sino ai giorni nostri. Il candidato, in base alla propria regione di appartenenza, crei un menu con i prodotti tipici, identificando quelli a marchio di qualità europea e approfondendo il disciplinare dei prodotti a marchio utilizzati e il legame con il territorio.
- 5- Noi cuochi dobbiamo essere bravi a proporre pietanze che possano soddisfare i gusti di molteplici clienti. Prima di ciò, per creare un piatto, bisogna accostare gli alimenti in base a delle caratteristiche specifiche; spiega quali sono i criteri da rispettare e crea un piatto adatto ad uno sportivo. Infine il candidato illustri l'importanza dell'attività fisica per il benessere dell'organismo e come la dieta possa migliorare la prestazione fisica.
- 6- La cucina sta subendo una continua evoluzione; tutto cambia in fretta ma uno chef deve prestare anche attenzione alle abitudini alimentari dei propri clienti. Tra i differenti stili alimentari è molto diffusa la dieta vegetariana. Approfondisci il tema e spiega i vantaggi di una dieta vegetariana condotta in maniera adeguata, nonché gli eventuali svantaggi.
- 7- Noi cuochi abbiamo molteplici compiti tra i quali la stesura del menu; descrivi le varie tipologie di menu. Inoltre spiega quali alimenti proporresti per elaborare un menu adatto a una donna gravida, motivando le tue scelte.
- 8- Un numero crescente di indagini e ricerche sottolinea l'importanza di una sana alimentazione nella prevenzione del cancro. L'American Institute for Cancer Research ha calcolato che le cattive abitudini alimentari sono responsabili del 30% dei tumori. Il candidato spieghi quali sono le sostanze potenzialmente cancerogene presenti nei cibi e suggerisca motivate indicazioni dietetiche per la prevenzione di questa patologia. Il candidato stili dunque un menu di 5 portate che rispecchi le basi fondamentali per una sana alimentazione atta a prevenire il rischio cancerogeno.
- 9- Un cuoco deve saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Lo Slow Food è un'organizzazione che li valorizza; descrivi tale organizzazione.
- 10- In base al sistema HACCP elenca le principali contaminazioni che rendono un alimento igienicamente non sicuro per la sua somministrazione, analizzando quale sia una corretta prassi igienica per la manipolazione alimentare. Il candidato, dopo aver descritto le principali contaminazioni, approfondisca l'argomento della salmonellosi.
- 11- L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura – UNESCO - ha proclamato, nel 2010, la Dieta Mediterranea (DM) Patrimonio Immateriale dell'Umanità. Il candidato spieghi le origini e le caratteristiche di tale dieta, analizzando l'aspetto nutrizionale degli alimenti che la compongono e i piatti unici che la caratterizzano come la pizza, alimento conosciuto e consumato in tutto il mondo. Momento fondamentale della sua preparazione è l'utilizzo del lievito: descrivi i vari tipi di lievitazione e le varie tipologie di lievito.
- 12- Noi cuochi sappiamo che per garantirci una clientela dobbiamo puntare anche sulla qualità alimentare e fare attenzione ad alcune esigenze del cliente. Elenca quali sono gli accorgimenti da prendere per persone intolleranti al glutine. Inoltre, facendo riferimento alle "reazioni avverse al cibo" di tipo non tossico, approfondisci la malattia celiaca.
- 13- Noi cuochi abbiamo molteplici compiti tra i quali la stesura del menu; descrivi le varie tipologie di menù. Il candidato indichi l'eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti) e la relativa gestione dell'HACCP.
- 14- Il candidato chiarisca le finalità del sistema HACCP ed elenchi le principali contaminazioni che rendono un alimento igienicamente non sicuro, individuando un pericolo specifico biologico durante la preparazione di un piatto a propria scelta e spiegando gli effetti sulla salute del consumatore, nonché le misure da adottare per la sua prevenzione. Approfondisca, inoltre, la corretta prassi igienica per la manipolazione alimentare.

