



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 17, comma 1, del d.lgs 62/2017)

Classe 5°B

“Enogastronomia e Ospitalità

Alberghiera”

BEVERAGE AND BANQUETING

SOMMARIO

ELENCO DEI CANDIDATI	3
PROFILO DELLA CLASSE	4
QUADRO DI SINTESI	6
IL CONSIGLIO DI CLASSE	7
CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO	8
EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	9
PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO	10
INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE	11
<i>Quadro orario</i>	11
INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO	11
<i>Quadro orario</i>	11
LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE	12
PARAMETRI DI VALUTAZIONE	14
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	16
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	17
UNITÀ DI APPRENDIMENTO	18
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	22
SCHEDE INFORMATIVE DEGLI INSEGNAMENTI	23
INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA	54
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE	57
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	62
INVALSI E SIMULAZIONE PROVE D'ESAME	63

ELENCO DEI CANDIDATI

Tenuto conto delle indicazioni fornite dal Garante della privacy in riferimento al Documento del 15 maggio (Allegato 1 della Nota prot. 10719 del 21 marzo 2017), vengono approntate due versioni del presente documento, una delle quali predisposta appositamente per la Commissione e completa che sarà disponibile per il Presidente e per i Commissari d'esame. Pertanto la versione del documento pubblicata on line non contiene i nominativi dei candidati.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si è costituita all'inizio del terzo anno scolastico 2021/22, come conseguenza della scelta del percorso formativo "Beverage and Banqueting" effettuata al secondo anno scolastico (2020/21). Nel corso del triennio, la composizione della classe ha subito dei cambiamenti conseguenti sia al ritiro che all'iscrizione di alunni provenienti da altri Istituti Scolastici.

La classe attualmente si compone ufficialmente di 21 allievi: 14 studentesse e 6 studenti; un alunno ha interrotto la frequenza verso la fine di novembre 2023 senza presentare formale richiesta di ritiro, ma comunicandolo ai compagni ed al coordinatore di classe. All'interno del gruppo classe si segnala la presenza di tre studenti con disturbi specifici dell'apprendimento ed una studentessa con bisogni educativi speciali, per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato i PDP condivisi con la famiglia, e due alunni con disabilità che si avvalgono di un percorso didattico personalizzato con prove equipollenti, così come stabilito dai PEI (piano didattico individualizzato).

La classe risulta eterogenea per gli atteggiamenti tenuti durante l'attività didattica, per l'interesse e la partecipazione mostrata nei confronti dei diversi insegnamenti e per il livello di apprendimento, impegno e costanza nello studio. In merito al comportamento, la maggior parte degli alunni si è mostrata sin dall'inizio rispettosa delle regole scolastiche, matura e interessata alla vita di classe, mentre qualcuno si è contraddistinto per partecipazione ed interesse non sempre consoni alle attività didattiche. Per alcuni di loro si segnalano, in particolare, irregolarità di frequenza e impegno non adeguato dovuti allo svolgimento di un'attività lavorativa esterna, la quale non ha consentito loro di dedicare le dovute attenzioni al percorso didattico, soprattutto nella delicata fase terminale del percorso di studio.

Un elemento problematico del gruppo classe è rappresentato dalla frammentazione interna in piccoli gruppi, i quali hanno in più occasioni faticato a integrarsi e a collaborare. Va specificato, però, che l'avvicinarsi della conclusione del percorso scolastico e il profilarsi di un obiettivo comune ha dato loro modo di diminuire gli attriti e divisioni.

Il percorso scolastico è stato caratterizzato da una buona continuità didattica che ha permesso di portare avanti il cammino formativo iniziato negli anni precedenti grazie a richiami e collegamenti delle conoscenze e delle competenze acquisite negli anni passati. Il gruppo docente ha lavorato in sinergia in vista del raggiungimento degli obiettivi richiesti per la formazione didattica. Va detto che la maggior parte dei discenti si è mostrata poco incline all'approfondimento personale domestico, limitandosi spesso al lavoro in classe.

Si ricorda che la classe ha affrontato l'emergenza sanitaria causata dal COVID-19, adattandosi alle modifiche didattiche e organizzative che la scuola ha posto in essere. Questi anni hanno causato lacune nei metodi organizzativi dello studio e una riduzione significativa dei tempi di attenzione.

Complessivamente l'impegno della classe può considerarsi adeguato, anche se si sono presentati dei momenti di demotivazione da parte di alcuni studenti che hanno comportato un calo nel processo di apprendimento. A livello di profitto le risposte ricevute sono variamente differenziate sia sul piano cognitivo che su quello dello sviluppo delle capacità e del raggiungimento degli obiettivi. Le conoscenze, competenze e abilità raggiunte si attestano su un livello complessivamente buono, permangono però situazioni di fragilità, le quali sono state adeguatamente supportate nel corso del triennio mediante interventi mirati e molteplici strategie. Negli alunni più deboli gli ambiti di maggiore criticità persistono soprattutto negli aspetti logici, nell'espressione linguistica e nel mantenimento dei dati mnemonici sul lungo periodo.

Si specifica che per quanto concerne l'area di indirizzo, occorre invece evidenziare l'impegno, la serietà e la maturità professionale evidenziata sia durante gli stage che in tutte le iniziative legate ai percorsi di PCTO e alle attività di ampliamento dell'offerta formativa che sono state proposte nel corso del triennio e che hanno consentito un arricchimento professionale e culturale. Si sottolinea che gran parte dei discenti è impegnato a livello lavorativo. Tutti gli alunni si avvalgono dell'insegnamento della Religione cattolica.

QUADRO DI SINTESI

	PROFITTO MEDIO DELLA CLASSE	PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO	COMPORTAMENTO DELLA CLASSE	RAPPORTO STUDENTI DOCENTI	RAPPORTO CON LE FAMIGLIE
OTTIMO					
BUONO					
PIENAMENTE SUFFICIENTE	X				
QUASI SUFFICIENTE					
INSUFFICIENTE					
ATTIVA E PROPOSITIVA					
COSTANTE					
GENERALMENTE ADEGUATA		X			
PASSIVA					
SPESSO DI DISTURBO					
EDUCATO E RESPONSABILE					
TENDENZIALMENTE CORRETTO			X		
VARIABILE ED OPPORTUNISTICO					
NON SEMPRE CORRETTO					
NON CORRETTO					
SERENO E COLLABORATIVO					
CORRETTO				X	
NON CORRETTO					
SPESSO CONFLITTUALE					
REGOLARI E COLLABORATIVI					
FREQUENTI					
CIRCOSCRITTI ALLE UDIENZE GENERALI					
SPORADICI					X
ASSENTI					

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DOCENTE</i>	<i>INSEGNAMENTO</i>
<i>BERTELLI ANNA</i>	<i>SOSTEGNO - DOCENTE</i>
<i>CASTIGLIONE GIUSEPPE</i>	<i>LINGUA STRANIERA (INGLESE), ENG. FOR BANQ. - DOCENTE</i>
<i>CERULO SUSANNA</i>	<i>LAB. DI SERVIZI ENO. (CUCINA) ENOGASTRONOMIA - DOCENTE</i>
<i>FERRONI RAFFAELLA</i>	<i>ITALIANO, STORIA - DOCENTE</i>
<i>GARBELLINI IRENE</i>	<i>SCIENZE MOTORIE - DOCENTE</i>
<i>GNUDI AMBRA</i>	<i>MATEMATICA - DOCENTE</i>
<i>MAGGESI VITTORIO</i>	<i>DIR. E TEC. AMM. - DOCENTE</i>
<i>PASSERO FRANCESCO</i>	<i>SOSTEGNO - DOCENTE</i>
<i>SIMIOLI SILVIA</i>	<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI - DOCENTE</i>
<i>SIMONI MARCO</i>	<i>RELIGIONE CATTOLICA - DOCENTE</i>
<i>TROTTA VITTORIO</i>	<i>LAB. DI SALA, SOMMELLERIE - DOCENTE</i>
<i>VALLINI SARA</i>	<i>LINGUA STR. (FRANCESE) - DOCENTE</i>

CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

INSEGNAMENTO	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	CRISTAUDO GIULIANA	FERRARA FRANCESCO	MAGGESI VITTORIO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – ENOGASTRONOMIA	DISCIPLINA NON PREVISTA	CERULO SUSANNA	CERULO SUSANNA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – BAR, SALA E VENDITA SOMMELLERIE	SANCHIONI BRUNETTO	SANCHIONI BRUNETTO	TROTTA VITTORIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA
STORIA	FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA	FERRONI RAFFAELLA
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	FLAMIGNI RITA	FLAMIGNI RITA	VALLINI SARA
LINGUA STRANIERA (INGLESE ENGLISH FOR BANQUETING)	CASTIGLIONE GIUSEPPE	CASTIGLIONE GIUSEPPE	CASTIGLIONE GIUSEPPE
MATEMATICA	PIGNATELLI TERESA	FRANCESCHINI FEDERICA	GNUDI AMBRA
RELIGIONE CATTOLICA	SIMONI MARCO	SIMONI MARCO	SIMONI MARCO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	RODI DONATA	CALANDRA MARIAROSARIA CATERINA	SIMIOLI SILVIA
SCIENZE MOTORIE	MICCIO ROSA	BUMBACA MICHELE	GARBELLINI IRENE
SOSTEGNO	PASSERO FRANCESCO	PASSERO FRANCESCO	PASSERO FRANCESCO
SOSTEGNO	SCIALLA VALENTINA	MANCUSO MICOL	BERTELLI ANNA

EVOLUZIONE NELLA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI	RITIRATI	PROMOSSI
2021/22	21	0	21
2022/23	21	1	20
2023/24	21	1	

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "Beverage And Banqueting" il diplomato è in grado di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche; applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; predisporre servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e di redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati; curare le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche; applicare le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi anche con le altre aree, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

Quadro orario

Area generale comune				
Assi culturali	Insegnamenti	III anno	IV anno	V anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
TOTALE		14	14	14

INSEGNAMENTI DELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	III anno	IV anno	V anno
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	4
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Lab. dei servizi enogastronomici -Cucina	/	2	2
	Sommellerie*	2	2	2
	Laboratorio enogastronomia - bar, sala e vendita	6	5	4
	English for Banqueting*	1	1	1
<i>*attivato con docente nell'organico dell'autonomia</i> TOTALE		19	19	19
<i>di cui in compresenza</i>		1	1	2

LINEE DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE

Nella programmazione annuale i docenti del Consiglio di Classe hanno adottato metodi comuni: mantenere la massima trasparenza nella programmazione esplicitando agli alunni gli obiettivi ed i criteri di valutazione adottati, favorire la partecipazione attiva degli studenti, utilizzare strumenti diversificati e funzionali alle competenze da raggiungere, favorire l'autovalutazione consegnando le verifiche entro un tempo massimo di due settimane in modo da rendere la correzione un momento formativo e affinché la valutazione espressa dai docenti sia costante, garantisca trasparenza e tempestività e assicuri feedback continui.

