



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. 2021/2022

DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5 Sez. A Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2022

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. Griglia valutazione della prova orale
 - e. Presentazione del lavoro di sostegno
 - f. P.E.I., P.D.P., P.E.P.

1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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

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

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

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

Componenti del consiglio di classe

Materia	Docente	Firma
ITALIANO/STORIA	MARTA CHIODA	
MATEMATICA	FRANCESCO VELARDI	
DIRITTO	GIOVANNI SALERNO	
INGLESE	PAOLA CIELI	
FRANCESE	PAMELA MARCIANO'	
SC.ALIMENTAZIONE	MARINA LO PRESTI	
SC.MOTORIE	PIERLUIGI BIANCHETTI	
LAB.CUCINA	ROBERTO RUOTOLO	
LAB.SALA	ANTONIO GRUOSSO	
IRC	ANTONIO BONETTI	
SOSTEGNO	MIRELLA FACCHETTI	

Elenco degli alunni

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

Profilo della classe

Provenienza	n°
alunni inseriti per trasferimento	1
alunni inseriti respinti in terza	/
alunni inseriti respinti in quarta	/
alunni inseriti respinti in quinta	1

Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD

La Classe è formata da 14 alunni di cui 6 femmine e 8 maschi, dei quali, un alunno/a segue una programmazione semplificata, e un alunno/a una programmazione differenziata.

E' presente anche 1 alunno/a proveniente da un altro istituto, iscritto/a 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 anche abbastanza solleciti in alcune materie di studio, dove hanno mostrato lo stesso impegno.

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 curriculari, 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.

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

La situazione della classe, durante l'anno scolastico, non ha subito un notevole cambiamento, anche se si sono manifestati pochissimi casi di didattica a distanza, i quali hanno garantito comunque l'andamento regolare delle attività scolastiche previste, dando possibilità di effettuare uscite didattiche e visite guidate.

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

Ad APRILE e MAGGIO si sono svolte le simulazioni d'esame:

VENERDI 1 APRILE 2022 : SC. ALIMENTAZIONE

VENERDI 29 APRILE 2022 : SC. ALIMENTAZIONE

LUNEDI 11 APRILE 2022 : ITALIANO

MARTEDI 3 MAGGIO 2022 : ITALIANO

MARTEDI 10 MAGGIO 2022 : SIMULAZIONE ORALE

ALUNNI COINVOLTI : 2 alunni

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	DESCRIPTORI
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.
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.
Partecipazione ad attività generiche	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				

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
Metodo induttivo e deduttivo	X	X	X	X							
Esperienza in campo								X			X
Lavori di gruppo	X		X		X		x	X	X	X	X
Problem solving							x	X			
Brain storming	X	X	X							X	
Cooperative learning	X						x				

Analisi dei casi				X			x	X			X
Lavori in rete					X	X		X	X		
Visite guidate	x	x									
DAD	X	X	X	X	X	X	x	X	X	X	<u>X</u>

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	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
Libri di testo	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											
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

[illegible]

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 obiettivi minimi, errori lievi nell'applicazione.
7	Discreto	L'allievo mostra costante impegno ed è motivato	Acquisizione diligente di informazioni essenziali esposte con terminologia appropriata, soddisfacenti competenze di collegamento nell'utilizzare le informazioni per orientarsi, senza difficoltà, in situazioni note.
8	Buono	L'allievo mostra costanza nell'impegno, è seriamente motivato	Acquisizione più che soddisfacente dei contenuti e delle tecniche con la conoscenza precisa degli argomenti e un'esposizione chiara e fluida, con l'utilizzo di termini specifici e appropriati.
9	Ottimo	L'allievo mostra costanza e serietà nell'impegno, 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

Finalità del percorso:

- Sviluppare vocazionalità per la formazione integrale dello studente ai fini di facilitare le scelte di orientamento dei giovani
- 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

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 in presenza o in DAD, che in orario extrascolastico.