- 15- In base al sistema HACCP elenca le principali contaminazioni che rendono un alimento igienicamente non sicuro per la sua somministrazione e descrivi la corretta prassi igienica per la manipolazione alimentare.
- 16- Il candidato, in merito alla salubrità alimentare, evidenzi quali caratteristiche per un alimento rispecchino i fattori di qualità, elencando le componenti tecniche dell'etichetta alimentare. Il candidato prosegua la trattazione specificando le possibili informazioni da carpire, facendo riferimento all'importanza della tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti.
- 17- Noi cuochi abbiamo molteplici compiti tra i quali la stesura del menu; elenca le principali regole per la stesura di un menu. Infine immagina di preparare un menu a base di pesce, analizzando le caratteristiche nutrizionali e gli eventuali pericoli circa il suo consumo. Spiega quindi quali precauzioni è necessario adottare per ridurre ed eliminare il rischio.
- 18- In quanto futuro chef avrai dei compiti ben precisi, tra i quali la stesura del menu. Il candidato elenchi le principali regole per la stesura del menu e le caratteristiche che deve avere. Un menu potrebbe essere sia buono che salutare in quanto alimentarsi correttamente è il primo passo per il mantenimento del proprio stato di salute. Il candidato illustri le proprietà di una dieta equilibrata nell'adulto, indicando in che maniera deve esser composto un piatto sano e le porzioni raccomandate.

8. Allegati:

- Programmi disciplinari

Allegato Programmi Svolti – Classe 5B alberghiero – Esame di Stato 2020-21

Disciplina	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
Docente	Prof. Borrelli Antonio
Testo in adozione	Rizzoli education Gestire le imprese ricettive

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

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 ➤ 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	Aiello Roberta
Testo in adozione	Marta Sambugar Gabriella Salà - “Laboratorio di Letteratura 3” La Nuova Italia

Modulo	Contenuti
Modulo 1	<p>Positivismo, Naturalismo, Verismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Movimenti letterari e culturali di fine Ottocento in Europa e in Italia - Positivismo e Naturalismo - Verismo e principali esponenti - Verga: vita, opere, poetica - “I Malavoglia” (“Prefazione”, “La famiglia Malavoglia”, “L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni’”) - “Mastro Don Gesualdo” (solo la trama)
Modulo 2	<p>Decadentismo, Avanguardie, Estetismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decadentismo: caratteristiche e contesto - Estetismo: caratteristiche e contesto - Confronto tra autori italiani e autori stranieri - Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica - Poesie selezionate dalla raccolta “Myricae”: “Lavandare”, “X Agosto”, “Temporale”, “Il lampo”, “Il tuono” - Poesia “La piada” (prima strofa) - Gabriele D’Annunzio: vita, opere e poetica - Contesto storico di D’Annunzio - La figura del superuomo dannunziano - “Il Piacere” - Poesie: “La pioggia nel pineto”, “La sera fiesolana” - Avanguardie: caratteristiche e contesto - “Il manifesto dei futuristi”
Modulo 3	<p>Il romanzo della crisi</p> <ul style="list-style-type: none"> - La narrativa della crisi: caratteristiche e contesto - Italo Svevo: vita, opere, poetica - La figura dell’inetto - “La coscienza di Zeno”: “Prefazione”, “Preambolo”, “L’ultima sigaretta” - Luigi Pirandello: vita, opere, poetica - Il metateatro e il concetto di maschera - “Il fu Mattia Pascal” (“Cambio treno”)
Modulo 4	<p>Il Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ungaretti: vita e opere - Analisi di alcune poesie di “Allegria” e “Sentimento del tempo”: “In memoria”, “Veglia”, “San Martino del Carso”, “Sono una creatura”, “La madre” - Ermetismo, tratti generali - Montale: vita e opere - Poesie: “Non chiederci la parola”, “Ho sceso dandoti il braccio” - Elsa Morante: cenni biografici, “La Storia” (“Il Bombardamento di Roma”)
Modulo 5	<p>Educazione alla legalità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il volontariato: le associazioni internazionali per la tutela del patrimonio ambientale, paesaggistico, artistico - Dichiarazione universale dei diritti umani (collegamento in storia) - Agenda 2030: principi di base e obiettivi di massima del documento

