



## ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE  
SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Esame di Stato A.S. 2022/2023

### DOCUMENTO 15 MAGGIO

Classe 5° Sez. B Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 15 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Giacomo Bersini



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Indice del documento

1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione
2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe
3. Criteri di valutazione del credito scolastico
4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione
5. Attività di sostegno e di recupero
6. Progetto d'Istituto per i PCTO
7. Cittadinanza e costituzione
8. Allegati:
  1. Programma disciplinare annuale
  2. Simulazioni e griglie delle prove d'esame
  3. Progetto d'Istituto per i PCTO
  4. Curriculo di Istituto di Educazione Civica
  5. Allegato Documento 15 Maggio - Sostegno
  6. Allegato Documento del 15 Maggio- Bes e Dsa
  7. Strumenti compensativi per alunni con P.D.P.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE  
SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## 1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione

Il D.lgs. 13 aprile 2017, n.61 ha introdotto la Riforma degli Istituti Professionali.

I punti salienti del riordino sono i seguenti:

- la programmazione avviene per competenze secondo le linee guida per gli Istituti Alberghieri;
- la programmazione avviene per unità di apprendimento che vengono concordate e condivise nei Consigli di Classe;
- è stato introdotto il P.F.I. (progetto formativo individualizzato), che ha permesso la personalizzazione degli apprendimenti secondo le attitudini e debolezze del singolo alunno;
- è stato indicato il Nuovo Profilo Unico in uscita:

*il Diplomato possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.*

*Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del "Made in Italy" in relazione al territorio.*

Il nuovo ordinamento prevede 11 indirizzi di studio, ciascuno caratterizzato da un profilo unitario in uscita che consente "ampi spazi di declinazione e di personalizzazione in relazione alle vocazioni della scuola e del territorio". L'elaborazione dei profili unitari è stata effettuata con l'ausilio degli stakeholders e delle scuole, per renderli flessibili e adattabili ai cambiamenti del sistema economico. Gli Istituti hanno rielaborato i quadri orari, aumentando le ore destinate alle materie di indirizzo, al fine di permettere il raggiungimento delle competenze specifiche di settore. I quadri orari del nostro Istituto sono qui consultabili:

<https://www.iisdandolo.edu.it/file/INF0000000233/c5b62ae2d93923010644f7737eac213c.pdf>

Il profilo è declinato e orientato dall'Istituto all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Sala e vendita) secondo i seguenti nuclei tematici:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

## Nuova struttura della seconda prova d'Esame 2023

Secondo il Regolamento del Ministero, le modalità di svolgimento della seconda prova negli istituti professionali tengono conto della dimensione tecnico-pratica e laboratoriale di ciascun indirizzo: ciò significa che nel secondo scritto verrà richiesto un approccio molto pratico, che prevede l'esame di situazioni concrete. La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo, dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Nuovo profilo professionale

La recente riforma degli istituti professionali (Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61) indica come traguardo finale il seguente profilo in uscita: Enogastronomia e ospitalità alberghiera.

Il diplomato in "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" possiede specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera; si occupa del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

L'indirizzo presenta le seguenti articolazioni:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita.

Il corso si articola in un quinquennio e consente al diplomato di gestire i servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, la ristorazione e l'ospitalità. Permette, inoltre, di 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. Il percorso garantisce una formazione tecnica e competenze di ottimo livello, finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio nel settore.

Gli studenti svolgono attività didattica attraverso esperienze di laboratorio (in aziende interne ed esterne nei percorsi P.C.T.O.), itinerari di apprendimento interattivi, di ricerca, studio e confronto con le realtà culturali del territorio. I risultati di apprendimento consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari.

In tale indirizzo, il diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del "made in Italy" in relazione al territorio.

Il percorso complessivo è atto, quindi, alla formazione di una persona in grado di investire le competenze acquisite, agendo con consapevolezza nell'ambito professionale, orientandosi rispetto alla complessità che caratterizza la società odierna.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



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

### Componenti del consiglio di classe:

Materia	Docente	Firma
Lingua e Letteratura italiana		
Storia		
Laboratorio di cucina		
Laboratorio di sala		
Scienze e cultura dell'alimentazione		
Diritto e tecniche amministrative		
Matematica		
Lingua Inglese		
Lingua Francese		
Religione		
Sostegno		
Sostegno		
Scienze Motorie e Sportive		



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## 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	
19	



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE  
SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Profilo della classe:

Provenienza	n°
alunni inseriti per trasferimento	10
alunni inseriti respinti in terza	0
alunni inseriti respinti in quarta	0
alunni inseriti respinti in quinta	0

## Presentazione della classe:

La classe è profondamente eterogenea e figlia di diversi percorsi scolastici. Dei 19 alunni presenti (13 maschi e 6 femmine), infatti, \\\ provengono da un percorso quadriennale svolto presso un Istituto privato della provincia di Brescia, \\\ hanno frequentato il percorso regionale triennale IeFP offerto dall'Istituto Dandolo e solo due studentesse hanno svolto fin dal primo anno il percorso quinquennale. Inoltre, nella classe sono presenti \\\ alunni con certificazione di disabilità (legge 104/92), due dei quali seguono un percorso differenziato mentre un terzo segue una programmazione semplificata, supportati da due insegnanti di sostegno. Infine, sono presenti \\\ con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (*Tipo di disturbo: ICD-10, F81.0 dislessia, disortografia, discalculia*), \\\ per cui è stato attivato un PDP- BES (*L'alunno riscontra difficoltà significative nell'area logico matematica, che lo portano ad avere un basso profitto dettato da distrazione e poca comprensione degli argomenti. Il CDC ritiene che, per le discipline inerenti all'area logico-matematica, sia necessario attivare un PDP*) e \\\ di madrelingua non italiana per cui è stato attivato un BES LINGUISTICO (*Alunna straniera che pur essendo in Italia da più anni trova ancora difficoltà nella lingua italiana ed in particolare in quella dello studio*).