Contenuti del progetto

ANNUALITA ,	PROGETTI ATTIVATI	N° DESTINATA RI (ALUNNI COINVOLTI)	PERIODO DI ATTUAZIO NE /DURATA	COMPETEN ZE SVILUPPATE	DISCIPLI NE IMPLICAT E	Strumenti di verifica e valutazione delle competenze
3^ANNO (a.s.19-20)	Tirocinio formativo e di orientame nto presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolas tico 80/120 ore	Competenz e tecnico – professionali Competenz e trasversali	Laboratori italiano Voto condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli Relazione finale(italiano/la boratori)

	Project Work	Intera classe (team working)	Orario scolastico + lavoro domestico 10 0re	Competenz e tecnico – professional i Competenz e trasversali e cittadinanza	Laboratori Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	Concorsi					
	Intervento esperti					
	Formazione e sicurezza modulo generale e/o specifica	Intera classe	Orario scolastico 12 ore	Competenz e tecnico – professional i		Test
4 ^ANNO (a.s. 20-21)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	160 ore	Competenz e tecnico – professional i Competenz e trasversali e cittadinanza	Laboratori Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto) Relazione tecnica italiano/laboratori)

	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>Le figure professionali del settore. I contratti di lavoro</i> <i>La lettera di presentazione</i>	Intera classe	Orario scolastico e extrascolastico 10 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali e di cittadinanza	Economia Italiana	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	Concorsi	Intera classe + singolo alunno COMBIGURU CHALLENGE	Orario scolastico e extrascolastico 10 ore	Competenze tecnico – professionali	Laboratorio di cucina	Valutazione multimediale
	Intervento esperti	Intera classe .Maestro pizzaiolo .Maestro pasticciere	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Laboratorio cucina	
5^ ANNO (a.s.21-22)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/	Tutti gli alunni	160 ore	Competenze tecnico – professionali	Laboratori Italiano	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)

	strutture del territorio			Competenz e trasversali	Voto di condotta	Relazione tecnica (voto) Italiano/laboratori
	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO La ricerca attiva del lavoro Il cv. La simulazione e del colloquio di lavoro	Tutti gli alunni	orario scolastico 10 ore	Competenz e tecnico – professionali Competenz e trasversali	Economia Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli

Competenze agite nei PCTO

LE COMPETENZE TRASVERSALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

		COMPETENZE TRASVERSALI		
		Competenza personale, sociale	Competenze in materia di	Competenze imprenditoriale

		e capacità di imparare e imparare	cittadinanza	
SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-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 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		
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	Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative	Prevedere realizzazioni di strutture di verde urbano, di miglioramento delle condizioni delle aree protette, di parchi e giardini	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche e per la vita sociale e culturale e con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'am	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

				biente e del territori o			
SCHEDA DI OSSERVAZIO NE DEL PROCESSO DI APPRENDIM ENTO IN TIROCINIO- IFS-PW	OSSERVA/PARTECIP A 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	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	
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

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)	
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 A.S. 2021/2022 Progetto Icaro sull'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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - Enti e organizzazioni per la difesa dell'ambiente - Interventi di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio 	a.s. 2021/2022: partecipazione giovanile e l'emergenza ambientale, la sfida delle nuove generazioni
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 	

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 	
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 - Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education - Giornata del Ricordo e della Memoria 	<p>2021/2022: Partecipazione volontaria al Progetto Peer education</p> <p>2019/2020: partecipazione volontaria al progetto "Cene didattiche" a scuola</p> <p>2019-2020: Partecipazione volontaria al Progetto Peer education</p> <p>A.S 2019/2020: Incontro con i partigiani (Giornata della Memoria)</p> <p>A.S 2020-2021: Partecipazione volontaria al Progetto Peer education</p> <p>A.S 2021/2022: Incontro con il Direttore dell'Accademia Symposium di Rodengo Saiano in merito al Corso ITS post-diploma: Manager dell'enoturismo (orientamento in uscita)</p> <p>A.S. 2021/2022: progetto "non dimentichiamo"</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro on-line sul tema "bullismo e cyberbullismo";</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro sul tema "la</p>