Disciplina	Storia
Docente	Aiello Roberta
Testo in adozione	Giorgio De Vecchi Giorgio Giovannetti - "La nostra avventura" Edizione Rossa. Vol. 3 Scolastiche Bruno Mondadori

Modulo	Contenuti
Modulo 1	Tra Ottocento e Novecento: l'Europa prima della Grande Guerra <ul style="list-style-type: none"> - Caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e della società di massa - L'Italia Giolittiana - Crisi e conflitti nell'Europa del primo Novecento - La rivoluzione russa del 1905
Modulo 2	La prima guerra mondiale: l'Europa nel primo Novecento <ul style="list-style-type: none"> - La grande guerra: cause, scenari, eventi fondamentali, trattati di pace - La rivoluzione russa - 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 - Il nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali - Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali - La crisi del '29 e il New Deal - Seconda Guerra Mondiale: cause, eventi principali - Shoah
Modulo 4	Il secondo dopoguerra <ul style="list-style-type: none"> - L'Europa del secondo dopoguerra - Guerra Fredda: contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti
Modulo 5	Educazione alla legalità <ul style="list-style-type: none"> - La Costituzione: principi cardine e funzione - Onu: origini e funzioni - Sistemi a confronto: democrazia e dittatura

Docente	CIGALA PATRIZIA
Materia:	INGLESE
Classe:	5B
a. s.:	2020-2021

<i>N. mod.</i>	<i>Titolo del modulo</i>	<i>Argomenti e attività svolte</i>
1	APPROFONDIMENTO GRAMMATICALE	Strutture grammaticali: Revisione dei tempi presenti, passati e futuri pronomi relativi Il passivo La forma ipotetica
2	MICROLINGUA	FOOD and HEALTH Healthy eating Mediterranean Diets Alternative diets Food allergies and intolerances FOOD SAFETY and HYGIENE Food contamination and poisoning Food preservation Food legislation HACCP Sustainable diet Slow food Food waste reduction WORK IN CATERING Job advertisement Writing a CV Marketing basis Buying food and dealing with suppliers
3	CIVILTÀ	Le istituzioni americane

		Le istituzioni britanniche. Le istituzioni europee.
4	EDUCAZIONE CIVICA	Ecosostenibilità: contaminazione del cibo/ spreco del cibo

Disciplina	Matematica
Docente	Velardi Francesco
Testo in adozione	Bergamini. Trifone, Barozzi "MATEMATICA.ROSSO" Zanichelli

Modulo	Contenuti
Modulo 1	Studio di funzione Studio di funzione completo: funzioni algebriche lineari e fratte, irrazionali. Dominio, intersezioni assi, segno, calcolo asintoti verticali, orizzontali e obliqui, definizione e interpretazione geometrica della derivata. Lettura di un grafico.
Modulo 2	Gli integrali Definizione di funzione primitiva; integrali indefiniti immediati; integrali definiti immediati e le loro applicazioni al calcolo di aree

Disciplina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Docente	Marina Lo Presti
Testo in adozione	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, casa editrice Poseidonia, autore Machado

Mod 1 IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:
	<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 • contaminazione particellare
	CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:
	<ul style="list-style-type: none"> • Le malattie trasmesse dagli alimenti

	<ul style="list-style-type: none"> • Agenti biologici e modalità di contaminazione • I prioni • Epatite A • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari <ul style="list-style-type: none"> ◦ Salmonellosi ◦ Listeriosi ◦ Botulismo • I funghi microscopici • Le parassitosi <ul style="list-style-type: none"> ◦ Teniasi ◦ Anisakidosi ◦ Toxoplasma Gondi <p>IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • etichetta alimentare, tracciabilità e rintracciabilità • HACCP • Le frodi alimentari • Le certificazioni di qualità
Mod.2 LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	<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
Educazione Civica	<p>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta mediterranea • Dieta vegetariana • La dieta e lo sport <p>Dieta sostenibile</p>