Questa marcata eterogeneità ha influito negativamente sul percorso scolastico dell'anno in corso, rendendo difficile svolgere un'attività didattica soddisfacente per una quinta superiore, soprattutto



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



durante il trimestre. Gli scrutini del primo periodo hanno evidenziato numerose lacune per diversi alunni, che solo alcuni sono riusciti a colmare nel corso del pentamestre. Anche la partecipazione alle lezioni è profondamente segnata da quanto detto in precedenza, con una chiusura nei confronti di alcuni docenti e una difficoltà a partecipare attivamente ad alcune lezioni.

In media la classe ha tenuto un comportamento adeguato ed in linea con le richieste della scuola, anche se si sono verificati alcuni episodi per cui si è resa necessaria la sospensione di tre alunni e spesso sono state utilizzate assenze strategiche per evitare verifiche o interrogazioni.

Si sottolinea, infine, la buona adesione alla proposta delle simulazioni della prima e della seconda prova d'esame e del colloquio orale: gli studenti e le studentesse hanno apprezzato l'opportunità di sviluppare un' adeguata preparazione, non solo in termini di contenuti, per poter affrontare serenamente l'Esame di Stato.

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

A MARZO e MAGGIO si sono svolte le simulazioni d'esame come da seguente calendario:

Lunedì 13.03.2023: seconda prova

Mercoledì 22.03.2023: prima prova

Mercoledì 03.05.2023: colloquio orale

Lunedì 08.05.2023: seconda prova

Giovedì 11.05.2023: prima prova

In riferimento alla seconda prova d'esame si comunica che, per motivi di carenze laboratoriali e di spazio, non verrà effettuata in forma pratica ma scritta.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



### 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:

- Media dei voti con decimale superiore a 0,5.
- Impegno attivo come rappresentante di classe, di Istituto e/o della Consulta studentesca.
- Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curriculari ed extracurriculari open days, eventi, fiere, concorsi.
- Partecipazione, interesse ed impegno significativi nei percorsi PCTO: valutazioni alte conseguite nelle competenze tecnico-professionali in stage, PW, FS.
- Attività di volontariato e socioassistenziali presso associazioni riconosciute, certificate nei tempi, nelle modalità e nella frequenza.
- Pratica di attività sportiva a livello agonistico presso società sportive riconosciute.
- Certificazioni nelle lingue straniere e/o nelle competenze informatiche.
- L'assegnazione alla fascia superiore di credito si ottiene in presenza di almeno 3 dei criteri indicati.

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



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## 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				
19				



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## 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.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"**

*SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di BRESCIA*  
Tel. 030.9718132 – Fax. 030.9719062 – e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) – pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) – C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**



## 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:



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"**

*SEDE CENTRALE: Pzza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)*  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 8600070177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE Sperimentale**



SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)





# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Griglia dei criteri di valutazione in decimi e corrispondenza ai livelli raggiunti rispetto alle competenze dei percorsi di istruzione professionale

Voto in decimi	livello di competenza	Impegno e motivazione	abilità/ conoscenze/competenze
1 - 2	livello 0 (competenza non raggiunta)	Lo studente non presenta impegno e motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti , lo studente non si orienta e non è in grado di fronteggiare il compito; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da disorganicità e notevole genericità.
3 - 4	livello 0 (competenza non raggiunta)	Lo studente mostra impegno sporadico e scarsa motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente si orienta e riesce ad affrontare il compito in modo solo parziale e lacunoso; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da incoerenze
5	livello 0 (competenza non raggiunta)	Lo studente mostra impegno irregolare e incostanza nella motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente ha un orientamento sommario ed affronta il compito in modo poco efficace; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da approssimazione
6	livello base di competenza	Lo studente mostra impegno regolare e un certo grado di motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente si orienta e affronta il compito in modo basilare; rielaborazione ed esposizione sono essenziali ma sostanzialmente valide



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



7	livello intermedio di competenza	L'allievo mostra costante impegno ed è motivato	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente mostra strategie/comportamenti appropriati e affronta il compito in modo efficace; rielaborazione ed esposizione mostrano capacità di articolazione e chiarezza comunicativa.
8	livello intermedio di competenza	Lo studente mostra costanza nell'impegno, è seriamente motivato	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente individua più strategie/comportamenti appropriati e svolge il compito in modo molto efficace; rielaborazione ed esposizione mostrano padronanza procedurale e fluidità comunicativa.
9	livello avanzato di competenza	Lo studente mostra costanza e serietà nell'impegno, evidenzia una considerevole motivazione	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente organizza strategie/comportamenti opportuni per svolgere il compito in modo efficace ed efficiente; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da sicurezza e espressività comunicativa
10	livello avanzato di competenza	Lo studente mostra un elevato grado di impegno, serietà, costanza in tutte le attività proposte.	In rapporto a prestazioni/prodotti richiesti, lo studente pianifica le strategie e i comportamenti più mirati per svolgere il compito con massima efficacia ed efficienza; rielaborazione ed esposizione sono caratterizzate da precisione, originalità e approccio critico.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## 5. Attività di sostegno/recupero.