Il Consiglio ha ritenuto essenziale condividere comportamenti comuni: costruire un rapporto sereno ed autorevole con gli alunni, motivarli all'apprendimento facendoli partecipi in prima persona del percorso didattico, informare gli studenti e le famiglie della programmazione del Consiglio e del grado di raggiungimento degli obiettivi.

In coerenza con quanto declinato all'interno del Curricolo di Educazione Civica, il Consiglio ha operato trasversalmente con il contributo di tutti gli insegnamenti, per favorire negli studenti specifiche competenze sociali declinate secondo le seguenti prestazioni: rispettare le regole di convivenza civile della comunità scolastica e riconoscerne il valore, confermare comportamenti ed atteggiamenti responsabili nei confronti di tutto il personale della scuola, dei compagni e delle compagne, potenziare la capacità di entrare in relazione con gli altri: ascoltare, intervenire, confrontare idee ed esperienze, rispettare se stessi, gli altri, l'ambiente circostante, acquisire la capacità di lavorare in gruppo con senso di responsabilità.

È inoltre intervenuto per promuovere negli studenti le competenze chiave di cittadinanza: Imparare ad imparare, Progettare, Comunicare, Collaborare e partecipare, Agire in modo autonomo e responsabile, Risolvere problemi, Individuare collegamenti e relazioni, Acquisire ed interpretare l'informazione.

La base interdisciplinare e pluridisciplinare in termini di conoscenze e abilità per il raggiungimento delle competenze chiave per la cittadinanza è stata rappresentata dai quattro assi culturali: dei linguaggi, scientifico tecnologico e professionale, matematico, storico-sociale. Con apporti diversi, ma sinergici, tutti gli insegnamenti hanno favorito negli allievi l'acquisizione delle competenze chiave europee per l'apprendimento permanente.

Le metodologie didattiche sono state centrate sul protagonismo degli alunni, per consentire la costruzione di percorsi interdisciplinari e trasformare la trasmissione di contenuti in una occasione di confronto, di rielaborazione condivisa e di costruzione collettiva della conoscenza. Sono state privilegiate metodologie quali didattica breve, apprendimento cooperativo, flipped classroom, debate, fondate sulla costruzione attiva

e partecipata del sapere da parte degli alunni e che consentono di presentare proposte mirate alla costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

Gli strumenti per la verifica e la valutazione della programmazione sono stati rappresentati da prove strutturate, semistrutturate, testi espositivi, test, questionari a risposta aperta e/o chiusa, sintesi, lavori di gruppo, produzioni autonome, anche in modalità digitale. Le interrogazioni orali, gli interventi durante le discussioni, le prove pratiche hanno rappresentato ulteriori occasioni di valutazione.

Il recupero disciplinare è stato realizzato in itinere attraverso la correzione individualizzata scritta e orale degli elaborati degli studenti, la riproposizione anche in forma semplificata dei contenuti per cui lo studente abbia dimostrato lacune, l'esecuzione in classe o a casa di schede ed esercitazioni relativamente agli argomenti in cui sono state rilevate carenze, la fruizione di video lezioni opportunamente scelte dal docente.

PARAMETRI DI VALUTAZIONE

Relativamente ai parametri di valutazione il Consiglio ha deliberato di considerare la valutazione oggettiva derivante dalle prove di verifica effettuate, la progressione nell'apprendimento, l'impegno dimostrato nello svolgimento dei compiti a casa, il rispetto delle consegne, la partecipazione all'attività didattica.

Si è convenuto, coerentemente con quanto già stabilito durante il Collegio dei Docenti e nelle riunioni di coordinamento disciplinare, di adottare la seguente scala di misurazione:

Voto 3 L'alunno rifiuta sistematicamente di sottoporsi alle verifiche, oppure dichiara di non saper rispondere ai quesiti proposti. Preparazione nulla.

Voto 4 Gravissime lacune nelle competenze e nella conoscenza dei contenuti, uso notevolmente scorretto degli strumenti linguistico espressivi, rilevante difficoltà nell'organizzazione logica, scarsa pertinenza nello svolgimento delle consegne. Gravemente insufficiente.

Voto 5 Conoscenze e competenze frammentarie e non organizzate, linguaggio incerto, poco appropriato, errori di comprensione, preparazione mnemonica e senza rielaborazione, analisi non sempre pertinenti. Insufficiente.

Voto 6 Conoscenze e competenze essenziali, linguaggio accettabile anche se non sempre appropriato, analisi corrette sotto la guida dell'insegnante. Sufficiente.

Voto 7 Conoscenze e competenze sostanzialmente complete, linguaggio appropriato, adeguata capacità d'analisi e sintesi, autonomia nell'organizzazione dello studio. Discreto.

Voto 8 Conoscenze e competenze complete, articolate e precise, linguaggio ricco e appropriato, capacità di analisi e di sintesi efficace, autonomia ed efficacia nell'organizzazione personale delle conoscenze acquisite. Buono.

Voto 9/10 Conoscenze e competenze complete, precise ed approfondite, registro linguistico corretto, specifico ed articolato, notevoli capacità critiche ed espositive, apporti personali e creativi, completa autonomia organizzativa. Ottimo/Eccellente.

Per quanto riguarda l'individuazione dei criteri per l'attribuzione del voto di condotta, il Consiglio di Classe si è attenuto agli indicatori deliberati in Collegio Docenti:

Partecipazione al dialogo educativo. Adempimento ai doveri scolastici e svolgimento delle consegne.	Partecipazione attiva e costante con note propositive per le discipline più congeniali; impegno e responsabilità nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi o a diventare punto di riferimento per la classe.	10
	Partecipazione attiva e costante; impegno nello svolgimento delle consegne scolastiche. Disponibilità ad assumere impegni facoltativi.	9
	Partecipazione costante nella maggior parte delle discipline. Impegno nello svolgimento delle consegne e nell'adempimento ai doveri scolastici.	8
	Partecipazione costante nelle discipline di maggiore interesse, generalmente sufficiente e a volte opportunistica e selettiva nelle altre. Sostanziale rispetto delle scadenze legate agli impegni scolastici.	7
	Partecipazione discontinua o passiva alle lezioni, opportunistico adempimento ai doveri scolastici. Atteggiamento noncurante verso il dialogo educativo.	6
	Partecipazione inadeguata alle lezioni e scarso interesse, adempimento ai doveri scolastici irregolare ed opportunistico. Atteggiamento noncurante e refrattario 5 verso il dialogo educativo.	5
Consapevolezza civica	Partecipazione attiva, con atteggiamento collaborativo e solidale, alla vita della scuola; rispetto della sostenibilità, dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	10
	Partecipazione particolarmente attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni, del benessere e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	9
	Partecipazione attiva alla vita della scuola; rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	8
	Rispetto dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	7
	Comportamento sufficientemente rispettoso dei beni comuni e della sicurezza per sé e per gli altri; cura della riservatezza propria e altrui.	6
	Comportamento non rispettoso dei beni comuni e delle norme di sicurezza. Scarsa cura della riservatezza e della integrità propria e altrui.	5
Rispetto del Regolamento d'Istituto. Regolarità della frequenza.	Comportamento educato e responsabile nei confronti di docenti e compagni. Scrupoloso rispetto del regolamento scolastico.	10
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali.	9
	Rispetto delle principali norme disciplinari d'Istituto ed equilibrio nei rapporti interpersonali. Ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione di assenze non sempre puntuale.	8
	Comportamento sostanzialmente corretto nei confronti degli insegnanti e dei compagni, con capacità di riconoscere i propri errori. Sufficiente rispetto del regolamento di Istituto. Sporadici richiami disciplinari. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Giustificazione tardiva delle assenze.	7
	Limitato rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica; ruolo negativo all'interno della classe. Numerosi ingressi in ritardo o uscite anticipate. Frequenti richiami o sanzioni disciplinari. Ritardi e assenze non giustificati.	6
	Manca di rispetto per le persone o per i beni comuni o per l'istituzione scolastica con sospensione per un periodo superiore a 15 giorni; ruolo negativo 5 all'interno della classe. Atti recidivi senza evidenti segni di miglioramento.	5

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Il consiglio di classe ha attribuito il credito in base alla tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017.

Il Consiglio di classe ha ritenuto di assegnare il punteggio più alto della banda di oscillazione qualora la media dei voti dell'allievo nello scrutinio finale presentasse una frazione maggiore o uguale a 0,5. Ha inoltre riconosciuto il massimo della banda anche a quegli allievi che hanno evidenziato una partecipazione attiva e propositiva al dialogo educativo e alla vita scolastica (rappresentante di classe o di istituto), hanno conseguito una valutazione particolarmente positiva in IRC o materia alternativa o hanno partecipato a progetti d'Istituto svolti in orario extra scolastico. È stato inoltre attribuito un valore alle iniziative personali anche svolte al di fuori dell'Istituto in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$m < 6$	-	-	7-8
$m = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < x \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < x \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < x \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < x \leq 10$	11-12	12-13	14-15

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

In virtù delle molteplici esperienze del settore professionale, ormai consolidate all'interno dell'Istituto e coerentemente con le nuove indicazioni normative, si è proposta una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma comuni. Nel percorso formativo del nostro indirizzo sono state dunque previste competenze trasversali di vario tipo, sia all'interno dell'Istituto in presenza di esperti esterni, sia in ambito extrascolastico, con manifestazioni e attività, documentate nel curriculum di ciascuno studente.

PCTO ATTIVITA' A.S. 2021/2022

- "BARMAN FREESTYLE E FLAIR" - Durata: 2 ore.
- CORSO DI SICUREZZA SUL LAVORO - Durata: 12 ore.
- PCTO IN AZIENDA - Periodo: dal 20/04/2022 al 10/05/2022 (Monte ore 120)

PCTO ATTIVITA' A.S. 2022/2023

- "WANNABE" - Durata: 1 ora.
- "Sagra dell'anguilla" (per gli alunni che hanno aderito) - Durata: 3 ore.
- "Orientamento alle carriere in divisa" (per gli alunni che hanno aderito) - Durata: 90 minuti.
- "LATTE ART" - Durata: 6 ore.
- "BARMAN FREESTYLE E FLAIR" - Durata: 5 ore.
- PCTO IN AZIENDA - Periodo: dal 15/05/2023 al 04/06/2023 (Monte ore 120)

PCTO ATTIVITA' A.S. 2023/2024

- "Pranzo di Natale" con ospiti esterni 19/12/23 - Durata 7 ore
- "Incontro sulla birra e lezione tenuta dai gestori di un'azienda a Cona", PUB LADYHAWKE - Durata 6 ore
- "Progetto Champagne con Webinar tenuto da Bureau de Champagne" - Durata 2 ore
- DeltaDIVINO - Durata 6 ore
- "Formazione Celiachia" - Durata 4 ore
- Manifestazione "Comacchio in Brindisi" Cocktail Mixologist Competition (per gli alunni che hanno aderito) - Durata 7 ore