Mod. 3 LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: <ul style="list-style-type: none"> • Le reazioni avverse al cibo • Le allergie alimentari • Intolleranze alimentari (Intolleranza al lattosio Celiachia) ALIMENTAZIONI E TUMORI: <ul style="list-style-type: none"> • I tumori

Disciplina	Lingua Francese
Docente	Pamela Marcianò
Testo in adozione	De Carlo, "Profession Œnogastronomie - Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration", Hoepli, Milano, 2013

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Approfondimento grammaticale	Les articles contractés, les articles partitifs, c'est/il est, les pronoms COD, les pronoms COI, les pronoms relatifs, le présent de l'indicatif des verbes irréguliers, les gallicismes, l'imparfait, le participe passé, le passé composé et l'accord du participe passé, le futur, le conditionnel, le gérondif.
Modulo 2 Microlingua e civiltà	La méthode HACCP; les produits Bio (le retour au naturel; le Bio en 10 questions); les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir (les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation; possibles avantages des produits OGM); l'alimentation diététique (le régime); le régime crétois; la pyramide alimentaire; les matières grasses.
Modulo 3 Microlingua e civiltà	Le droit du travail (le contrat de travail en Italie; le droit du travail en France; la sécurité sociale); le stage en entreprise (contrat pour stagiaire: formation en milieu professionnel); le curriculum vitae et le recrutement du personnel; la lettre de demande d'emploi (rédiger une lettre).
Modulo 4 Ed. Civica	Le tri et le recyclage des déchets alimentaires; l'anti-gaspillage alimentaire.
Modulo 5	

Disciplina	SCIENZE MOTORIE
Docente	CARMINE BASILE

Testo in adozione	///
--------------------------	-----

Modulo	Contenuti
Modulo 1 POTENZIAMENTO FISIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> • Corsa a ritmo lento e andatura regolare per un tempo progressivamente • • crescente. • Metodi di allungamento muscolare . Ricerca della flessibilità e della scioltezza • Es. a carico naturale, con piccoli carichi. Circuit training. Utilizzo di pesi e macchine body building
Modulo 2 GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA:	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Baseball- Varie combinazioni dei fondamentali individuali
Modulo 3 ATTIVITA' SPORTIVE INDIVIDUALI	<ul style="list-style-type: none"> • Salto in alto. Salto in lungo. Tecnica d'atterraggio • • • Getto del peso • 60 m velocità, 40m + 60 m, 1000/2000m, • Regolamenti •
Modulo 4 RIELABORAZIONE SCHEMI MOTORI	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo delle proprie azioni in situazioni dinamiche variabili • • • Mira e precisione, • Posture ginniche statiche e dinamiche •
Modulo 5 ELEMENTI TEORICI Proposti durante la Lezione pratica Stessa...e soprattutto in DAD.	<ul style="list-style-type: none"> • Aspetti principali delle tecniche d'allenamento: Circuit-training...Lavoro • intervallato-Metodologia Unità Di Lavoro-Didattica della Biomeccanica • Esecutiva... •

Modulo 6 PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE SPORTIVA	I principi nutritivi - il fabbisogno energetico e l'alimentazione nello Sport L'indice di massa grassa-Sport e alimentazione-
---	--

Disciplina	Laboratorio Cucina
Docente	ROBERTO RUOTOL
Testo in adozione	sarò chef

Modulo	Contenuti
Modulo 1 La ristorazione	le diverse tipologie e caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva. la domanda della ristorazione collettiva e le caratteristiche strutturali e

	le diverse figure professionali presenti in strutture ricettive con le competenze specifiche.
Modulo 2 L'APPROVVIGIONAMENTO	le tecniche di approvvigionamento, la determinazione della scorte e la scelta dei fornitori. i canali di approvvigionamento e i parametri che ne determinano la fornitura organizzazione del magazzino dal punto di vista amministrativo e tecnico. i metodi di conservazione degli alimenti.
Modulo 3 LA CORRETTA PRASSI IGIENICA	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	il lavoro di produzione nelle diverse realtà produttive. i principi di sicurezza e saper predisporre un piano di evacuazione. organizzazione di una brigata in fase di produzione e in fase di distribuzione.
Modulo 5 CATERING,BANCHETTI E BUFFET	le principali tipologie di servizi ristorativi come i buffet, i banchetti e altre tipologie di servizio. attrezzi e prodotti per la realizzazione di decorazioni. il banqueting e i modi per organizzare, pianificare e realizzare il servizio.