Per raggiungere gli obiettivi il C.d.C. ha adottato le seguenti strategie, anche nella DAD:

- X recupero curricolare
- X recupero guidato
- X organizzazione di specifiche attività per gruppi di studenti
- X assegnazione di esercizi per casa agli studenti in difficoltà
- X corsi di potenziamento, svolgimento di temi relativi alle due prove scritte d'esame, simulazioni colloquio d'esame
- X lavori di gruppo
- X esercizi di correzione e autocorrezione
- X feedback activities durante la lezione e prima dell'inizio della successiva

## 6. Progetto d'Istituto per il PCTO

La tabella allegata al punto 8.3 riporta le attività di PCTO svolte dalla Classe.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## 7. Cittadinanza e Costituzione

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

Area tematica	Finalità	Contenuti/ percorsi proposti	Attività, percorsi e progetti
<b>Cittadinanza europea</b>	Acquisire consapevolezza delle linee fondamentali della normativa europea, delle problematiche politiche ed economiche, dei programmi di azione delle istituzioni europee	-Diritti e opportunità per i cittadini europei (Riferimenti: Carta di Nizza 2000 - Trattato di Lisbona 2009)	



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Cittadinanza e legalità</b>	Valorizzare la cultura della democrazia e della legalità	<ul style="list-style-type: none"><li>-Eventi, processi e fenomeni storici particolarmente significativi rispetto al tema</li><li>- Principi costituzionali e istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici</li><li>- Percorsi per l'interculturalità</li></ul>	<p>A.S 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Icaro" sulla Formazione Sicurezza Stradale</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro online sul bullismo e il cyberbullismo "Società All Inclusive: hate crimes online, discriminazione; ostacoli e prospettive per una società inclusiva"</p> <p>A.S. 2022/2023: Conferenza "Se la gioventù le negherà il consenso" (incontro sulle stragi di mafia)</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Non dimentichiamo" organizzato in occasione del "Giorno della memoria dedicato alle vittime del terrorismo e delle stragi di tale matrice"</p>
<b>Cittadinanza e cultura scientifica</b>	Orientarsi consapevolmente nei confronti dei risultati della ricerca tecnico-scientifica e delle sue ricadute nella vita quotidiana	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ricerca scientifica e bioetica Incidenza delle nanotecnologie e della robotica su società ed economia</li><li>- Ricerca scientifica ed ambiente</li></ul>	



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Cittadinanza e sostenibilità ambientale</b>	Effettuare scelte consapevoli in funzione della tutela del patrimonio ambientale	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rapporto tra sviluppo economico e salvaguardia ambientale</li><li>- Sostenibilità alimentare</li><li>- Sostenibilità turistica</li><li>- Valorizzazione del paesaggio, economia e società</li><li>- Buone pratiche per il risparmio energetico</li><li>- Buone pratiche per la raccolta differenziata</li><li>- La tutela dell'ambiente nei protocolli e nelle intese internazionali</li><li>- Enti e organizzazioni per la difesa dell'ambiente</li><li>- Interventi di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio</li></ul>	<p>A.S. 2021/2022: Progetto "Sfrutta la frutta"</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Orthòs" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Orthòs" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2022/2023: "Pranzo con gli scarti" (in collaborazione col programma televisivo "Striscia la Notizia")</p>
--	--	---	---



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Cittadinanza e sport</b>	Rafforzare il rispetto delle regole, di sé e degli altri attraverso la pratica sportiva	<ul style="list-style-type: none"><li>- Sport e salute</li><li>- Rischio infortuni e prevenzione</li><li>- Organizzazione e gestione (arbitraggio / giuria) di attività sportive</li></ul>	<p>A.S. 2021/2022: Incontro "Scivolare" (sport invernali)</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Vita, sport e disabilità"</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Neve" (sport invernali)</p>
<b>Cittadinanza digitale</b>	Educare al corretto utilizzo della rete Internet	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identità digitale</li><li>- web reputation</li><li>- l'informazione di qualità e fake news</li></ul>	<p>A.S. 2021/2022: Incontro online sul bullismo e il cyberbullismo "Società All Inclusive: hate crimes online, discriminazione; ostacoli e prospettive per una società inclusiva"</p>
<b>Cittadinanza economica</b>	Orientarsi con consapevolezza nel mondo dell'economia	<ul style="list-style-type: none"><li>- Processi e dinamiche connessi all'economia e ricadute sociali (financial literacy)</li><li>- Autoimprenditorialità</li><li>- Economia e previdenza sociale</li></ul>	



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Cittadinanza attiva a scuola</b>	Rafforzare il senso di identità e di appartenenza, di solidarietà, il rispetto degli altri; il bisogno di comunicare e progettare insieme, attraverso la condivisione di valori e la partecipazione attiva alla Comunità scolastica	<ul style="list-style-type: none"><li>- Inclusività</li><li>- Intercultura</li><li>- Diritti dell'Infanzia</li><li>- Statuto delle studentesse e degli studenti</li><li>- Collaborazione ad eventi e fiere</li><li>- Orientamento scolastico</li><li>- Sicurezza sul lavoro</li><li>- Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education</li><li>- Giornata del Ricordo e della Memoria</li></ul>	<p>A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Partecipazione volontaria al Progetto "Peer Education"</p> <p>A.S. 2021/2022: Incontro online sul bullismo e il cyberbullismo "Società All Inclusive: hate crimes online, discriminazione; ostacoli e prospettive per una società inclusiva"</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Vita, sport e disabilità"</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Corpo e movimento" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Cucina speciale" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Pet Therapy" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2021/2022: Progetto "Orthòs" per alunni con PEI differenziato</p> <p>A.S. 2022/2023: Progetto "Orthòs" per</p>
-------------------------------------	---	---	---