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UDA 1° QUADRIMESTRE

1. Titolo Ud	<u>Brindisi's Christmas</u>
2. Contestualizzazione	Le classi quinte sono prossime all'uscita e all'avvio al mondo del lavoro quindi un'UdA del genere è in grado di proiettarli in una situazione di Problem solving e nella simulazione di impresa
3. Destinatari	Classi Quinte dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera
4. Monte ore complessivo	Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita: 12 ore Scienze e cultura dell'alimentazione: 4 ore Lingua Straniera Francese: 2 ore Italiano e Storia: 2 ore Totale: 20 ore
5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	Simulazione di una attività di ristorazione facendo seguito alle conoscenze e competenze dei ragazzi. Gli studenti utilizzeranno le proprie conoscenze per redigere e realizzare un menu sia dal punto di vista teorico che pratico; studieranno le materie prime da utilizzare; simuleranno un banchetto prima di metterlo in pratica realmente; realizzeranno un food cost e sceglieranno quale strategia di mercato adottare per vendere il loro prodotto.
6. Prodotto finale da realizzare	<i>Evento aperto al pubblico in prossimità delle festività natalizie: pranzo o cena di Natale rivolto a genitori e componenti del cdc. In teoria MARTEDI 19/12/2023</i>
7. Competenze obiettivo	<p>GEN 2: Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.)</p> <p>GEN 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>GEN 5: Riconoscere i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</p> <p>GEN 7: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia.</p> <p>GEN 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p> <p>GEN 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>IND 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>IND 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>

	<p>IND 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>IND 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>IND 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	
8. Prerequisiti	Conoscenze, competenze ed abilità già in possesso degli studenti acquisiti nel percorso di studi	
9. Saperi	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: analizzare la panoramica Enologica del territorio (vini del Bosco Eliceo) valorizzando i prodotti e le loro caratteristiche. Allestire la sala ristorante per un evento e gestire la brigata. - Lingua francese: fondamenti grammaticali e sintattici della lingua straniera, con particolare attenzione al lessico specifico dell'ambito enogastronomico di riferimento. - Lingua e Letteratura Italiana/ Storia Comprendere e interpretare un testo letterario. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. Serv. Enogastronomici - Sala e vendita: utilizzare la terminologia specifica di settore nella comunicazione con il cliente e saper applicare le corrette tecniche di servizio in base alla tipologia di menu. - Lingua francese: progettare e costruire un menu in lingua straniera, con riferimento agli ingredienti inseriti all'interno dei piatti. - Lingua e Letteratura Italiana/Storia Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative in un contesto socio-culturale. Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale

10. Insegnamenti coinvolti	Lingua e letteratura italiana, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Enogastronomia settore Sala-Bar, Lingua Francese
-----------------------------------	---

UDA 2° QUADRIMESTRE

1. Titolo UdA	<u>“A scuola di Qualità”</u>
2. Contestualizzazione	L'UDA si inserisce all'interno del curricolo di quinta per valorizzare al massimo le competenze di indirizzo previste dal percorso formativo specifico dell'indirizzo di Sala e Vendita, con il fine di preparare gli studenti per lo svolgimento della seconda prova dell'Esame di Stato.
3. Destinatari	Classe 5°B indirizzo Banqueting e Sommelierie
4. Monte ore complessivo	Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita: 6 ore Scienze e cultura dell'alimentazione: 4 ore Totale: 10 ore
5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	<ul style="list-style-type: none"> - Gli studenti lavoreranno individualmente, per analizzare alcuni prodotti a marchio del territorio (es. “17 perle del ferrarese” e dell'Emilia Romagna oppure prodotti a livello nazionale). - Gli alunni dovranno presentare un prodotto descrivendone le caratteristiche tecniche, la reperibilità, l'utilizzo nella ristorazione e l'eventuale modalità di servizio.
6. Prodotto finale da realizzare	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita: elaborato multimediale (es. volantino promozionale). - Scienza e cultura dell'alimentazione: elaborato multimediale.
7. Competenze obiettivo	<p>GEN 2: Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicative e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.)</p> <p>GEN 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>GEN 7: Utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale in vari contesti anche professionali, valutando in modo critico l'attendibilità delle fonti per produrre in autonomia.</p> <p>GEN 8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici e anche in situazioni di lavoro relative all'area professionale di riferimento.</p> <p>GEN 12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>IND 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>

	IND 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	
8. Prerequisiti	Conoscenze, competenze ed abilità già in possesso degli studenti acquisiti nel percorso di studi	
9. Saperi	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. servizi di Sala e Vendita: Analisi, descrizione e utilizzo di prodotti a marchio. - Scienza e cultura dell'alimentazione: Riconoscere e identificare i prodotti di qualità del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Lab. servizi di Sala e Vendita: proporre un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici utilizzando tecnologie di comunicazione differenti - Scienza e cultura dell'alimentazione: Saper descrivere e riconoscere a livello nutrizionale le proprietà benefiche dei prodotti di eccellenza del territorio
10. Insegnamenti coinvolti	Lab. servizi enogastronomici settore Sala-Bar - Scienza e cultura dell'alimentazione.	

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Il Consiglio di Classe ha ritenuto importante integrare il curriculum con il contesto extrascolastico per ampliare il numero delle situazioni comunicative e arricchire il bagaglio culturale degli studenti.

Gli interventi integrativi hanno rappresentato occasioni offerte agli allievi per rafforzare apprendimenti attraverso modalità stimolanti e coinvolgenti facendo leva anche sulla dimensione emotiva ed esperienziale.

Si segnalano:

A.S. 2021/2022

- Uscita didattica: Uscita didattica sul territorio di Comacchio.
- Concorso cocktails analcolici "Mix-Factor".

A.S. 2022/2023

- Progetto Punto di Vista
- Progetto "STREAM" - Protezione civile
- Progetto "Bar Didattico"
- Laboratorio "Semina il tuo futuro"
- Evento "Educazione Stradale"
- Incontro di educazione finanziaria

A.S. 2023/2024

- Progetto AVIS
- Progetto AnimaTur
- Attività di orientamento GiGroup
- Percorsi di potenziamento delle competenze base Inglese, Italiano e matematica.
- Incontro con Emergency scuola
- Progetto LILT CIBO E SALUTE
- Incontro di orientamento con gli ITS
- Lezione di approfondimento sulla birra presso il PUB "Lady Hawke"
- Progetto: "Champagne: dalla teoria alla pratica".
- Formazione Celiachia

SCHEDE INFORMATIVE DEGLI INSEGNAMENTI

SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE - SALA E VENDITA

Prof. Trotta Vittorio

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Con gli studenti della classe 5°B non è stato facile instaurare un rapporto proficuo e di collaborazione: sin da subito i ragazzi hanno mostrato diffidenza verso il nuovo insegnante e difficoltà di adattamento alle regole e allo stile proposto da questo. Con il passare del tempo la situazione è andata via via migliorando portando il livello della classe alla sufficienza, sia dal punto di vista comportamentale che didattico.

Il livello della classe risulta piuttosto eterogeneo e si distribuisce su tre livelli: buono, intermedio e base.

Gli studenti del primo gruppo hanno acquisito una preparazione raggiungendo tutti gli obiettivi disciplinari, grazie ad un impegno nello studio costante, unito ad buone capacità tecnico-pratiche; nel secondo livello, rientra un gruppo di studenti che nonostante le diverse difficoltà, ha mostrato un discreto impegno nel corso dell'anno, svolgendo il lavoro assegnato in modo basilare; infine, il terzo gruppo è rappresentato da un piccolo numero di alunni che ha manifestato un minor coinvolgimento per i contenuti svolti e il livello di apprendimento conferma una preparazione alquanto lacunosa, e anche le abilità/capacità tecnico-pratiche, hanno evidenziato le diverse difficoltà. Durante il corso dell'anno sono state effettuate diverse verifiche scritte, al fine di preparare gli studenti alla seconda prova scritta, da queste si evincono, per alcuni allievi, evidenti difficoltà nella correttezza morfosintattica e nell'uso del linguaggio specifico.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di Classe, l'insegnamento della disciplina Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita, ha contribuito al conseguimento delle seguenti **competenze**:

1. utilizzare il linguaggio e le metodologie tipiche del settore ristorativo per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative specifiche
2. utilizzare i metodi migliori per affrontare situazioni professionali, elaborando opportune strategie
3. utilizzare l'attrezzatura specifica presente nei laboratori
4. proporre e consigliare il cliente nella scelta delle portate e nelle consumazioni del bar
5. saper gestire i costi delle bevande proposte in diversi contesti ambientali e territoriali

Nello sviluppo della programmazione, l'insegnamento è teso ad evidenziare le seguenti **abilità**:

- saper operare in sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti e dell'HACCP
- saper elaborare gli argomenti trattati e collegarli alla realtà del mondo del lavoro
- mostrare collegamenti all'interno del settore specifico
- utilizzare gli strumenti per effettuare specifiche attività pratiche sia di Sala che di Bar
- realizzare preparazioni di caffetteria

Le **conoscenze** specifiche della materia sugli argomenti trattati sono le seguenti:

L'AREA DI VENDITA: LA SALA RISTORANTE

- La struttura ristorativa nel suo complesso
- La progettazione della sala ristorante

IL MENÙ COME STRUMENTO DI VENDITA

- Le funzioni del menù
- I tipi di menù
- La composizione del menù
- La grafica del menù

BANQUETING E CATERING

- I banchetti e il servizio banqueting
- La vendita del servizio
- L'organizzazione dell'evento

L'ALLESTIMENTO DEL BUFFET E DECORAZIONE A TAVOLA

- Il buffet
- Il buffet come servizio al cliente
- L'allestimento della sala e la decorazione dei tavoli

LA CUCINA DI SALA E IL FLAMBAGE

- Dessert alla lampada (ananas)
- Bocconcini di pollo al curry con riso basmati

DISTILLATI E LIQUORI

Ripasso dei principali prodotti utilizzati al bar e nella miscelazione *COCKTAIL CLASSICI*
I.B.A. (n.26 trattati durante l'anno scolastico) E COCKTAIL FANTASIA

- Cocktail pre dinner, after dinner, long drink e altre tipologie
- Le decorazioni del cocktail

CAFFETTERIA

- La caffetteria classica e quella moderna

TESTO

IN

ADOZIONE

ALMA - Maitre, Sommelier, Bartender TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA, Ed. PLAN

SOMMELLERIE

Prof. Trotta Vittorio

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Il nuovo corso specifico di Sommelierie è stato attivato nel terzo anno, e per gli studenti ha rappresentato, oltre che una novità, anche un'opportunità per approfondire con i giusti tempi, le tematiche relative al panorama enologico che è strettamente legato al percorso tradizionale di Sala e Vendita.

Il livello della classe risulta piuttosto eterogeneo e si distribuisce su tre livelli: buono, intermedio e base.

