



# **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<sup>a</sup> Fondazione Ikaros aggregata**

**5<sup>a</sup>B**

**Indirizzo Alberghiero**

**Diploma di Istruzione Professionale**

**Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**Articolazione: Enogastronomia**



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: [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](#)



## 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. P.E.I., P.D.P., P.E.P. e Presentazione del Lavoro di Sostegno
  - e. Progetto d'istituto per i PCTO



# 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: [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](#)



## NUOVO PROFILO PROFESSIONALE

### DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

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.



# 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](#)



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.

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

Componenti del consiglio di classe

Materia	Docente	Firma
Italiano		
Storia, Cittadinanza e Costituzione		
Matematica		
Francese		
Inglese		
Scienze Motorie		
Lab. Serv. Enogastronomici: Cucina		
Lab. Serv. Enogastronomici: Sala/Vendita		
Scienze e Cultura dell'Alimentazione		
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva		
IRC		



# 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	██████████

## Profilo della classe

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

## Presentazione della classe

La classe, composta da ██████ alunni, ha recepito fin da subito le aspettative e le richieste didattiche relative ad un quinto anno. Alcuni ragazzi hanno immediatamente dimostrato impegno,





## **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](#)



determinazione e un maturo spirito di responsabilità, altri, invece, hanno tendenzialmente sottovalutato l'impegno richiesto, dimostrando di non saper far fronte alle consegne. A ciò si aggiunge un gruppo di studenti che, nonostante l'impegno, presenta oggettive difficoltà e fatica a raggiungere gli obiettivi. Per favorire il recupero di questi ultimi, la scuola ha messo in campo diverse strategie: interventi selettivi da parte dei docenti, che hanno spronato anche i ragazzi meno diligenti a prendere con più serietà gli impegni scolastici; colloqui individuali con i ragazzi e con i genitori degli alunni dal rendimento più deficitario, nel corso dei quali è stata chiarita l'imprescindibilità del raggiungimento della sufficienza in tutte le materie come requisito di ammissione all'Esame di Stato; sono state predisposte valutazioni intermedie finalizzate ad avere un quadro generale della classe sempre aggiornato.

L'Istituto Dandolo ha organizzato più simulazioni delle prove d'esame, consistenti in due prove di Italiano, due prove di Scienze dell'alimentazione e un colloquio multidisciplinare sui programmi svolti fino a quel momento. Queste prove hanno sottolineato le fragilità di alcuni alunni, nonché la necessità di applicarsi maggiormente per altri, che hanno tentato di allinearsi con più serietà e costanza alle richieste.

I ■■■ studenti sopra indicati sono stati assegnati alla classe "articolata" 5<sup>^</sup>B dell'istituto Dandolo in qualità di candidati interni secondo quanto regolamentato, a livello nazionale, dalle Linee guida recepite con DM 4/2011 e O.M. n. 53 del 03/03/2021 ed a livello regionale, dalle Linee regionali, DGR N. 939 del 30/07/2020, allegato B "LINEE GUIDA CORSO ANNUALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO" ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05.

La classe quinta che ha seguito il percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), ad ordinamento regionale, in possesso del Diploma Professionale "TECNICO DI CUCINA", ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l'accesso all'esame di Stato previsto dall'art. 15 ecc. del Dlgs n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011 e Ordinanza n. 45 del 9 marzo 2023 ed a livello regionale, dalle Linee regionali DDUO 11753-2022, allegato B "LINEE GUIDA CORSO ANNUALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO" ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.f. 2022-23, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Il gruppo di IeFP è stato aggregato alla classe 5<sup>a</sup> A dell'Istituto Statale di





# 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](#)



Istruzione Superiore "V. Dandolo" di Bargnano di Corzano (Bs), sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, Decreto n° DGR N. 9249 del 07/07/2021, allegato B "LINEE GUIDA CORSO ANNUALE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO" ex art. 15 c. 6, D.Lgs. n. 226/05 a.f. 2020/2021, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati interni all'esame di stato; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata Ordinanza n. 45 del 9 marzo 2023 gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni. Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell'ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e finalizzato all'acquisizione del Titolo di Diploma di Istruzione Professionale nell'indirizzo "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA: ENOGASTRONOMIA" ed all'ammissione alle corrispettive prove dell'esame di Stato. Nelle norme dell'adeguamento dell'attuale normativa in materia di esami di Stato, il gruppo di leFP deve sostenere le stesse prove previste per la classe ad ordinamento statale.