Modulo 6 PROGRAMMAZIONE E COORDINAMENTO	-organizzazione dei menù. il coordinamento delle risorse nell'azienda della ristorazione.
--	--

DELL'ATTIVITÀ RISTORATIVA	i software di settore.
Modulo 7 LA COSTRUZIONE DEL MENÙ	l'organizzazione dei menù rotativi e dei menù ciclici i vari tipi di menu come costruire un menu le intolleranze e gli allergeni

Disciplina	LABORATORIO SALA
Docente	GIOVANNA ROMANO
Testo in adozione	LUIGI MANZO-TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA BAR E SOMMELLERIE(VOL.UN.III-IV-V)

Modulo	Contenuti
Modulo 1:CURRIC ULUM VITAE.LA LETTERA DI ACCOMP AGNAME NTO.PRO PORSI AL MONDO DEL LAVORO. LE DIVERSE FORME DI GESTION E DELL'ATT IVITA' RISTORA TIVA.	Elaborare il curriculum personale. Presentarsi al mondo del lavoro. Selezionare ed organizzare il personale. Gestire il magazzino.Gestire gli acquisti.
Modulo 2:I LIQUORI	La classificazione dei liquori. Le tecniche di produzione dei liquori. Servire i liquori al cliente.
Modulo 3:FERME NTAZION E E	I vari tipi di distillati. Il servizio dei distillati. Degustazione.

DISTILLAZIONE	
Modulo 4:Le tipologie di cocktail. Come realizzare i cocktail	La storia dei cocktail. Suddivisione dei cocktail IBA. Tecniche di preparazione. Alcolici ed analcolici. Attrezzature da cocktail. Abbinamenti.
Modulo 5:EDUCAZIONE CIVICA:I MARCHI DI QUALITA'	Cos'e' un marchio di qualita'. I marchi di qualita' italiani I marchi di qualità' europei.

Disciplina	IRC
Docente	Lancini Michele
Testo in adozione	S. Bocchini, Le religioni presentate ai miei alunni (vol. unico), EDB
Moduli	Contenuti
1. La scuola al tempo del COVID.	Lettura del presente, narrazione delle proprie esperienze e dei fatti che ci hanno indirettamente coinvolto. Opportunità e criticità della crisi e della emergenza, non solo sanitaria, che stiamo vivendo.
2. L'uomo soggetto e oggetto dell'etica	Orientamento etico delle scelte della vita.
3. La religione e la ricerca di senso	Le domande esistenziali: chi sono, da dove vengo, dove vado? Motivare in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita. Individuare la visione cristiana della vita umana in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
4. Sostenibilità alimentare e volontariato (Ed. civica).	L'esperienza del volontariato di ispirazione religiosa, in riferimento al contrasto e alla lotta alla fame nel mondo. Testimonianze, articoli di approfondimento e dati. In particolare si farà riferimento alla CARITAS, al World Food Programme e all'obiettivo "FAME ZERO".
5. La fede cristiana e le sfide	Ateismo e agnosticismo. I maestri del sospetto: Marx, Feuerbach, Nietzsche, Freud.

della contempor aneità	
6. Il silenzio di Dio	Il concetto di Dio dopo Auschwitz. Etty Hillesum, H. Arendt, H. Jonas. Elementi di cultura ebraica. Riflessioni e testimonianze sulla Shoah.

- Griglia di valutazione del colloquio
- P.E.I., P.D.P., P.E.P.
- Presentazione del lavoro di sostegno