Gli studenti del primo gruppo hanno acquisito una preparazione raggiungendo tutti gli obiettivi disciplinari, grazie ad un impegno nello studio costante, unito ad buone capacità tecnico-pratiche; nel secondo livello, rientra un gruppo di studenti che nonostante le diverse difficoltà, ha mostrato un discreto impegno nel corso dell'anno, svolgendo il lavoro assegnato in modo basilare; infine, il terzo gruppo è rappresentato da un piccolo numero di alunni che ha manifestato un minor coinvolgimento per i contenuti svolti e il livello di apprendimento conferma una preparazione alquanto lacunosa, e anche le abilità/capacità tecnico-pratiche, hanno evidenziato le diverse difficoltà. Durante il corso dell'anno sono state effettuate diverse verifiche scritte, al fine di preparare gli studenti alla seconda prova scritta, da queste si evincono, per alcuni allievi, evidenti difficoltà nella correttezza morfosintattica e nell'uso del linguaggio specifico.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Il nuovo corso di Sommelierie, ha contribuito al conseguimento delle seguenti **competenze**:

1. utilizzare il linguaggio tecnico ed applicare le metodologie tipiche del settore ristorativo per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative specifiche;
2. utilizzare i metodi migliori per affrontare situazioni professionali, elaborando opportune strategie;
3. utilizzare l'attrezzatura specifica presente nei laboratori e proporre/consigliare il cliente nella scelta dei vini in un contesto ristorativo e non.

Nello sviluppo della programmazione, l'insegnamento è teso ad evidenziare le seguenti **abilità**:

- saper operare in sicurezza e nel rispetto delle normative vigenti e dell'HACCP
 - saper elaborare gli argomenti trattati e collegarli alla realtà del mondo del lavoro
 - mostrare collegamenti all'interno del settore specifico
 - interpretare grafici e utilizzare le diverse schede tecniche
 - utilizzare gli strumenti per effettuare specifiche attività pratiche
-
- saper consigliare il cliente nella scelta dei vini più adatti per un buon abbinamento

Le **conoscenze** specifiche della materia sugli argomenti trattati sono le seguenti:

LA CARTA COME STRUMENTO DI VENDITA

- La carta dei vini
- I vari tipi di carta e come va redatta

LA VITE E LA VINIFICAZIONE

- Le fasi produttive del vino, ripresa degli argomenti già trattati nel 2° biennio

I VINI SPECIALI E IL LORO SERVIZIO

- I Metodi di spumantizzazione
- Il servizio degli spumanti
- I vini frizzanti, liquorosi, passiti, aromatizzati e relativo servizio

LA GESTIONE DEL VINO

- Le funzioni del Sommelier
- La conservazione del vino, la cantina ideale

ALCOLISMO e ABUSO di bevande alcoliche: effetti sulla salute

LE REGOLE DELL'ENOLOGIA IN ITALIA E IN EUROPA

- Il quadro normativo
- Il disciplinare di produzione

- La classificazione dei vini
- L'etichetta delle bottiglie, le diciture obbligatorie e facoltative

LA DEGUSTAZIONE DEL VINO

- La presentazione della bottiglia, l'apertura e il servizio
- L'analisi sensoriale del vino utilizzando un'appropriata terminologia con le schede AIS

L'ABBINAMENTO CIBO-VINO

- I diversi criteri di abbinamento: per concordanza, per contrapposizione
- Analisi sensoriale del piatto con la giusta terminologia tecnica

DISCIPLINARE DEI VINI DEL BOSCO ELICEO E LORO CLASSIFICAZIONE SCHEMATICA

ENOGRAFIA REGIONALE ITALIANA

- Vitigni, vini e zone vitivinicole dell'Emilia Romagna
- I principali vini D.O.C.G. e D.O.C. italiani divisi per regione

ACQUA:

- le acque ad uso alimentare
- classificazione acque a seconda dei parametri chimici, biologici e microbiologici

TESTO

IN

ADOZIONE

ALMA - Maitre, Sommelier, Bartender TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA, Ed. PLAN

LINGUA STRANIERA FRANCESE

Prof.ssa Vallini Sara

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Le ore di lingua vengono svolte in un contesto di classe collaborativa e nel complesso corretta, ma poco motivata. Il lavoro svolto è stato finalizzato al potenziamento della comprensione di testi di microlingua, dalla scrittura di ricette di cocktails, alla conoscenza di nozioni legate alla storia della sala e all'approfondimento delle più importanti tematiche di base, tra cui i tipi di servizio, l'igiene e le caratteristiche gastronomiche regionali francesi abbinate ai vini corrispettivi. Per le lezioni è stato principalmente utilizzato il libro di testo in versione digitale con l'aggiunta di supporti multimediali. Il profitto è mediamente buono, tuttavia emergono numerose difficoltà nell'esposizione orale dovute principalmente a carenze grammaticali derivate da conoscenze frammentarie e superficiali. Al contrario, le prove scritte vedono il raggiungimento di livelli più che buoni.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, l'insegnamento della lingua francese ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Utilizzare il linguaggio specifico di enogastronomia in lingua straniera;
2. Potenziare il lessico e la sintassi della lingua straniera;
3. Utilizzare le strutture necessarie per descrivere ricette, presentare le principali figure del personale di sala;
4. Sapersi relazionare coi clienti per presentare piatti o per prenotazioni;
5. Utilizzare il corretto linguaggio espositivo per raccontare la storia dei piatti e presentare le specialità locali e regionali;
6. Saper individuare, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità della cultura italiana rispetto a quello francese;
7. Sapere valorizzare i prodotti del territorio e descriverli in microlingua;
8. Conoscere l'origine di cocktails e bevande, in particolare quelli presenti in Francia;
9. Sapere geolocalizzare piatti, vini e bevande francesi.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento della lingua francese è stato altresì finalizzato a:

1. Riconoscere gli elementi linguistici francesi;
2. Utilizzare diversi registri a seconda della tipologia testuale;
3. Intervenire in un dibattito in modo opportuno;
4. Acquisire gli strumenti necessari per l'accesso e la consultazione di dizionari e fonti di informazione e documentazione;
5. Sapere riconoscere e comprendere caratteristiche di testi scritti e specialistici;
6. Identificare le strutture sintattiche dei brani proposti, collocandoli nel corretto contesto storico- culturale;
7. Sapere argomentare sia al presente che al passato;
8. Utilizzare correttamente i tempi verbali all'interno di testo argomentativo;
9. Conoscere il lessico specifico di utensili di sala;
10. Mostrare collegamenti tra gastronomia, igiene e malattie alimentari.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Durante l'intero anno scolastico, si è svolto un ripasso generale dei fondamenti grammaticali e strutturali studiati negli anni scolastici precedenti. Sono stati inoltre affrontati i seguenti contenuti disciplinari nell'ambito dell'insegnamento della microlingua relativa all'enogastronomia:

La brigade de restaurant

La tenue professionnelle de salle

La mise en place

La réservation par téléphone

L'apéro et le « savoir-vivre » à la française

L'accueil des clients et le lexique spécifique

Le menu et la carte

Savoir présenter un plat

Les différents types de service

Les desserts

Les différents types de restauration en France et en Italie

Les guides gastronomiques

Le petit-déj

Le travail du barman

Les ustensiles du bar

Le café, le chocolat, le thé et les autres boissons chaudes

Préparer un cocktail

Les cocktails classiques : alcoolisés, non-alcoolisés

L'apéritif italien : le spritz

L'histoire du vin

Les régions viticoles françaises et le métier du vigneron

La vinification

La méthode champenoise

L'hygiène dans la restauration

La contamination des aliments et les intoxications alimentaires

La conservation des aliments

L'HACCP

TESTO IN ADOZIONE

S. Appignanesi, A.Giorgi, F. Marini, "Les toqués de la gastronomie. Manuel pour les professionnels d'oenogastronomie et salle-bar", ED. Cappelli.

DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

Prof. Vittorio Maggesi

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe nel complesso ha raggiunto un soddisfacente livello di apprendimento della materia trattata. Gli studenti hanno espresso interesse verso i vari argomenti riportati al seguente paragrafo. Le valutazioni scaturite dalle verifiche assegnate confermano un livello di apprendimento più che sufficiente.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento, abilità, conoscenze

MODULO A: Il mercato turistico

Conoscenze:

- Gli organismi e le fonti normative internazionali: origini e organi dell'Unione Europea, fonti normative comunitarie, Banca Centrale Europea e politica monetaria (Ed. Civica);
- Le nuove tendenze del turismo a livello mondiale e nazionale;
- Il Codice Mondiale di Etica del Turismo.

Abilità: Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.

MODULO B (Secondo volume): La contabilità e il bilancio delle imprese turistico - ristorative

Conoscenze:

- La contabilità generale e il metodo della Partita Doppia;
- L'ammortamento dei beni pluriennali;
- La Situazione economica e la Situazione patrimoniale.

Abilità:

- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico - ristorativa.

MODULO B

Conoscenze:

- Aspetti generali del marketing;
- Marketing turistico privato, pubblico e integrato (dal marketing territoriale al Destination Marketing).
- Il marketing strategico: fonti informative, analisi interna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, targeting, posizionamento, obiettivi strategici;
- Il marketing operativo: prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione;
- Il web marketing;
- Il marketing plan.

Abilità:

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.: Il marketing

MODULO C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Conoscenze:

- Aspetti generali del Controllo di Gestione
- La contabilità analitica

Abilità:

Individuare le corrette informazioni aziendali per elaborare report di pianificazione e controllo.

TESTO IN ADOZIONE

S. Rascioni - F. Ferriello: "Gestire le imprese ricettive up 3"; ED Tramontana

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof. ssa Raffaella Ferroni

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Fin dalla classe quarta gli studenti hanno mostrato scarso impegno e disinteresse nei confronti dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana, creando un clima poco sereno. La partecipazione è stata alquanto discontinua: gli alunni si mostravano insofferenti a qualsiasi attività proposta, mostrando spesso un atteggiamento poco incline al rispetto delle regole. Il lavoro svolto all'interno della classe è stato finalizzato all'acquisizione di una visione interdisciplinare dei contenuti e ad un'organizzazione autonoma del lavoro. Per le lezioni è stato previsto l'utilizzo sporadico del libro di testo, sostituito da schemi e mappe prodotti alla lavagna, con il supporto di materiale multimediale, al fine di far raggiungere agli studenti gli obiettivi attesi. Tuttavia il profitto ottenuto è più che sufficiente, raggiungendo per alcuni di loro anche livelli abbastanza buoni. Qualcuno presenta ancora conoscenze e competenze frammentarie e superficiali in diverse tematiche. Durante il corso dell'anno sono state svolte diverse verifiche scritte e orali, al fine di preparare gli studenti alla prima prova scritta e al colloquio interdisciplinare. Da queste si evincono, per alcuni di loro, difficoltà nella correttezza morfosintattica e nell'uso del linguaggio specifico.

In merito all'insegnamento di Educazione civica, i temi trattati hanno riscosso poca attenzione e partecipazione.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: *Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)*

L'insegnamento Lingua e Letteratura italiana ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi;
2. comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzando nei diversi periodi culturali;
3. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale;
4. riconoscere e valutare, anche in una cornice storico culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale;
5. utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato;
6. utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali;

7. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. assimilare i caratteri delle poetiche del Realismo, del Positivismo, del Naturalismo e del Verismo; riconoscere nei testi e nei rispettivi autori i loro caratteri fondanti;
2. assimilare i caratteri delle poetiche, ed orientarsi nel contesto storico – culturale del primo Novecento; saper riconoscere nel testo i caratteri fondanti;
3. i caratteri fondamentali del romanzo e della poesia del primo Novecento;
4. saper rielaborare le fonti, costruire un testo argomentativo, espositivo in linea con le tipologie B e C dell'esame di Stato;
5. saper analizzare e interpretare un testo letterario, sia in versi che in prosa, in linea con la tipologia A dell'esame di Stato.
6. esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema.

CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

Alessandro Manzoni: vita, opere e poetica.

Analisi dell'opera "I Promessi Sposi"

Il Romanzo realista: Charles Dickens "Canto di Natale" (UDA N. 1 "Brindisi's Christmas")

Positivismo, Naturalismo e Verismo.

G. Flaubert: vita e analisi dell'opera "Madame Bovary".

Giovanni Verga: vita, opere e poetica.

I Malavoglia: trama, struttura, temi, scelte stilistiche. Analisi della Prefazione del Romanzo e del brano "Il naufragio della Provvidenza"

La crisi del Positivismo e il Decadentismo

Simbolismo ed Estetismo

Charles Baudelaire e l'opera "I Fiori del Male".

Vita, opere e poetica di Pascoli. Analisi della poesia "X Agosto"

Vita, opere e poetica di D'Annunzio. Analisi del Romanzo "Il Piacere" e della poesia "La Pioggia nel Pineto"

Settimana della pausa didattica: visione del Film "Labyrinth, dove tutto è possibile".

Visione di video musicali e commento in classe:

- Beatles "Hey Jude"
- Madonna "Ghosttown"
- Linkin Park "Castle of Glass"

Le Avanguardie storiche: Futurismo, Modernismo, Espressionismo, Dadaismo e Surrealismo.

La destrutturazione del romanzo del Primo Novecento.

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica. La rivoluzione del Teatro. Analisi della Novella "Il Treno ha fischiato".

Italo Svevo: vita, opere e poetica. Analisi dell'opera "La Coscienza di Zeno".

La poesia del Primo Novecento e il Crepuscolarismo.

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica. Analisi delle poesie "Veglia" e "Fratelli".

La poesia tra le due guerre.

Eugenio Montale: vita, opere e poetica. Analisi delle poesie "Merigiare Pallido e Assorto" e "Spesso il male di vivere ho incontrato".

TESTO IN ADOZIONE

Marisa Carlà, Alfredo Sgroi. Letteratura e intrecci. Palumbo Editore

Prof. ssa Raffaella Ferroni

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Fin dalla classe quarta gli studenti hanno mostrato scarso impegno e disinteresse nei confronti dell'insegnamento di Storia, creando un clima poco sereno. La partecipazione è stata alquanto discontinua: gli alunni si mostravano insofferenti a qualsiasi attività proposta, mostrando spesso un atteggiamento poco incline al rispetto delle regole. Il lavoro svolto all'interno della classe è stato finalizzato all'acquisizione di una visione interdisciplinare dei contenuti e ad un'organizzazione autonoma del lavoro. Per le lezioni è stato previsto l'utilizzo sporadico del libro di testo, sostituito da schemi e mappe prodotti alla lavagna, con il supporto di materiale multimediale, al fine di far raggiungere agli studenti gli obiettivi attesi. Tuttavia il profitto ottenuto è sufficiente, raggiungendo per alcuni di loro anche livelli abbastanza buoni. Qualcuno presenta ancora conoscenze e competenze frammentarie e superficiali in diverse tematiche. Durante il corso dell'anno sono state svolte diverse verifiche scritte e orali, al fine di preparare gli studenti alla prima prova scritta e al colloquio interdisciplinare. Da queste si evincono, per alcuni di loro, difficoltà nella correttezza morfosintattica e nell'uso del linguaggio specifico.

In merito all'insegnamento di Educazione civica, i temi trattati hanno riscosso poca attenzione e partecipazione.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

L'insegnamento di Storia ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. Riconoscere le relazioni fra la rivoluzione scientifica e tecnologica e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali;
2. individuare i rapporti tra cultura umanistica e scientifico-tecnologica con riferimento agli ambiti professionali;
3. utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali, per affrontare, in un'ottica interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio;
4. riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità;
5. analizzare le problematiche significative del periodo considerato;
6. riconoscere le varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici ed economici ed individuare i nessi con i contesti internazionali;
7. effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale;
8. istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio politico ed economico e le condizioni di vita e di lavoro;
9. inquadrare i beni ambientali, culturali ed artistici nel periodo storico di riferimento;

10. analizzare criticamente le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni nazionali ed internazionali.

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento è stato teso a:

1. Correlare la competenza storica generale agli sviluppi delle scienze e delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

1. principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo;
2. aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare industrializzazione e società post industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione;
3. territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico;
4. radici storiche della Costituzione italiana e di quella europea. Conoscenza delle principali istituzioni nazionali ed internazionali. (educazione civica).

CONTENUTI DISCIPLINARI

UDA N. 1 L'UNITA' D'ITALIA (breve cenni)

- Terza guerra d'indipendenza
- 1870: Roma Capitale
- I problemi dell'Unità e la questione meridionale

UDA N. 2 COLONIALISMO E DECOLONIZZAZIONE

- Le cause del Colonialismo
- Il Colonialismo in Africa e Asia
- Le conseguenze del Colonialismo
- La decolonizzazione: definizione
- La decolonizzazione in Medio-Oriente e Nord Africa.
- La decolonizzazione in Asia e l'Indipendenza dell'India. Gandhi e il metodo della non-violenza.
- La decolonizzazione nell'Africa Sub-Sahariana: l'Apartheid.

UDA N. 3 LA SOCIETA' DI MASSA

- La società di massa: definizione.
- La diffusione dei mass media.
- Il dibattito politico-ideologico: i partiti di massa, l'irrazionalismo e il razzismo.
- Gli aspetti socio-economici.
- Il movimento delle suffragette.
- La parità di genere: il problema della violenza contro le donne.

UDA N. 4 L'ETA' GIOLITTIANA

- La Belle Epoque.
- Giovanni Giolitti e la politica economica e sociale: il doppio volto di Giolitti.
- La politica estera: la guerra di Libia.
- La fine dell'età giolittiana.

UDA N. 5 LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Le cause del conflitto e la scintilla occasionale.
- L'Italia in guerra: neutralisti ed interventisti.
- I principali avvenimenti bellici in Europa negli anni 1914-1916.
- Il 1917: l'anno della svolta.
- La fine del conflitto e i Trattati di Pace del 1918.

UDA N. 6 GIORNATA DELLA MEMORIA: "ISRAELE E PALESTINA: LE RADICI DELL'ODIO"

- Sionismo e Antisemitismo.
- Il nazionalismo ebraico e le prime migrazioni in Palestina tra Ottocento e Novecento.
- La Shoah.
- La nascita dello Stato d'Israele.
- Il conflitto arabo-israeliano.
- La nascita dell'OLP.
- I trattati di Pace.
- La ripresa delle ostilità.

UDA N. 7 IL PRIMO DOPOGUERRA

- L'Europa e la Germania dopo la Grande Guerra.
- La crisi del '29.
- L'Italia nel primo dopoguerra e il Biennio Rosso.

UDA N. 8 L'AVVENTO DEL FASCISMO

- La nascita del movimento.

- La marcia su Roma
- La politica interna di Mussolini degli anni Venti e Trenta.
- La politica estera e l'alleanza con la Germania.

UDA N. 9 IL NAZISMO E LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'avvento del Nazismo
- La politica interna di Hitler.
- La politica estera e l'espansione territoriale
- Verso la Seconda guerra mondiale: l'invasione della Cecoslovacchia e della Polonia.
- I principali avvenimenti bellici negli anni 1940-1944.
- La caduta del Fascismo e la Resistenza.
- La fine del Conflitto.
- La nascita dell'ONU.

UDA N.10 L'UNIONE EUROPEA (cenni)

- L'UE una Confederazione di Stati.
- Il piano Marshall e la nascita della CECA.
- Il trattato di Roma e l'ingresso di nuovi Stati Membri.
- Dalla CECA alla CEE
- La caduta del Regime Sovietico e il Trattato di Maastricht
- L'entrata nell'EURO: vantaggi e svantaggi
- La crisi del debito sovrano
- La Brexit e nuove sfide per il futuro.

UDA N. 11 CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE ITALIANA

- Cenni storici
- Confronto tra la Costituzione Italiana e lo Statuto Albertino
- La struttura della Costituzione italiana.
- L'art. 11.

TESTO IN ADOZIONE

Gianni Gentile-Luigi Ronga. Guida allo studio della storia 5. Editrice La Scuola.

Prof. ssa Silvia Simioli

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe ha raggiunto un livello eterogeneo di apprendimento, alcuni con impegno costante hanno raggiunto un buon livello di conoscenze, altri hanno una preparazione di base a causa dello scarso coinvolgimento durante le lezioni e svolgendo le consegne in modo basilare. Durante le lezioni è stato utilizzato il libro di testo in versione digitale con l'aggiunta di schemi e mappe alla lavagna. Le verifiche svolte durante l'anno scolastico sono state sia orali che scritte volte anche alla preparazione dello svolgimento della seconda prova d'esame.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Concetto di alimentazione come espressione della cultura, delle tradizioni e della storia locale nazionale.
- Individuare i prodotti tipici di un territorio e le risorse enogastronomiche.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona, attraverso i principi di un'alimentazione equilibrata.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Agire nel sistema di qualità relativa alla filiera produttiva di interesse, distinguendo i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.
- Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari.

I contenuti disciplinari svolti nell'ambito dell'insegnamento sono stati i seguenti:

NUCLEO TEMATICO N°1: CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE

UD: Contaminanti chimici, fisici e malattie correlate

UD: Contaminanti biologici: infestanti e fattori di crescita microbica

UD: Malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri

UD: Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti

NUCLEO TEMATICO N°2: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

UD: Igiene del personale, dei locali e attrezzature

UD: Il sistema HACCP

UD: Additivi, etichette ed imballaggi alimentari

NUCLEO TEMATICO 3: LA SANA ALIMENTAZIONE

UD: Principi di dietetica

UD: Linee guida 2018, Dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento

UD: Dieta equilibrata nella ristorazione collettiva, in particolari condizioni fisiologiche e fasce di età

NUCLEO TEMATICO 4: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

UD: Fondamenti di dietologia e obesità

UD: Malattie cardiovascolari, diabete e sindrome metabolica

UD: Allergie e intolleranze alimentari

UD: Tumori

UD: Alcolismo e disturbi della nutrizione e dell'alimentazione

NUCLEO TEMATICO 5: QUALITA', TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITA' E CONSUMI

UD: Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"

UD: La sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"

ACCENNO NUCLEO TEMATICO 6: ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE

UD: Alimentazione, cultura e tradizioni religiose

TESTO IN ADOZIONE

Luca La Fauci, "Scienza e cultura dell'alimentazione" per la classe quinta, Ed. Markes.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

Prof. ssa Susanna Cerulo

LIVELLO **RAGGIUNTO** **NELLA** **CLASSE**

Conosco gli studenti della 5^AB dall'anno precedente, il clima è stato sempre collaborativo e sereno. Il lavoro svolto all'interno della classe è stato finalizzato all'acquisizione di una visione interdisciplinare dei contenuti e ad una organizzazione autonoma del lavoro. Per le lezioni è stato previsto sia l'utilizzo del libro di testo, dispense fornite dalla docente, ma anche di supporti multimediali, al fine di far raggiungere agli studenti gli obiettivi attesi. Il profitto è mediamente più che sufficiente, raggiungendo per alcuni di loro anche livelli buoni, qualcuno presenta ancora conoscenze e competenze frammentarie e superficiali in alcune tematiche. In generale, la classe si caratterizza per un profitto medio di livello buono, nonostante una minima parte di studenti presenti ancora alcune lacune. La partecipazione al dialogo educativo è generalmente adeguata, con alunni che intervengono in maniera appropriata, svolgendo le consegne assegnate a casa e rispettando i tempi stabiliti. Il comportamento della classe è tendenzialmente corretto, seppur sempre da monitorare, soprattutto nei momenti meno strutturati della lezione. Il rapporto fra docente e studenti è sempre stato corretto.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Competenze di riferimento: Saper formulare menù con prodotti freschi di stagione, tenendo conto dei principi fondamentali della qualità di un alimento e riuscire a presentare un piatto tenendo conto delle caratteristiche espositive del linguaggio tecnico-pratico. Utilizzare prodotti biologici del territorio a KM 0, rispettando l'ambiente e tenendo conto dei principi essenziali dell'eco sostenibilità.