			<p>depressione sotto la pressione del covid";</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro on-line sul tema "il cibo un nostro alleato";</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro online sul tema "Cultivating a Consent Culture: cultura del consenso vs cultura dello stupro";</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro sul tema "la violenza di genere";</p>
Cittadinanza culturale	<p>Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale</p> <p>Valorizzazione della creatività</p>	<p>- Progetti/ percorsi relativi al patrimonio artistico culturale del territorio locale/nazionale</p> <p>- Progetti di educazione artistica (musica, teatro, cinema , altro)</p>	<p>A.S 2021/2022: (Campagna di sensibilizzazione nella Giornata Internazionale contro la violenza sulle donne)</p> <p>a.s 2021/2022: cultura del consenso vs cultura dello stupro</p> <p>a.s 2021/2022: uscita didattica al "VITTORIALE"</p>
Cittadinanza e Volontariato	Sensibilizzazione all'attività di volontariato	<p>- Enti e associazioni per il volontariato</p> <p>- Collaborazione ad attività di volontariato</p>	
Cittadinanza e Salute	Individuazione e attuazione dei comportamenti ed atteggiamenti salutari	<p>-Corso Sicurezza</p> <p>-Alimentazione sicura</p> <p>-Educazione alla sessualità/affettività</p> <p>-Prevenzione patologie, dipendenze, devianze e abusi</p>	<p>A.S 2019/2020: Corso Sicurezza PCTO</p> <p>A.S. 2021/2022: A scuola contro la violenza sulle donne (Campagna di sensibilizzazione contro la violenza sulle donne)</p> <p>A.S. 2021/2022: Mangiar bene previene" (Progetto Fondazione ANT di Alimentazione e</p>

			salute: la prevenzione comincia dalla tavola)
--	--	--	-----------------------------------------------

8. Allegati:

● Programmi disciplinari

Allegato Programmi Svolti – Classe 5A alberghiero – Esame di Stato 2021-2022

Disciplina	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
Docente	Prof. SALERNO GIOVANNI
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 ➤ 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 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	CHIODA MARTA
Testo in adozione	Marta Sambugar - Gabriella Salà, "Letteratura Aperta", vol. 3, La Nuova Italia

Modulo	Contenuti
Produzione testuale	<ul style="list-style-type: none"> • Tipologia delle prove dell'Esame di Stato • Curriculum Vitae • Relazione tecnica di PCTO
Il Realismo	<p>Positivismo, Realismo e Naturalismo: caratteri, principi, autori principali.</p> <p>Verismo: caratteri, principi, autori principali, tecniche di scrittura.</p> <p>Giovanni Verga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vita, poetica e opere negli aspetti fondamentali; • "I Malavoglia" e "Mastro Don Gesualdo": trama essenziale, analisi dei personaggi, principi e tecniche di scrittura verista, significati dell'opera; • lettura di testi esemplificativi quali "La Lupa" (da "Vita dei campi"); "Prefazione" e "La famiglia Malavoglia" (rispettivamente dalla prefazione e dal capitolo 1 de "I Malavoglia").
Dal Decadentismo alle Avanguardie: principi di poetica, tematiche e scelte espressive	<p>Caratteri del Simbolismo, del Decadentismo e dell'Estetismo: quadro storico culturale di riferimento; scelte espressive e idee; autori e opere principali; analisi di testi esemplificativi quali "L'albatro" di Charles Baudelaire; "Vocali" di Arthur Rimbaud; "Il vero volto di Dorian" (cap. 13 da "Il ritratto di Dorian Gray") di Oscar Wilde.</p> <p>Giovanni Pascoli: cenni biografici e principali opere; principi di poetica (con attenzione alla "poetica del Fanciullino" - lettura e analisi di passi significativi tratti da "Il fanciullino", specificatamente l'estratto riportato alle pagine 231 e 232 del libro di testo); analisi di poesie tratte da "Myricae" ("Lavandare" - "X agosto" - "Temporale" - "Novembre") e da "Canti di Castelvecchio" ("Il gelsomino notturno").</p> <p>Gabriele D'Annunzio: cenni biografici, principali opere e circostanze compositive; principi di poetica; analisi di un estratto de "Il piacere" ("Il ritratto di un esteta", libro I, cap. II) e "La pioggia nel Pineto" da "Laudi".</p> <p>Le Avanguardie: motivazioni e caratteri; il Futurismo ("Il manifesto del Futurismo" di Filippo Tommaso Marinetti, i valori e le scelte espressive).</p>
Il "romanzo della crisi": autori, temi, scelte espressive	<p>L'inettitudine nel romanzo del Novecento e cenni ai principali scrittori europei.</p> <p>Italo Svevo: vita, poetica e opere (inclusi trama e contenuto delle opere principali); analisi di "Prefazione" e "L'ultima sigaretta" (tratto dal capitolo "Il fumo") da "La coscienza di Zeno".</p> <p>Luigi Pirandello: vita, poetica e opere (inclusi trama e contenuto delle opere principali); analisi di un estratto ("Io e l'ombra mia", cap. XV) da "Il fu Mattia Pascal"; analisi di "Il treno ha fischiato..." da "Novelle per un anno".</p>