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Cittadinanza culturale</b>	Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale  Valorizzazione della creatività	- Progetti/ percorsi relativi al patrimonio artistico culturale del territorio locale/nazionale  - Progetti di educazione artistica (musica, teatro, cinema, altro)	A.S. 2022/2023: Uscita didattica al "Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera"  A.S. 2020/2021, A.S. 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Il Quotidiano in Classe"  A.S 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Il Dandolo dice NO alla violenza" per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne
<b>Cittadinanza e Volontariato</b>	Sensibilizzazione all'attività di volontariato	- Enti e associazioni per il volontariato  - Collaborazione ad attività di volontariato	



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Cittadinanza e Salute</b>	Individuazione e attuazione dei comportamenti ed atteggiamenti salutari	-Corso Sicurezza -Alimentazione sicura -Educazione alla sessualità/affettività -Prevenzione patologie, dipendenze, devianze e abusi	A.S. 2020/2021: Corso Sicurezza PCTO  A.S 2021/2022 e A.S. 2022/2023: Progetto "Il Dandolo dice NO alla violenza" per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne  A.S. 2021/2022: Progetto "Storie di donne dal Cinquecento ad oggi"  A.S. 2022/2023: Incontro-dibattito "Emergenza e Depressione: riconoscere e informare"  A.S. 2022/2023: Incontro organizzato dall'Associazione Diabete Brescia
------------------------------	---	--	--



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## 8. Allegati:

1. Programma disciplinare annuale
2. Simulazioni e griglie delle prove d'esame
3. Progetto d'Istituto per i PCTO
4. Curriculo di Istituto di Educazione Civica
5. Allegato Documento 15 Maggio - Sostegno
6. Allegato Documento del 15 Maggio- Bes e Dsa
7. Strumenti compensativi per alunni con P.D.P.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Esame di Stato

**A.S.2022/2023**

## DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

**Classe 5° sezione B - Indirizzo Enogastronomia**

### Allegato A

### PROGRAMMI DISCIPLINARI ANNUALI



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE  
SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Disciplina</b>	UDA MULTIDISCIPLINARE
<b>Primo trimestre</b>	Sostenibilità ambientale
<b>Secondo trimestre</b>	Enogastronomia ed effetti dell'alcol

<b>Disciplina</b>	Lingua e letteratura italiana
<b>Docente</b>	
<b>Testo in adozione</b>	“Letteratura aperta” vol.3 - Dal Positivismo alla letteratura contemporanea. (M.Sambugar- G.Sala, La nuova Italia, 2021)

<b>N. mod.</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
1	<b>L'età realista e l'età decadente</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realismo, Verismo e Naturalismo</li><li>- La seconda rivoluzione industriale e le condizioni della classe lavoratrice</li><li>- Il Positivismo e la fiducia nella scienza</li><li>- La crisi del progresso: il Decadentismo.</li></ul>
2	<b>Giovanni Verga</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biografia e poetica</li><li>- <i>I Malavoglia</i>: trama e caratteristiche del romanzo</li><li>- Lettura de “Prefazione” e “La famiglia Malavoglia”.</li></ul>
3	<b>Giovanni Pascoli</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biografia e poetica</li><li>- <i>Myricae</i>: caratteristiche dell'opera</li><li>- Lettura de “Lavandare” - “X agosto” - “Temporale”</li><li>- <i>Il fanciullino</i>: caratteristiche dell'opera</li><li>- Lettura de “È dentro di noi un Fanciullino”.</li></ul>
4	<b>Gabriele D'Annunzio -</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biografia e poetica</li><li>- <i>Il piacere</i>: trama e caratteristiche del romanzo</li><li>- Lettura de “Il ritratto di un esteta”</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



		<ul style="list-style-type: none"><li>- Lettura e analisi de "La pioggia nel pineto"</li></ul>
5	<b>Giuseppe Ungaretti</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biografia e poetica</li><li>- <i>L'allegria</i>: caratteristiche dell'opera</li><li>- Lettura de "Veglia" - "Soldati" - "Fratelli" - "Sono una creatura" - "Mattina"</li></ul>
6	<b>Italo Svevo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biografia e poetica</li><li>- <i>La coscienza di Zeno</i>: trama e caratteristiche del romanzo</li><li>- Lettura de "Prefazione" - "L'ultima sigaretta"- "Un rapporto conflittuale"</li></ul>
7	<b>Luigi Pirandello</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biografia e poetica</li><li>- I saggi e il teatro nel teatro</li><li>- <i>Il fu Mattia Pascal</i>: trama e caratteristiche del romanzo</li><li>- Lettura de "Premessa" e "Io e l'ombra mia"</li></ul>
8	<b>Eugenio Montale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Biografia e poetica</li><li>- <i>Ossi di seppia</i> e <i>Satura</i>: caratteristiche delle opere</li><li>- Letture de "Meriggiare pallido e assorto" e "Ho sceso, dandoti il braccio"</li></ul>
9	<b>Produzione scritta</b>	Varie attività ed esercitazioni scritte sulle tipologie A-B-C dell'Esame di Stato
10	<b>Riflessioni di attualità</b>	<p>Visione, analisi e commento settimanale di un TG nazionale, diverso ogni settimana.</p> <p>Riflessione continua su tematiche di attualità, dalla situazione economica al mondo del lavoro, dalla Storia dell'Italia contemporanea ai conflitti nel mondo.</p>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Disciplina</b>	Storia
<b>Docente</b>	
<b>Testo in adozione</b>	“La nostra avventura” vol.3 (G.De Vecchi- G.Giovanetti, Bruno Mondadori, 2016)