Attuare e saper riconoscere il comportamento corretto dal punto di vista igienico sanitario, applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

Abilità: applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP; garantire la tutela e la sicurezza del cliente; saper descrivere i concetti fondamentali mediante l'uso di un linguaggio specifico adeguato; saper formulare un menù funzionale alle esigenze fisiologiche o patologiche della cliente. Saper distinguere le principali frodi alimentari; saper classificare i prodotti alimentari in base alla certificazione di qualità; saper descrivere i concetti fondamentali mediante l'uso di un linguaggio specifico adeguato; saper formulare un menù funzionale alle esigenze fisiologiche o patologiche della cliente

Conoscenze

MACROAREA 1: QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA
 Unità 1: LA QUALITÀ ALIMENTARE

1. Che cos'è la qualità totale
2. Che cosa sono i prodotti biologici
3. La filiera corta ed i prodotti a KM0
4. Che cosa si intende per tipicità
5. Che cosa sono gli OGM
6. La presentazione di un piatto (dispense fornite dalla docente)
7. Il fenomeno dello Street Food (dispense ed articoli forniti dalla docente)
8. I marchi di qualità (dispense ed articoli forniti dalla docente)

Unità 2: LA SICUREZZA IN CUCINA

1. Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro
2. Che cosa si intende per sicurezza alimentare
3. Che cosa si intende per Pacchetto Igiene
4. Che cosa si intende per rintracciabilità (etichetta)
5. Che cosa sono l'autocontrollo e l'HACCP
6. Il fenomeno dei Food Truck (dispense ed articoli forniti dalla docente)

Educazione civica:

- Ecosostenibilità ambientale in rapporto alla riduzione del consumo della carne rossa (dispense ed articoli forniti dalla docente)
- Body positivity [Body Positive Catwalk, a Milano la sfilata contro i pregiudizi: "Siamo tutti esseri umani"](#) (dispense ed articoli forniti dalla docente)
- Mindful eating [MINDFUL EATING | Perché praticarlo, come funziona e come iniziare](#) 📖🗣️ (dispense ed articoli forniti dalla docente)
- Cyberbullismo

TESTO IN ADOZIONE

“CUCINA per Sala e Vendita”, Alma Plan

ENGLISH FOR BANQUETING and ENGLISH GRAMMAR

Prof. Giuseppe Castiglione

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Ho seguito la classe dal terzo anno. Il lavoro è stato finalizzato sulla conoscenza della microlingua di settore, tipi di servizio, cocktails e bevande. Nell'ultimo anno si è concentrato sul servizio del vino, le procedure di conservazione del cibo, la dieta mediterranea e le misure di sicurezza sul luogo di lavoro. Quasi la metà della classe non raggiunge sia le competenze di base che le conoscenze della grammatica inglese e della microlingua, dovute alla quasi assenza di impegno e studio. Degli alunni diversamente abili, uno lavora in modo autonomo mentre l'altra riesce a lavorare solo se guidata e seguita. Durante le lezioni si è seguito il libro di testo.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, l'insegnamento della lingua inglese ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

1. utilizzo del linguaggio specifico di sala e cucina in lingua straniera;
2. potenziamento lessicale e sintattico;
3. utilizzo delle strutture necessarie per descrivere ricette, presentare le principali figure della brigata di cucina e il personale di sala,
4. sapersi relazionare coi clienti per presentare piatti o per prenotazioni;
5. utilizzo corretto di linguaggio espositivo per esporre la storia dei piatti o presentare specialità locali e regionali;
6. saper valorizzare i prodotti del territorio e descriverli in microlingua;
7. individuare caratteri storici dello sviluppo della gastronomia;

Nello sviluppo della programmazione l'insegnamento della lingua inglese è stato altresì finalizzato a:

- sapere riconoscere e comprendere caratteristiche di testi scritti e specialistici;
- identificare le strutture sintattiche dei brani proposti, collocandoli nel corretto contesto storico-culturale;
- sapere argomentare sia al presente che al passato;
- utilizzare correttamente i tempi verbali all'interno di testo argomentativo;
- conoscere il lessico specifico di utensili di sala e cucina;
- mostrare collegamenti tra la gastronomia e l'igiene, gastronomia e malattie alimentari.

ARGOMENTI SVOLTI

- Diet and nutrition:
 - Healthy eating,
 - Mediterranean diet,
 - Alternative diets,
 - Allergies and intolerances
- Safety procedures:
 - Food safety and quality,
 - HACCP principles,
 - Food contamination,
 - Risks and preventive measures,
 - Food preservation,
 - Workplace safety.
- Wine:
 - Serving wine,
 - Wine appellation,
 - Present simple, present continuous, past simple, future.

TESTO IN ADOZIONE

MASTERING COOKING AND SERVICE - Gruppo editoriale ELI

SCIENZE MOTORIE

Prof.ssa Irene Garbellini

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe si struttura secondo due gruppi di studenti e studentesse separati e distinti. Il primo gruppo evidenzia modalità di lavoro, atteggiamenti e risultati del tutto in linea con quanto programmato raggiungendo in pieno gli obiettivi previsti. Anche dal punto di vista della relazione e della socialità mostra un profilo del tutto positivo. Diversamente il secondo gruppo non soddisfa le richieste didattiche specifiche e neppure quelle formative. Infatti i risultati conseguiti sono al di sotto delle reali potenzialità. Anche dal punto di vista relazionale appaiono lacune nelle modalità di interazione tra compagni e verso il docente.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: *Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)*

Competenze

- Sviluppare un'attività motoria complessa adeguata ad una completa maturazione personale
- Conoscere ed applicare le strategie tecnico-tattiche dei giochi sportivi
- Affrontare il confronto agonistico con etica corretta, rispetto delle regole e fair play
- Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute

Abilità

- Eseguire esercizi e sequenze motorie derivanti dalla ginnastica tradizionale e sportiva, a corpo libero, con piccoli e grandi attrezzi; riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle varie attività affrontate;
- Assumere ruoli all'interno di un gruppo;
- Rielaborare e riprodurre gesti motori complessi;
- Applicare le regole;
- Rispettare le regole;
- Accettare le decisioni arbitrali;
- Adattarsi e organizzarsi nei giochi sportivi;
- Intervenire in caso di piccoli traumi;
- Saper intervenire in caso di emergenza;

Conoscenze

- Diversi metodi della ginnastica tradizionale e non tradizionale;
- Capacità tecnico-tattiche sottese allo sport praticato;
- Regole degli sport praticati;
- Regolamento tecnico degli sport di squadra;
- Codice comportamentale di primo soccorso;
- Conoscere le principali dipendenze (tabacco e alcol)

CONTENUTI DISCIPLINARI

- Circuiti a stazioni mediante ausilio di piccoli attrezzi per migliorare equilibrio e forza;
- Attività sportive svolte: Tennis, Dodgeball, Ultimate frisbee, Pallavolo, Basket, Pallamano, Tchoukball, Tennistavolo, Hitball;
- Partecipare ad una competizione sportiva: torneo pallavolo, torneo di Tennistavolo, torneo di Hitball;
- Nell'ambito dell'educazione civica: elementi di primo soccorso dal punto di vista teorico. Come trattare i traumi più comuni: contusioni, ferite, emorragia nasale o epistassi, lipotimia, crampo muscolare, contratture e stiramento muscolare, strappo muscolare, tendinopatie, tecnica RICE, distorsione e lussazione;
- Nell'ambito dell'educazione civica: cenni teorici sulle principali dipendenze (tabacco e alcol).

TESTO IN ADOZIONE

“In perfetto equilibrio”. Pensiero e azione per un corpo intelligente
di Pier Luigi Del Nista, June Parker, Andrea Tasselli. G.D'Anna Casa Editrice

MATEMATICA

Prof.ssa Ambra Gnudi

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

Sono stata assegnata alla classe alla fine di ottobre del quinto anno, ma conoscevo già la maggior parte degli studenti, in quanto miei alunni durante il secondo anno, quando ho insegnato informatica presso questo istituto. La pregressa conoscenza, ha permesso di instaurare in poco tempo un rapporto di fiducia e collaborazione reciproca che ha favorito un clima positivo in classe, ma la tardiva assegnazione ha rallentato il normale svolgimento del curriculum del quinto anno.

Il comportamento della classe è stato complessivamente rispettoso ed educato, seppur caratterizzato da scarsa motivazione e poca propensione allo studio della materia.

Il bilancio generale del corrente anno scolastico è da ritenersi complessivamente positivo, anche se gli studenti hanno raggiunto differenti esiti e profili. I diversi risultati raggiunti, sono imputabili principalmente alla differente preparazione pregressa e all'impegno mostrato in classe e a casa. In alcuni casi, infatti, le gravi lacune di base non hanno permesso di raggiungere un livello di competenze ed abilità matematiche sempre pienamente sufficiente, in altri invece, l'interesse e la partecipazione non sempre costante non hanno permesso di raggiungere conoscenze articolate ed approfondite.

Diversi studenti hanno raggiunto buoni risultati e alcuni si distinguono per le ottime competenze acquisite.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO: Competenze di riferimento (abilità, conoscenze)

Il percorso didattico previsto per la classe ha portato al potenziamento delle seguenti competenze disciplinari:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.

MODULO 0: RIPASSO ARGOMENTI FONDAMENTALI DEGLI ANNI PRECEDENTI

Conoscenze

- Calcolo algebrico e prodotti notevoli
- Equazioni e disequazioni di primo grado
- Equazioni e disequazioni di secondo grado complete e incomplete.

Abilità

- Saper riconoscere un quadrato di binomio e una somma per differenza e applicare le formule nel modo corretto
- Saper risolvere equazioni e disequazioni di primo grado

- Saper risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado complete e incomplete.