La lirica del primo Novecento: autori, tendenze, scelte espressive	<p>Giuseppe Ungaretti: vita; opere principali; poetica e scelte espressive; analisi di poesie tratte da "L'allegria" ("Veglia", "Fratelli", "I fiumi", "Mattina", "Soldati") e da "Sentimento del tempo" ("La madre").</p> <p>Eugenio Montale: cenni biografici; opere principali ("Ossi di seppia" e "Occasioni"), analisi di poesie significative del periodo preso in esame ("Non chiederci la parola" da "Ossi di seppia" e "Non recidere, forbice, quel volto" da "Le occasioni").</p>
Arte e letteratura nel secondo dopoguerra	<p>Eugenio Montale: "La bufera e altro" e "Satura"; analisi di "Ho sceso, dandoti il braccio" da "Satura".</p> <p>Il Neorealismo: definizione, caratteri generali, autori principali con attenzione alla figura e alle opere principali di Primo Levi.</p>
Esperienze letterarie del secondo Novecento	<p>Italo Calvino: vita e opere principali; principi essenziali di poetica; lettura e analisi di due brani significativi legati al nucleo tematico "Sostenibilità ambientale". Nel dettaglio: "Primavera – Funghi in città" da "Marcovaldo ovvero Le stagioni in città" (testo fornito dalla docente), "Ottavia: una città invisibile" da "Le città invisibili" (estratto riportato a pagina 810 del libro di testo).</p>
Educazione civica "Percorso di educazione alla legalità" e "Percorso di educazione allo sviluppo sostenibile"	<p>"Percorso di educazione alla legalità":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dichiarazione universale dei diritti umani. • Riflessioni riguardanti le Giornate commemorative (Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne; Giornata della Memoria; Giorno della memoria dedicato alle vittime del terrorismo e delle stragi di tale matrice). <p>"Percorso di educazione allo sviluppo sostenibile":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030: principi di base e obiettivi di massima del documento.

Disciplina	Storia
Docente	CHIODA MARTA
Testo in adozione	Giorgio De Vecchi - Giorgio Giovannetti, "La nostra avventura", Edizione Rossa, vol. 3, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

Modulo	Contenuti
Ripristino competenze	<p>Contenuti relativi ad aspetti essenziali della programmazione dell'anno precedente, come raccordo con il programma del corrente anno scolastico. Nello specifico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la Seconda rivoluzione industriale; • la società di massa; • la "Belle époque".