<b>N. mod.</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
1	<b>Le rivoluzioni industriali</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Le rivoluzioni industriali: caratteristiche e conseguenze</li><li>- La terza rivoluzione industriale e gli squilibri economici nel mondo contemporaneo</li></ul>
2	<b>La Prima Guerra Mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- La Grande Guerra: cause e sviluppo</li><li>- I trattati di pace</li></ul>
3	<b>Le ideologie del '900 pt.1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il comunismo: aspetti ideologici, la rivoluzione in Russia e il trionfo dei bolscevichi</li><li>- Il liberismo: aspetti ideologici , la crisi del '29 e il New Deal</li></ul>
	<b>Le ideologie del '900 pt.2</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il Fascismo: aspetti ideologici, l'Italia Fascista</li><li>- Il Nazismo: aspetti ideologici, la crisi della Germania l'ascesa al potere di Hitler</li></ul>
4	<b>La Seconda Guerra Mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Seconda Guerra Mondiale: cause, eventi principali</li><li>- La resistenza italiana</li></ul>
5	<b>Dal secondo dopoguerra ad oggi attraverso le fotografie che hanno segnato un'epoca</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dalla Guerra Fredda al muro di Berlino, dalla situazione italiana al neocolonialismo, dal boom economico al '68 e agli anni di piombo, dalla prima alla seconda repubblica</li><li>- Sport e spettacolo nel secondo '900</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

Sede Centrale: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Disciplina</b>	Cucina
<b>Docente</b>	
<b>Testo in adozione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Sarò Chef".</li><li>- Slide del docente e testi personali del docente.</li></ul>

<b>N. mod</b>	<b>Titolo del modulo</b>	<b>Argomenti e attività svolte</b>
1	<b>Gli alimenti e la qualità alimentare</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Definizione degli alimenti, la classificazione alimentare, le scelte alimentare, l'etichetta e i marchi di qualità.</li><li>- L'HACCP</li></ul>
2	<b>Classificazione dei pesci</b>  <b>Le carni: caratteristiche e tagli</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Classificazione e caratteristiche generali dei prodotti ittici, la lavorazione del pesce.</li><li>- I tagli delle carni, la lavorazione delle carni</li></ul>
3	<b>La pasticceria, gelateria, panificazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- I prodotti di pasticceria in generale, le creme e gli impasti di pasticceria, gli zuccheri e le confetture, il cioccolato, la gelateria.</li><li>- Il pane e le farine</li></ul>
4	<b>Gastronomia, cultura e ristorazione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- L'evoluzione delle abitudini alimentari;</li><li>- Gli stili gastronomici: l'offerta alimentare, tradizionale e delle cucine globali</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



5	<b>La ristorazione contemporanea</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ristorazione collettiva e commerciale,</li><li>- Il catering e il banqueting, la ristorazione viaggiante.</li><li>- Il piatto e le decorazioni, degustazioni e analisi sensoriale</li></ul>
6	<b>Marketing e menù</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Il marketing e le tipologie di clientela;</li><li>- Il menù</li></ul>
7	<b>Organizzazione e gestione del ristorante</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Gestire il ristorante;</li><li>- L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione;</li><li>- L'innovazione e le tecnologie in cucina.</li><li>- Le politiche di acquisto.</li></ul>
8	<b>Esercitazione in laboratorio</b>	<p>Menù svolti in laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ricette innovative;</li><li>- nuove tecniche di cottura e conservazione;</li><li>- Piatti rivisitati della cucina italiana;</li><li>- Ricette con prodotti sostenibili, a km 0. Antispreco.</li></ul>
	<b>UDA, ED CIVICA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- esercitazione il laboratorio</li><li>- una pranzo con gli scarti</li><li>- l'effetto dell'alcol in cucina</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Disciplina</b>	Lingua francese
<b>Docente</b>	
<b>Testo in adozione</b>	Profession Oenogastronomie . Hoepli