MODULO 1: INTRODUZIONE ALLE FUNZIONI

Conoscenze

- Il concetto di funzione.
- Le funzioni reali a variabile reale e la loro classificazione.
- Il concetto di immagine e controimmagine.
- Il dominio, il codominio e l'insieme l'immagine di una funzione reale a variabile reale.
- Funzioni crescenti e decrescenti (solo concetto grafico).
- Gli zeri e il segno di una funzione (solo concetto grafico).
- Intersezioni con gli assi (solo concetto grafico).

Abilità

- Applicare il concetto di funzione per riconoscere il grafico di una funzione.
- Saper determinare immagine e controimmagine di alcuni valori osservando il grafico di una funzione.
- Saper determinare immagine e controimmagine di alcuni valori analiticamente, nel caso di semplici funzioni polinomiali intere e fratte.
- Saper individuare il dominio di una funzione valutandone l'espressione analitica nel caso di semplici funzioni polinomiali intere, irrazionali e fratte.
- Saper individuare il dominio e l'insieme immagine di una funzione analizzando il suo grafico.
- Saper determinare graficamente il segno e gli zeri di una funzione.

MODULO 2: LIMITI E CONTINUITA'

Conoscenze

- Significato intuitivo del concetto di limite di una funzione.
- Limite finito quando x tende a un valore finito o a infinito.
- Limite infinito quando x tende a un valore finito o a infinito.
- Limite destro e limite sinistro.
- Continuità in un punto e in un intervallo.
- Punti di discontinuità e loro classificazione.
- Asintoti orizzontali, verticali.
- L'algebra dei limiti.

Abilità

- Saper interpretare graficamente il comportamento di una funzione nell'intorno di un punto.
- Saper interpretare graficamente il comportamento di una funzione all'infinito.
- Saper identificare e classificare i punti di discontinuità di una funzione conoscendone il grafico.

- Saper determinare gli asintoti orizzontali e verticali di una funzione conoscendone il grafico.
- Saper calcolare semplici limiti.

MODULO 3: DERIVATE

Conoscenze

- Derivata di una funzione in un punto e significato geometrico.
- La funzione derivata.
- Le derivate delle funzioni elementari.

Abilità

- Saper calcolare la derivata di funzioni elementari.
- Saper interpretare il significato geometrico di derivata, mettendo in relazione il grafico di una funzione e quello della sua derivata.
- Saper individuare punti di massimo e minimo dato il grafico di una funzione.

TESTO IN ADOZIONE

Colori della matematica bianco per alberghieri - vol. A - DeaScuola

Integrazione di materiali forniti dalla docente e condivisi su classroom.

RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Marco Simoni

LIVELLO RAGGIUNTO NELLA CLASSE

La classe ha evidenziato interesse più che soddisfacente verso la disciplina attraverso un dialogo costruttivo e proficuo. In generale è buona sia la conoscenza dei concetti fondamentali sia la comprensione dei contenuti. Alcuni alunni hanno ottenuto ottime valutazioni dimostrando una buona autonomia e un corretto metodo di studio e applicazione.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO. COMPETENZE RAGGIUNTE

L'insegnamento della Religione Cattolica ha contribuito al conseguimento delle seguenti competenze:

- 1) Porsi in relazione con sé e gli altri in modo corretto.
- 2) Rispettare le regole.
- 3) Essere in grado di riconoscere, attraverso una conoscenza oggettiva e sistematica, i contenuti essenziali del Cattolicesimo che fanno parte del patrimonio storico del nostro paese.
- 4) Saper riconoscere i vari sistemi di significato; saper comprendere e rispettare le diverse posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa.
- 5) Essere in grado di passare gradualmente dal piano delle conoscenze a quello della consapevolezza e dell'approfondimento dei principi e dei valori del Cattolicesimo in ordine alla loro incidenza sulla cultura e sulla vita individuale e sociale.

CONTENUTI DISCIPLINARI

Modulo 1: L'uomo e la morale.

Competenze: conoscere il significato del termine morale e i propri risvolti sulle scelte dell'uomo.

Contenuti: il vocabolario dell'etica; diversi tipi di morale; i fondamentali della morale cristiana; la conoscenza e la libertà.

Modulo 2: Il rispetto della vita umana.

Competenze: riconoscere la vita come valore universale.

Contenuti: la vita è un valore; "Non uccidere"; la passione, morte e resurrezione di Gesù; la qualità della vita.

Modulo 3: Il bene comune.

Competenze: saper distinguere tra bene personale e bene pubblico.

Contenuti: i valori che stanno alla base del bene comune; la politica; l'ecologia. La solidarietà e il volontariato. Custodire il creato

Alcuni studenti hanno partecipato al progetto "Avis" attraverso l'esperienza come prima donazione.

Modulo 4: La pace.

Competenze: saper riconoscere all'interno della propria esperienza umana gli elementi che contribuiscono a costruire la pace.

Contenuti: La pace: realtà o utopia. Non esiste pace senza giustizia; la scelta non-violenta. Responsabilità personali e dello Stato.

TESTO IN ADOZIONE

L. Solinas, "Tutti i colori della vita" 2007 SEI

INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

In applicazione della L. 92/2020, da qualche anno è entrato in vigore l'insegnamento dell'educazione civica, obbligatorio in tutti i gradi dell'istruzione e trasversale alle altre discipline. Il nostro istituto ha provveduto a realizzare una revisione dei curricoli per adeguarli alle nuove disposizioni, definendo il curricolo di educazione civica con indicati i traguardi di competenza, i risultati di apprendimento e gli obiettivi specifici di apprendimento. Secondo quanto stabilito dalle Linee

guida per l'insegnamento dell'educazione civica, al docente di Diritto e Tecniche Amministrative è stato affidato l'insegnamento di educazione civica, che ne ha curato il coordinamento, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione dai rispettivi Consigli di classe. L'insegnamento di ed. civica ha previsto un monte orario di 33 ore e una valutazione propria. Il docente coordinatore dell'insegnamento ha formulato la proposta di valutazione, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del consiglio di classe. Segue il curriculum di educazione civica per la classe 5B ENO, i docenti delle discipline coinvolte hanno esplicitato nelle schede disciplinari i contenuti oggetto di trattazione.

I quadrimestre: ore 16					
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIE	DISCIPLINA	ORE
Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	Anoressia nervosa Bulimia nervosa	Saper promuovere uno stile di vita sano ed equilibrato	Lezione partecipata Visione di video Lettura di articoli di cronaca	Scienza e Cultura dell'alimentazione	2
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	Articoli fondamentali della Costituzione	Saper commentare i più importanti articoli della nostra Costituzione risalendo ai principi ispiratori	Ricerca del fil rouge di collegamento dei nostri valori, attraverso l'analisi dei principali eventi del Novecento	Storia	5

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	Media literacy: saper analizzare comprendere e interpretare criticamente i media	Interagire attraverso le tecnologie; condividere informazioni e contenuti; collaborare attraverso canali digitali	Visione di brevi filmati e discussioni guidate	Italiano	1
Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali	Gli organismi e le fonti normative internazionali	Saper distinguere le istituzioni europee e gli atti che queste possono emanare. Comprendere l'importanza delle organizzazioni internazionali nel perseguire interessi comuni ai Paesi membri.	Lezione partecipata	DTA	6
Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	Il ruolo della Protezione Civile. Elementi di primo soccorso	Saper adottare in condizioni di emergenza comportamenti sicuri per sé e per gli altri anche in collaborazione con i volontari della protezione civile	Lezione partecipata	Scienze motorie	2

Il quadrimestre: ore 17

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIE	DISCIPLINA	ORE
------------	------------	---------	-------------	------------	-----

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.	I marchi di qualità Il made in Italy e la tutela dalle frodi	Saper tutelare le identità, le produzioni e le eccellenze	Lezione partecipata	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4
	Certificazioni di qualità Il Km zero I prodotti bio	Collocare l'esperienza personale nella scelta di alimenti e/o bevande per la preparazione dei menù	Lezione partecipata, utilizzo del libro di testo, visione di filmati	Sala/Cucina	4
	Tutela delle identità, delle produzioni e delle eccellenze	Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione	Lezione partecipata con visione di filmati.	DTA	4
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	L'identità digitale	Comprendere il sistema Pubblico di identità digitale	Lezione partecipata. Analisi della procedura da seguire per la richiesta e rilascio dello SPID	DTA	3
Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive	Assumere sulla strada atteggiamenti finalizzati alla sicurezza propria e altrui nella consapevolezza dei rischi derivanti dall'alta velocità, dalla stanchezza e dall'assunzione di alcol e droghe	Assumere alla guida di un veicolo atteggiamenti finalizzati alla sicurezza propria e altrui	Lezione partecipata	Scienze motorie	2
TOTALE ORE ANNUALI					33

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma dei punteggi della parte specifica e di quelli della parte generale, è riportato in ventesimi con opportuna proporzione e eventuale arrotondamento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA A		
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA A	

Rispetto dei vincoli posti nelle consegne	<ul style="list-style-type: none"> a) Consegne e vincoli non rispettati b) Consegne e vincoli scarsamente rispettati c) Consegne e vincoli sufficientemente rispettati d) Consegne e vincoli adeguatamente rispettati e) Consegne e vincoli pienamente rispettati, esatta interpretazione delle consegne 	<ul style="list-style-type: none"> 1-2 3 4 5 6
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e negli snodi tematici	<ul style="list-style-type: none"> a) Comprensione totalmente o quasi del tutto errata b) Comprensione parziale con varie imprecisioni c) Comprensione essenziale corretta d) Comprensione corretta e completa e) Comprensione corretta e approfondita 	<ul style="list-style-type: none"> 1-4 5-6 7-8 9-10 11-12
Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<ul style="list-style-type: none"> a) Analisi non presente o del tutto errata b) Analisi incompleta, molte imprecisioni c) Analisi sufficientemente corretta con alcune imprecisioni d) Analisi completa e corretta e) Analisi ricca, precisa e accurata 	<ul style="list-style-type: none"> 1-2 3-4 5-6 7-8 9-10
Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> a) Interpretazione non presente o quasi del tutto errata b) Interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise c) Interpretazione e contestualizzazione essenziali d) Interpretazione e contestualizzazione adeguate e corrette e) Interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali 	<ul style="list-style-type: none"> 1-4 5-6 7-8 9-10 11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	<ul style="list-style-type: none"> a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-10 11-12 13-15 16-18
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	<ul style="list-style-type: none"> a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi 	<ul style="list-style-type: none"> 1-4 5-6 7-8 9-10 11-12
Correttezza grammaticale; uso adeguato ed efficace della punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura 	<ul style="list-style-type: none"> 1-4 5-6 7-8 9-10 11-12
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	<ul style="list-style-type: none"> a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-10 11-12 13-15 16-18