<p>Conflitti e tensioni nell'Europa del Primo Novecento</p>	<p>Politica interna ed estera, economia e società nell'Italia del primo Novecento.</p> <p>La Prima guerra mondiale: cause – scenari – eventi fondamentali – trattati di pace – impatto ambientale (nucleo tematico: "Sostenibilità ambientale").</p> <p>La rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze.</p> <p>Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali; tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania e all'Italia.</p>
<p>Sistemi totalitari del primo Novecento e Seconda guerra mondiale</p>	<p>Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali.</p> <p>Fascismo: origini e affermazione del fascismo – politica, cultura, economia e società nell'Italia fascista.</p> <p>Nazismo: caratteristiche ed eventi fondamentali.</p> <p>I "ruggenti anni Venti"; il proibizionismo (nucleo tematico: "Enogastronomia ed effetti dell'alcol"); crisi del '29; "New Deal".</p> <p>Seconda guerra mondiale: cause, eventi principali – Shoah.</p>
<p>Il Secondo dopoguerra: dalla Guerra Fredda alla distensione</p>	<p>L'Europa del secondo dopoguerra: le eredità della guerra - il piano Marshall - Guerra Fredda (contrapposizioni ideologiche e politiche e divisione del mondo in blocchi contrapposti).</p> <p>ONU: organizzazione di base e funzioni.</p> <p>Cenni ai processi politici volti al superamento della contrapposizione dei blocchi.</p> <p>Idea di un'Europa unita.</p> <p>Decolonizzazione e conflitti (in sintesi).</p>
<p>L'Italia del Secondo Novecento</p>	<p>Nascita della Repubblica italiana e della Costituzione italiana; cenni ai partiti del dopoguerra.</p> <p>Il "miracolo economico" italiano.</p> <p>Il movimento del Sessantotto (caratteri principali).</p> <p>Gli anni di piombo (dinamiche, eventi fondamentali, terrorismo rosso e terrorismo nero), con particolare attenzione alla strage di piazza della Loggia.</p> <p>Dagli anni '70 agli anni '90: principali trasformazioni culturali e sociali.</p>
<p>Educazione civica "Percorso di educazione alla legalità"</p>	<p>La Costituzione: principi cardine e funzione.</p> <p>Sistemi a confronto: democrazia e dittatura.</p> <p>Riflessioni riguardanti le Giornate commemorative (Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne; Giornata della Memoria; Giornata della memoria dedicato alle vittime del terrorismo e delle stragi di tale matrice).</p>

Docente	CIELI PAOLA
Materia:	INGLESE
Testo in adozione	English book

N. mod.	Titolo del modulo	Argomenti e attività svolte
1	APPROFONDIMENTO GRAMMATICALE	<p>Strutture grammaticali:</p> <p>Present,past and future tenses</p> <p>Passive form</p>
2	MICROLINGUA	<p>Hospitality industry, FOH/BOH staff (roles and tasks)</p> <p>FOOD and HEALTH</p> <p>Healthy Lifestyle</p> <p>Food groups</p> <p>Mediterranean Diet / a sustainable diet / Slow Food</p> <p>Alternative diets : Vegan and Vegetarian</p> <p>Food allergies and intolerances</p> <p>FOOD SAFETY and HYGIENE</p> <p>Food contamination and poisoning</p> <p>Food preservation</p> <p>Safe food storage and handling</p> <p>HACCP System and its steps in the catering industry</p> <p>Hunger and Malnutrition</p> <p>Agenda 2030</p> <p>Writing a CV</p>
3	CIVILTÀ	Current News on BBC
4	EDUCAZIONE CIVICA	Environmental sustainability, recycling and creation of dishes with leftovers

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, integrali definiti e le loro applicazioni al calcolo di aree e volumi.