<b>Module</b>	<b>Contenus</b>
<b>Module 1</b>  <b>Point grammaire</b>	<p>Les verbes au passé de l'indicatif :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Passé composé avec <i>avoir</i> / <i>être</i></li><li>· L'imparfait et le plus-que-parfait</li><li>· Valeurs des temps du passé : l'emploi du passé composé et de l'imparfait</li></ul> <p>Les verbes au futur de l'indicatif :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Le futur simple et antérieur</li></ul> <p>Autres modes et aspects du verbe :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Le conditionnel présent et passé</li><li>· Le système hypothétique.</li><li>· Certains verbes à tournure impersonnelle (valoir mieux, s'agir de, se produire, se passer, paraître, manquer, etc.)</li></ul>
<b>Module 2</b>  <b>La restauration commerciale</b>	<p>Les nouvelles tendances de la restauration commerciale :</p> <p>La gastronomie moléculaire et sa diffusion dans le grand public.</p> <p>Street Food, terrain d'inspiration pour les chefs étoilés</p> <p>La restauration à thème, conjuguer de nouveaux goûts à la cuisine traditionnelle (thèmes liés au pays de provenance : Afrique, Espagne, Japon et Chine)</p>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Module 3</b>  <i>Simplement vins.</i>	Histoire du vin, les régions viticoles françaises, les types de vins et leurs caractéristiques, dégustation et vente : phase visuelle, olfactive et gustative Les origines de la Syrah Les effets bénéfiques du vin mais aussi les dangers et les risques Le champagne : origine, géographie et le service. L'art de la champagnisation Les crémants.
<b>Module 4</b>  <i>Culture</i>	Alsace : Strasbourg- Colmar - les traditions alsaciennes par sa cuisine. La Champagne : son vignoble. Paris entre passé et avenir. Tables capitales. La gastronomie francophone. La cuisine des Antilles françaises, de la Polynésie française, du Maghreb et de la Réunion.
<b>Module 5</b>  <i>Une alimentation au cœur de la santé</i>	Comment manger équilibré et comment alterner les céréales (quinoa, boulghour, millet, orge et épeautre). Le Fonio. Céréale au Sénégal Les groupes alimentaires et la pyramide alimentaire. Les cuissons diététiques. Régime crétois Végétarisme et véganisme Régimes religieux, l'Islam et l'alimentation- manger « cacher », qu'est-ce que cela veut dire.? Allergies et intolérances. Les régimes alimentaires pour coeliaques. Les OGM. Voie d'avenir ou catastrophe écologique. Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation. L'agriculture biologique. Pourquoi ? Quelle réglementation pour le bio. Vins Bio Vignes transgéniques : Enfer ou Paradis ? Les labels de qualité et d'origine. AOP, AOC, IGP, Label Rouge, STG,AB.
<b>Module 6</b>  <i>Objectif emploi</i>	Système HACCP en Europe- L'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux. La réception des marchandises et la gestion des stocks. Les additifs et colorants alimentaires. premiers pas dans le monde du travail.Stage à l'étranger, la recherche d'un emploi, la lettre de motivation et le Recrutement et entretien d'embauche



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Module 7

### *Le tourisme responsable.*

Le tourisme responsable.

Partir autrement. Vacances alternatives.

Travailler dans la forêt Amazonienne, protéger les tortues en Grèce, construire une école primaire au Népal.

<b>Disciplina</b>	Matematica
<b>Docente</b>	
<b>Testo in adozione</b>	Matematica in cucina, in sala, in albergo – Bergamini, Barozzi, Trifone

	<b>Contenuti</b>
--	------------------



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Modulo 1 Studio delle funzioni

- Introduzione allo studio di funzione (esclusivamente algebriche intere e fratte)
- Classificazione e dominio della funzione
- Simmetrie della funzione (concetto di crescenza e decrescenza, funzione pari e funzione dispari)
- Intersezioni della funzione con gli assi coordinati
- Studio del segno della funzione (intervalli di positività e di negatività sul piano cartesiano)
- Limiti e forme indeterminate (con risoluzione della forma  $\frac{\infty}{\infty}$  indeterminata  $\frac{0}{0}$ )
- Limiti alle estremità del campo esistenziale
- Asintoti - Classificazione e determinazione degli asintoti di una funzione (esclusivamente verticali e orizzontali)
- Derivata di una funzione e derivate fondamentali (esclusivamente funzione costante, funzione identità e funzione potenza)
- Calcolo delle derivate: derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto di funzioni e derivata del quoziente di due funzioni
- Calcolo e studio della derivata prima per la ricerca dei massimi e dei minimi relativi della funzione
- Analisi di grafici

## Modulo Ed. Civica

### Percorso di cittadinanza digitale

Internet e affidabilità delle fonti, pro e contro dei dispositivi elettronici e dei social network.

<b>Disciplina</b>	LABORATORIO SALA
<b>Docente</b>	



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

**SEDE CENTRALE:** P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**  
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"**  
**PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE**

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Testo in adozione

Luigi Manzo. TECNICHE AVANZATE PER SALA E VENDITA, BAR E SOMMELLERIE.

-SETTORE CUCINA VOLUME IV e V ANNO.

-Slide , dispense e libri personali della docente.