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA B	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo	a) Mancato o errato riconoscimento di tesi e/o argomentazioni	1-5
	b) Individuazione parziale di tesi e/o argomentazioni	6-10
	c) Individuazione essenziale degli elementi fondamentali del testo argomentativo	11-12
	d) Individuazione della tesi e della maggior parte delle argomentazioni	13-14
	e) Individuazione della tesi e di tutte le argomentazioni utilizzate per sostenerla	15-16
Organizzazione del ragionamento e uso dei connettivi	a) Articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi	1-3
	b) Articolazione del ragionamento non sempre efficace, connettivi non sempre adeguati	4-6
	c) Ragionamento essenziale con utilizzo dei connettivi generalmente adeguato	7-8
	d) Buona articolazione del ragionamento, utilizzo appropriato dei connettivi	9-10
	e) Ragionamento efficace, utilizzo diversificato e appropriato dei connettivi	11-12
Argomentazione coerente con utilizzo di riferimenti culturali congruenti a sostegno della tesi	a) Riferimenti culturali a sostegno della tesi non presenti, errati e/o non congruenti	1-3
	b) Riferimenti culturali a sostegno della tesi parzialmente congruenti	4-6
	c) Riferimenti culturali a sostegno della tesi corretti ma non del tutti congruenti	7-8
	d) Riferimenti culturali a sostegno della tesi adeguati e corretti	9-10
	e) Ricchezza di riferimenti culturali a sostegno della tesi	11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia	1-4
	b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea	5-7
	c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo	8-9
	d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate	10-12
	e) Ottima ideazione del testo, organizzazione eccellente delle diverse parti	13-15
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati	1-4
	b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi	5-7
	c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari	8-9
	d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi	10-12
	e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	13-15
Correttezza grammaticale; uso adeguato punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale	1-4
	b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato	5-7
	c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata	8-9
	d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata	10-12
	e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	13-15
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critic	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti	1-4
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti	5-7
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati	8-9
	d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci	10-12
	e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	13-15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI PRIMA PROVA: TIPOLOGIA C		
INDICATORI	DESCRITTORI SPECIFICI DI TIPOLOGIA C	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione di titolo ed eventuali paragrafi	a) Elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese b) Elaborato che sviluppa parzialmente le consegne, titolo inadeguato c) Elaborato sufficientemente pertinente alla traccia e alle consegne d) Sviluppo della traccia adeguato, titolo pertinente e) Sviluppo della traccia e formulazione del titolo pertinenti, coerenti ed efficaci	1-4 5-9 10-11 12-14 15-16
Capacità espositive	a) Esposizione confusa, testo privo di organicità b) Esposizione non sempre chiara, sviluppo parzialmente lineare c) Esposizione complessivamente chiara e lineare d) Esposizione chiara ed organica, utilizzo adeguato di linguaggi e registri specifici e) Esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-3 4-6 7-8 9-10 11-12
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a) Conoscenze e riferimenti culturali prevalentemente errati e non pertinenti b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti o parzialmente corretti c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali e corretti d) Buona padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali e) Ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali	1-3 4-6 7-8 9-10 11-12
INDICATORI	DESCRITTORI GENERALI DI PRIMA PROVA	
Ideazione, pianificazione e organizzare del testo	a) Scelta e/o organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia b) Organizzazione degli argomenti inadeguata e/o disomogenea c) Organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo d) Ideazione e organizzazione del testo efficaci, parti ben strutturate e) Ottima ideazione del testo e organizzazione eccellente delle diverse parti	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15
Coesione e coerenza testuale utilizzo dei connettivi	a) Piano espositivo non coerente e/o nessi logici non presenti o inadeguati b) Piano espositivo poco equilibrato, imprecisioni nell'utilizzo dei connettivi c) Piano espositivo coerente, utilizzo adeguato di connettivi basilari d) Piano espositivo ben articolato, utilizzo appropriato dei connettivi e) Piano espositivo efficacemente articolato, utilizzo vario ed appropriato dei connettivi	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15
Correttezza grammaticale; uso adeguato punteggiatura; ricchezza e padronanza lessicale	a) Gravi e diffusi errori formali, inadeguatezza del repertorio lessicale b) Presenza di alcuni errori ortografici e/o sintattici, lessico non sempre adeguato c) Forma corretta dal punto di vista ortografico e sintattico, lessico semplice e/o punteggiatura non sempre adeguata d) Forma corretta, scelte stilistiche adeguate, punteggiatura non sempre adeguata e) Forma corretta, ottima proprietà di linguaggio, utilizzo efficace della punteggiatura	1-4 5-7 8-9 10-12 13-15

Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici	a) Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati e/o giudizi critici non presenti	1-4
	b) Conoscenze e riferimenti culturali modesti, giudizi critici poco pertinenti	5-7
	c) Conoscenze e riferimenti culturali essenziali, giudizi critici adeguati	8-9
	d) Conoscenze e riferimenti culturali adeguati, giudizi critici efficaci	10-12
	e) Ricchezza di conoscenze e riferimenti culturali, giudizi critici efficaci	13-15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

N	Indicatori	Descrittori	Punti
1	<u>COMPRESIONE</u> del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Il candidato non comprende la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non pertinente e/o confuso.	1
		Il candidato comprende solo in parte la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo non sufficientemente adeguato.	1,5
		Il candidato comprende sufficientemente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo semplice, pur con qualche lieve incongruenza.	2
		Il candidato comprende adeguatamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ordinato e coerente.	2,5
		Il candidato comprende correttamente la consegna data (testo, caso professionale proposto, dati del contesto operativo) e organizza il testo in modo ampio e completo.	3
2	<u>PADRONANZA</u> delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Il candidato non conosce i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e produce un testo con numerose lacune, in cui le conoscenze non sono pertinenti alle richieste e le informazioni non sono adeguatamente argomentate.	1- 2
		Il candidato conosce solo parzialmente i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti. Produce un testo molto semplice, non del tutto coerente e con informazioni argomentate solo in parte.	3
		Il candidato conosce in modo essenziale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in modo sostanzialmente pertinente ed esaustivo, dimostrando di saper argomentare le informazioni in modo semplice, ma corretto.	4
		Il candidato conosce in modo puntuale i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza in un testo pertinente alle richieste, con spunti personali e ampie argomentazioni.	5
		Il candidato conosce in modo puntuale ed approfondito i nuclei fondamentali degli insegnamenti coinvolti e utilizza le conoscenze con coerenza, in un testo pienamente pertinente alle richieste, completo, ricco di spunti personali e argomentazioni ampie ed esaurienti.	6
3	<u>PADRONANZA</u> delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti	Il candidato non possiede alcuna padronanza delle competenze tecnico professionali e non è in grado di predisporre un prodotto aderente alla richiesta. Non individua le problematiche e non elabora le adeguate soluzioni o sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	1- 2
		Il candidato non possiede una sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto poco articolato. Individua le problematiche in modo parziale, non fornisce soluzioni adeguate e propone solo parzialmente sviluppi tematici con collegamenti opportuni.	3- 4
		Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando sufficientemente la tesi sostenuta.	5- 6

	concettuali e operativi	Il candidato possiede una buona padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, motivando la tesi sostenuta.	7
		Il candidato possiede un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate per le problematiche, fornisce le adeguate soluzioni e propone sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi, formulando proposte originali per la soluzione dei problemi.	8
<u>4</u>	<u>CORRETTEZZA</u> morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	La forma è gravemente scorretta, con diffusi e gravi incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è povero, limitato e improprio.	1
		La forma presenta diverse incertezze sintattiche, grammaticali ed errori ortografici. Il linguaggio specifico di pertinenza è generico e talvolta ripetitivo.	1,5
		La forma è sufficientemente corretta, ma con qualche lieve imperfezione. Il linguaggio specifico di pertinenza è generalmente adeguato.	2
		La forma nel suo insieme è corretta. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo adeguato.	2,5
		La forma è corretta e ben articolata. Il linguaggio specifico di pertinenza è utilizzato in modo puntuale e preciso.	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

N	Indicatori	Descrittori	Punti
1	Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,5-1
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50
		Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3-3,50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4,50
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5
2	Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1
		È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50
		È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50
		È in grado di utilizzare e le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50
		È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5
3	Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1
		È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50
		È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50
		È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50
		È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
4	Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50
		Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
		Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50
		Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
		Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50
5	Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze o lo fa in modo inadeguato	0,50
		È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
		È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50
		È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
		È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50

INVALSI E SIMULAZIONE PROVE D'ESAME

Nel mese di marzo, tutti gli studenti della 5^B ENO hanno svolto nelle giornate del 15, 16 e 19 marzo le prove INVALSI.

Al fine di preparare gli studenti ad affrontare al meglio l'Esame di Stato, il cdc ha ritenuto opportuno organizzare due simulazioni di prima prova e due per la seconda prova.

La prima simulazione della seconda prova si è svolta in data 16 aprile e sono state previste 6 ore. La prima simulazione della prima prova è stata svolta in data 17 aprile con 6 ore per lo svolgimento. La seconda simulazione della seconda prova scritta sarà espletata in data 14 maggio con le stesse modalità di svolgimento (6 ore). La seconda simulazione della prima prova di italiano sarà predisposta in data 15 maggio, sempre con la medesima tempistica di 6 ore. Il 21 maggio sarà predisposta la simulazione del colloquio orale.

Per le simulazioni della seconda prova, agli studenti è stata data la possibilità di portare con sé ed adoperare alcuni documenti (tabelle di composizione chimica degli alimenti e l'elenco dei prodotti a marchio DOP, IGP e STG) e la calcolatrice, in quanto la traccia avrebbe potuto prevedere l'utilizzo di tali supporti, i quali sono stati regolarmente utilizzati durante le verifiche assegnate nel corso dell'anno scolastico.

Gli alunni con BES sono stati autorizzati ad utilizzare gli strumenti compensativi come previsti dai rispettivi documenti (PEI e PDP), specificati negli allegati al documento del 15 maggio.

I testi delle prove sono stati allegati al seguente documento.



IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	INSEGNAMENTO	FIRMA
<i>BERTELLI ANNA</i>	<i>SOSTEGNO</i>	
<i>CASTIGLIONE GIUSEPPE</i>	<i>LINGUA STRANIERA (INGLESE), ENG. FOR BANQ.</i>	
<i>CERULO SUSANNA</i>	<i>LAB. DI SERVIZI ENO. (CUCINA) ENOGASTRONOMIA</i>	
<i>FERRONI RAFFAELLA</i>	<i>ITALIANO, STORIA</i>	
<i>GARBELLINI IRENE</i>	<i>SCIENZE MOTORIE</i>	
<i>GNUDI AMBRA</i>	<i>MATEMATICA</i>	
<i>MAGGESI VITTORIO</i>	<i>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</i>	
<i>PASSERO FRANCESCO</i>	<i>SOSTEGNO</i>	
<i>SIMIOLI SILVIA</i>	<i>SCIENZA DEGLI ALIMENTI</i>	
<i>SIMONI MARCO</i>	<i>RELIGIONE CATTOLICA</i>	
<i>TROTTA VITTORIO</i>	<i>LAB. DI SALA, SOMMELLERIE</i>	
<i>VALLINI SARA</i>	<i>LINGUA STR. (FRANCESE)</i>	

Lido degli estensi 15/05/2024

Il Dirigente Scolastico

Ing. Pierlia Stimolo

(firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell’art. 3 comma 2 del D. Lgs. 39/1993)