Il colloquio può essere differenziato, in rapporto alle specificità dei percorsi effettuati.

### 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.

Situazione crediti



# 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](#)



N.	Studente	Voto Terza	Voto Quarta	Totale crediti
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				



# 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.



### 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:

[illegible]

[illegible]

[illegible]



# 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](#)



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.





# 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. 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

L'allegata tabella 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: [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](#)



Cognome Nome	2^ anno		3^anno		4^anno	
	Azienda stage	Numero ore previste	Azienda stage	Numero ore previste	Azienda stage	Numero ore previste
[REDACTED]	Project work	240	R.S.M di Colleoni Paolo e Bartolomeo & C	320	R.S.M di Colleoni Paolo e Bartolomeo & C	400
[REDACTED]	Project work	240	Exte di D:O:G:E	320	Exte di D:O:G:E	400
[REDACTED]	Project work	240	Reflexo	320	Miramonti L'altro srl	400
[REDACTED]	Project work	240	Trattoria dei Pellegrini snc	320	Trattoria dei Pellegrini snc	400
[REDACTED]	Project work	240	Bar Pasticceria Marconi	320	Miramonti L'altro srl	400
[REDACTED]	Project work	240	Area Café	320	Queen Enobar	400
[REDACTED]	Project work	240	Losteria del Crostino	320	L.O.B. Ristorazione srl "La Braceria"	400



# 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](#)



	Project work	240	Villa Calini srl	320	Villa Calini srl	400
	Project work	240	Per'Gola	320	Parbleu Café	400
	Project work	240	Osteria Barabitt	320	Il Castello srl	400

L'Istituto organizza inoltre numerosi pranzi e cene rivolte alle classi in esercitazione didattica ed anche in orario extracurricolare: gli studenti hanno quindi la possibilità di potenziare le loro specifiche abilità professionali. Durante queste esperienze formative gli alunni migliorano le competenze "tecniche professionali" operative affiancando i docenti di laboratorio o i tutor aziendali nella gestione del processo produttivo.

## 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
Cittadinanza europea	Acquisire consapevolezza delle linee fondamentali della normativa europea, delle problematiche politiche ed economiche, dei programmi di azione delle istituzioni europee	-Organi e fonti Normative	



# 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 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: turismo sostenibile e turismo responsabile</li><li>- Valorizzazione del paesaggio, economia e società</li></ul>	<p>A.F. 2022 2023</p> <p>Visita didattica presso il Caseificio "Latteria sociale S. Stefano" di Parma</p> <p>A.F. 2022 2023</p> <p>Visita Cantina "Angelini Paolo" Wine Shop &amp; Tasting: Vendita diretta di Vini Sfusi e in Bottiglia. Degustazioni</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></ul>	Il Fair Play: storia e significato
<b>Cittadinanza economica</b>	Orientarsi con consapevolezza nel mondo dell'economia	<ul style="list-style-type: none"><li>- Autoimprenditorialità</li></ul>	<p>A.F. 2022 2023</p> <p>Incontro con lo chef stellato German Scalmazzi del ristorante la Rotonda Porto Recanati</p> <p>Visita a Parma, salumificio Alvedel e accademia di cucina ALMA</p> <p>Incontro con il barman campione del mondo free style Paolo Chiari</p> <p>Incontro sulla professione dell'assaggiatore di caffè con Anete Dinne</p>
<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	<ul style="list-style-type: none"><li>- Inclusività</li><li>- Intercultura</li></ul>	<p>A.F. 2022 2023</p> <p>partecipazione volontaria alle cene di classe e banchetti organizzati dalla fondazione</p> <p>Incontro con Club Med</p>

<b>Cittadinanza e Volontariato</b>	Sensibilizzazione all'attività di volontariato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enti e associazioni per il volontariato</li> <li>- Collaborazione ad attività di volontariato</li> </ul>	Incontro Avis
<b>Cittadinanza e Salute</b>	Individuazione e attuazione dei comportamenti ed atteggiamenti salutari	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Corso Sicurezza</li> <li>-Alimentazione sicura</li> </ul>	

**8. Allegati:**

Programmi disciplinari

Simulazioni prove d'esame e Griglie di valutazioneProgetto

d'Istituto per i PCTO

P.E.I., P.D.P., P.E.P.

Presentazione del lavoro di sostegno