Modulo	Contenuti
<i>Modulo 1:</i> <b>IL BAR.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· La Brigata di Bar.</li><li>· Regole fondamentali di un operatore di Bar.</li><li>· I diversi tipi di Bar.</li><li>· Le zone di lavoro.</li><li>· I bicchieri e le attrezzature usate al bar.</li></ul>
<i>Modulo 2:</i> <b>APERITIVO – APERICENA- HAPPY HOUR.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Come e dove nasce e cosa si intende per Aperitivo.</li><li>· Le proposte dell'aperitivo e dell'apericena.</li><li>· Cosa si intende per HAPPY HOUR.</li><li>· Le bevande che accompagnano l'aperitivo.</li></ul>
<i>Modulo 3:</i> <b>LA CLASSIFICAZIONE DELLE BEVANDE.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Classificazione per grado Alcolico (ALCOLICHE, ANALCOLICHE E SUPERALCOLICHE).</li><li>· Classificazione in base alla loro funzione (APERITIVI, DIGESTIVI, DISSETANTI E TONICO-ENERGETICHE).</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<p><i>Modulo 4:</i></p> <p><b>I COCKTAIL.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'arte di fare i COCKTAIL.</li><li>• La sua storia e le origini del suo nome.</li><li>• La composizione dei cocktail.</li><li>• Classificazione, struttura e caratteristiche.</li><li>• Il ruolo e i diversi tipi di ghiaccio.</li><li>• Il set-up.</li><li>• Le decorazioni.</li></ul> <p>(Non sono stati trattati I COCKTAIL IBA E NON SIAMO ANDATI NEL DETTAGLIO)</p>
<p><i>Modulo 5:</i></p> <p><b>DRINK COST /CALCOLO QUANTITA' E GRADO ALCOLICO.</b></p> <p><b>CALCOLO KCAL.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• A cosa serve e le responsabilità dell'operatore.</li><li>• Formula e Calcolo con proporzione del costo base di un drink.</li><li>• Formula e Calcolo della quantità alcolica ingerita per grammi e calcolo per potenza alcolica (GRADO ALCOLICO).</li><li>• Calcolo delle energie trasmesse di un drink (KCAL E KJ)</li></ul>
<p><i>Modulo 6:</i></p> <p><b>IL VINO NELLA DIETA MEDITERRANEA.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Concetto della dieta mediterranea.</li><li>• Il consumo di vino.</li><li>• Il vino e i suoi BENEFICI.</li><li>• Lo scorretto uso dell'alcol (ABUSO).</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



*Modulo 7:*

## **UNO SGUARDO AGLI ABBINAMENTI ENOASTRONOMICI.**

- Diversi modi per abbinare (PER TRADIZIONE E TERRITORIO , PER STAGIONALITA' E PER CONCORDANZA E CONTRAPPOSIZIONE)
- Analisi del VINO (piccoli concetti)
  - VISIVA
  - OLFATTIVA
  - GUSTO-OLFATTIVA

*Modulo 8:*

## **EDUCAZIONE CIVICA: LE DENOMINAZIONE DEI VINI.**

- La classificazione dei vini.
- Differenza per denominazione e disciplinare di produzione.  
(ELABORAZIONE DI UN POWERPOINT DI UNA REGIONE PER ALUNNO).

<b>Disciplina</b>	Scienze Motorie e Sportive
<b>Docente</b>	
<b>Testo in adozione</b>	Nessun Testo

	<b>Contenuti</b>
--	------------------



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE  
SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



## Modulo 1 Potenziamento fisiologico

Corsa a ritmo lento e andatura regolare per un tempo progressivamente crescente.

Metodi di allungamento muscolare.

Ricerca della flessibilità e della scioltezza

Esercizi a carico naturale, con piccoli carichi.

Circuit training. Utilizzo di pesi e macchine body building .

## Modulo 2 Giocchi sportivi di squadra: Pallavolo Badminton

Pallavolo - Varie combinazioni dei fondamentali individuali

(Battuta di sicurezza, dall'alto, di precisione

Schiacciata dopo una ricezione e alzata. Muro su azioni di attacco).

Regole tecniche di questo Sport di Squadra.

Badminton – varie combinazioni dei fondamentali individuali (battuta dal basso e dall'alto, dritto-rovescio)

Regole tecniche di questo Sport (giocato sia in singolo che in doppio)

## Modulo 3 Attività sportive individuali

Atletica leggera, tra cui Salto in Alto,Vortex e Velocità.

Salto con la corda

## Modulo 4 Rielaborazione schemi motori

## Modulo 5 Elementi teorici proposti durante la lezione pratica stessa

Controllo delle proprie azioni in situazioni dinamiche variabili

Mira e precisione,

Posture ginniche statiche e dinamiche

I mattoni alla base dell'alimentazione.

Diete e Benessere (stili alimentari).

La Dieta nello Sport (alimentazione dello sportivo prima, durante e dopo la gara).

## Modulo 6 Ed. Civica

La storia della bandiera e dell'Inno Italiano

Padroneggiare i concetti di "bandiera" e "inno Nazionale" per un'identità nazionale.

Disciplina	Inglese
Docente	
Testo in adozione	Light the Fire Assirelli, Vetri e Cappellini Rizzoli Ed.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Modulo	Contenuti
<b>HOSPITALITY INDUSTRY</b>	B.O.H / F.O.H staff, roles and tasks
<b>FOOD and HEALTH</b>	<p>A healthy lifestyle</p> <p>Food groups and their nutritional values</p> <p>The food pyramide</p> <p>The eat-well plate</p> <p>The Mediterranean diet</p> <p>The Planetary diet</p> <p>Alternative diets : vegetarian and vegan</p> <p>Allergies and intolerances</p> <p>Examples of balanced and healthy dishes</p>
<b>FOOD SAFETY and HYGIENE</b>	<p>Food contamination</p> <p>Food poisoning</p> <p>Safe food storage and handling</p> <p>Food preservation and packaging</p> <p>The HACCP system in the catering industry</p>
<b>THINK GLOBALLY EAT LOCALLY</b>	<p>Promoting a sustainable diet</p> <p>Sustainable food</p> <p>Organic food</p>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



HINTS	Food-related diseases  Foodborne illnesses  Eating disorders
	Sustainability  Agenda 2030  "Are you environmentally-friendly ?"
	A career in food science and nutrition

<b>Disciplina</b>	Scienze e cultura dell'alimentazione
<b>Docente</b>	
<b>Testo in adozione</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione, Machado A., Poseidonia scuola

<b><i>N. mod.</i></b>	<b><i>Titolo del modulo</i></b>	<b><i>Argomenti e attività svolte</i></b>
1	<b>La sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</b>	La filiera alimentare  Il sistema HACCP