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	<p>CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali • Tipi di contaminazione • Le micotossine • I fitofarmaci • Gli zoofarmaci • I metalli pesanti • contaminazione particellare <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 • Epatite A • I fattori ambientali e la crescita microbica • Tossinfezioni alimentari <ul style="list-style-type: none"> o Salmonellosi o Botulismo <ul style="list-style-type: none"> • stafilococco • I funghi microscopici • Le parassitosi <ul style="list-style-type: none"> o Teniasi o Anisakidosi o Toxoplasma Gondi
-------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	IL SISTEMA HACCP E LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ: <ul style="list-style-type: none"> • etichetta alimentare, tracciabilità e rintracciabilità • HACCP • Le frodi alimentari • Le certificazioni di qualità <ul style="list-style-type: none"> • La qualità totale degli alimenti
Mod.2 LA DIETA IN CONDIZIONI FISIologiche	LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIologiche: <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	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE <ul style="list-style-type: none"> • Dieta mediterranea • Dieta sostenibile agenda 2030
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 e la Celiachia) ALIMENTAZIONI E TUMORI: <ul style="list-style-type: none"> • Diabete • malattie cardiovascolari

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

Modulo	Contenuti
Modulo 1	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,

Approfondimento grammaticale	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 + Nucleo tematico "Sostenibilità ambientale"	Comment s'alimenter de façon plus durable.
Modulo 5 Nucleo tematico "Enogastronomia ed effetti dell'alcol"	Les jeunes et l'alcool: le binge drinking.

Disciplina	SCIENZE MOTORIE
Docente	PIERLUIGI BIANCHETTI
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 ealzata. 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	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo delle proprie azioni in situazioni dinamiche variabili

RIELABORAZIONE SCHEMI MOTORI	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • I principi nutritivi - il fabbisogno energetico e l'alimentazione nello Sport • L'indice di massa grassa-Sport e alimentazione-

Disciplina	Laboratorio Cucina
Docente	ROBERTO RUOTOLO
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 DELL'ATTIVITÀ RISTORATIVA	-organizzazione dei menù. il coordinamento delle risorse nell'azienda della ristorazione. 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	GRUOSSO ANTONIO
Testo in adozione	LUGI MANZO-TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA BAR E SOMMELLERIE(VOL.UN.III-IV-V)

Modulo	Contenuti
Modulo 1:CURRICULUM VITAE.LA LETTERA DI ACCOMPAGNAMENTO.PROPORSI AL MONDO DEL LAVORO. LE DIVERSE FORME DI GESTION E DELL'ATTIVITA' RISTORATIVA.	La comunicazione Tipologie di comunicazione La strutturazione di una comunicazione efficace La gestione informatizzata dell'azienda. Tipologie di fornitori Gestire il magazzino. Gestire gli acquisti.
Modulo 2: LIQUORI	La classificazione delle bevande Analcolici, Alcolici e superalcolici . Le tecniche di produzione dei liquori. Servire i liquori al cliente.
Modulo 3:FERMENTAZIONE E DISTILLAZIONE	I vari tipi di distillati. Il servizio dei distillati.
Modulo 4: Il Vino	Dalla pianta alla bottiglia Le tipologie di vinificazione I vitigni La carta dei vini Enografia nazionale e internazionale
Modulo 5:EDUCAZIONE CIVICA:I MARCHI DI QUALITA'	Cos'è un marchio di qualità. I marchi di qualità italiani I prodotti tipici bresciani.

Disciplina	I.R.C.
Docente	Bonetti Antonio
Testo in adozione	RELIGIONI PRESENTATE AI MIEI ALUNNI (LE) - VOL. UNICO MISTO VOLUME UNICO, Bocchini Sergio EDB EDIZ.DEHONIANE

Modulo	Contenuti
Modulo 1 Rapporto Chiesa Uomo Mondo	Religione e antropologia Religione e evoluzionismo
Modulo 2 Dimensione etica della persona	Lo sviluppo sostenibile Responsabilità sociale ed individuale I fondamenti dell'etica Le missioni nei paesi in via di sviluppo Laudato si': Il progetto del Dandolo in Tanzania