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivechi ITT](#) [Orzivechi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



		La contaminazione biologica e chimico-fisica degli alimenti
2	<b>La trasformazione degli alimenti</b>	La conservazione degli alimenti La cottura degli alimenti I nuovi prodotti alimentari
3	<b>L'alimentazione in situazioni fisiologiche</b>	L'alimentazione in diverse fasi della vita Diete e stili alimentari La ristorazione collettiva
4	<b>L'alimentazione in situazioni patologiche</b>	L'alimentazione nelle malattie cardio-vascolari metaboliche allergie e intolleranze alimentari tumori disturbi del comportamento alimentare
5	<b>Educazione civica</b>	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: la dieta sostenibile e l'impronta ecologica degli alimenti

<b>Disciplina</b>	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
-------------------	---



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)

Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)

sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"

PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



Docente	
Testo in adozione	Rizzoli education Gestire le imprese ricettive

Modulo	Contenuti
<b>Modulo A – Il mercato turistico</b>	<b>Il mercato turistico internazionale</b> Ø I caratteri del turismo Ø I fattori che influenzano il turismo internazionale Ø Le dinamiche del turismo mondiale <b>Gli organismi e le fonti normative internazionali</b> Ø Gli organismi internazionali Ø Gli organi dell'Unione Europea Ø Le fonti normative internazionali e comunitarie <b>Il mercato turistico nazionale</b> Ø Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno Ø Le dinamiche del turismo in Italia <b>Gli organismi e le fonti normative interne</b> Ø Gli organismi interni Ø Le fonti normative interne <b>Le nuove tendenze del turismo</b> Ø Le nuove tendenze del turismo in Italia
<b>Modulo B – Il marketing</b>	<b>Il marketing: aspetti generali</b> Ø Definizione di marketing Ø Il marketing strategico e il marketing operativo Ø Il marketing turistico <b>Il marketing strategico</b> Ø Le fasi del marketing strategico Ø Le fonti informative Ø L'analisi interna, della concorrenza e della domanda Ø Segmentazione, targeting e posizionamento Ø Come si determinano gli obiettivi strategici <b>Il marketing operativo</b> Ø Le caratteristiche del prodotto e il suo ciclo di vita Ø Le leve di marketing <b>Il web marketing</b> Ø Che cos'è il web marketing Ø Gli strumenti di web marketing <b>Il marketing plan</b> Ø Che cos'è il marketing plan Ø Come è composto il marketing plan



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

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

SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



<b>Modulo C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>	<p><b>La Pianificazione e la Programmazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø La strategia dell'impresa e le scelte strategiche</li><li>Ø L'analisi SWOT</li><li>Ø Vision e Mission</li><li>Ø Pianificazione e programmazione aziendale</li><li>Ø Il vantaggio competitivo</li><li>Ø Il controllo di gestione</li></ul> <p><b>Il Budget</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø Budget e tipologie di budget</li><li>Ø Differenza tra budget e bilancio d'esercizio</li><li>Ø Articolazione del budget</li><li>Ø Il budget economico</li><li>Ø Il controllo budgetario</li></ul> <p><b>Il business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø Il business plan e suo contenuto</li></ul>
<b>Modulo D – La normativa del settore turistico-ristorativo</b>	<p><b>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø Il testo unico sulla sicurezza del lavoro</li></ul> <p><b>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø La filiera agro-alimentare</li><li>Ø La normativa alimentare</li><li>Ø Rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti</li><li>Ø I meccanismi di controllo della filiera: controlli interni (HACCP) ed esterni</li><li>Ø Le frodi alimentari</li><li>Ø La protezione dei dati personali</li><li>Ø Le norme volontarie ISO 9000</li></ul> <p><b>I contratti delle imprese ristorative e ricettive</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø Gli elementi del contratto</li><li>Ø La responsabilità contrattuale</li><li>Ø I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting</li><li>Ø Il Codice del consumo</li></ul>
<b>Modulo E – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>	<p><b>Le abitudini alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø I fattori che incidono sui consumi alimentari</li><li>Ø Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia</li><li>Ø Le attuali tendenze in campo alimentare</li></ul> <p><b>I marchi di qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Ø Marchio</li><li>Ø I marchi di qualità alimentare</li><li>Ø I prodotti a Km 0</li></ul>



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSISO2200A@istruzione.it](mailto:BSISO2200A@istruzione.it) \_ pec: [BSISO2200A@pec.istruzione.it](mailto:BSISO2200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE SPERIMENTALE  
SEDI COORDINATE: [Orzivecchi ITT](#) [Orzivecchi GIARDINO](#) [Lonato AGRARIO](#)



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

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Rapporto Chiesa Uomo Mondo</b>	I tratti peculiari della morale cristiana in relazione alle problematiche emergenti nella società odierna: una nuova e più profonda comprensione della coscienza, della libertà, della legge, dell'autorità.
<b>Dimensione etica della persona</b>	-L'affermazione dell'inalienabile dignità della persona umana, del valore della vita, dei diritti umani fondamentali, del primato della carità;  -Il significato dell'amore umano, del bene comune, dell'impegno per una promozione dell'uomo nella giustizia e nella verità;  -Il problema etico nell'opinione pubblica;  -La libertà come condizione dell'atto morale;  -La coscienza come strumento di giudizio e di scelta;  -Alcune problematiche e questioni di senso: la ricerca di senso come attività tipicamente umana.