



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
GIOVANNI FALCONE**



*Sede Centrale: Via Saccole Pignole n°3 - Asola (MN)  
T. 0376-710423 / F. 0376-710425 mail: mnis00800p@istruzione.it  
mail-pec: mnis00800p@pec.istruzione.it - web: www.giovanifalcone.edu.it  
C.F. 81003730207 - CUU: UF9RB1  
Distaccamento: Via dell'Artigianato n°1 - Gazoldo degli Ippoliti (MN) T. 0376-657168*

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
GIOVANNI FALCONE  
ASOLA – GAZOLDO D/I (MN)**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA ED  
OSPITALITA'ALBERGHIERA**

**ESAMI DI STATO CONCLUSIVI DEL CORSO DI STUDI**  
*(D.L. 62/2017 - L. 425/97 - DPR 323/98 art. 5.2 – O.M. 55 DEL 22/03/2024)*

**DOCUMENTO PREDISPOSTO DAL  
CONSIGLIO DELLA CLASSE 5AB**

**Dirigente Scolastico**  
Prof. Giordano Pachera

**Coordinatore di Classe**  
Prof. Piccinini Anna

**LICEO:**  
Scientifico - Scienze Applicate - Scienze Umane - Sportivo  
**TECNICO ECONOMICO:**  
Finanza & Marketing - Relazioni Internazionali - Sistemi Informativi  
**PROFESSIONALE:**  
Industria e Artigianato per il Made in Italy - Indirizzo Grafico

**PROFESSIONALE:**  
Alberghiero Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera  
Enogastronomia Servizi di Sala Bar e Vendita  
Agraria: Agricoltura e Sviluppo Rurale

## **Contenuto**

1. Elenco dei docenti
2. Elenco dei candidati
3. Profilo professionalizzante per l'indirizzo
4. Profilo della classe
5. Percorsi Didattici
  - 5.1. Percorsi inter/pluridisciplinari
  - 5.2. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
  - 5.3. Percorsi per le discipline non linguistiche veicolate in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL
6. Obiettivi trasversali
  - 6.1. Obiettivi trasversali a tutte le discipline
  - 6.2. Obiettivi formativi del consiglio di classe
  - 6.3. Obiettivi specifici e risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per insegnamento trasversale di Educazione Civica
7. Schede informative analitiche relative alle singole materie
8. Criteri e strumenti di misurazione e valutazione
  - 8.1. Criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti
  - 8.2. Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa
  - 8.3. Criteri di attribuzione del voto di condotta
  - 8.4. Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale
9. Strategie impiegate per il raggiungimento degli obiettivi
10. Modalità di lavoro del Consiglio di Classe
  - 10.1. Modalità di lavoro
  - 10.2. Materiali e strumenti utilizzati
11. Criteri di valutazione e attribuzione del credito scolastico
12. Attività di ampliamento dell'offerta formativa – Attività integrative
13. Scheda informativa relativa alle simulazioni di prima e seconda prova scritta svolte durante l'anno
14. Allegati



## 1. ELENCO DEI DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITÀ
ITALIANO	ARVATI ELISA	SI
STORIA	ARVATI ELISA	SI
INGLESE	PICCININI ANNA	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	BOZZEDA LIANA	SI
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MEREU GIOVANNA	SI
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA	MEO ROMUALDO	SI
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA	CASTALDI LUIGI	NO
MATEMATICA	FEDERICO MASSIMILIANO	SI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	BAGGIO RICCARDO	SI
LINGUA STRANIERA 2 (FRANCESE)	PELIZZONI FABIO	NO
IRC	CAMPI GIOVANNA	SI
ALTERNATIVA	MASTROBERTI FIORENTINO	NO
SOSTEGNO	LOIERO ANNALISA	SI
SOSTEGNO	COPPOLA SIMMACO	NO
SOSTEGNO	GIOFFREDI FABIO	NO



**ELENCO DEI CANDIDATI (INDICARE SOLO INIZIALI COGNOME E NOME)**

<b>1</b>	B. C.
<b>2</b>	B. E.
<b>3</b>	B. R.
<b>4</b>	D. A.T.
<b>5</b>	G. A.
<b>6</b>	H.Y. Q.
<b>7</b>	K. H.
<b>8</b>	K. S.P.
<b>9</b>	LR. R.N.
<b>10</b>	LR. R.S.
<b>11</b>	M. F.
<b>12</b>	M. M.
<b>13</b>	M.B. Y.
<b>14</b>	P. S.
<b>15</b>	R. B.
<b>16</b>	R. A.
<b>17</b>	S. L.
<b>18</b>	V. F.
<b>19</b>	
<b>20</b>	



### **3. PROFILO PROFESSIONALIZZANTE PER L'INDIRIZZO**

Il Tecnico dei Servizi di Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera.

Egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), della organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Potendo assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle

seguenti problematiche:

- il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale e nonché le condizioni igienico sanitarie dei locali di lavoro;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.



Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti nonché di rapporto con i fornitori e i clienti, il Tecnico dei Servizi di Ristorazione deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

Profilo dello studente in uscita

Lo studente del corso Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, alla fine del percorso di studio, sarà in grado di: conoscere le diverse tecniche del settore alberghiero; realizzare preparazioni di base ed evolute, in base a criteri tecnici, economici e organizzativi; conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti; conoscere e gestire le allergie e le intolleranze alimentari; applicare con accuratezza le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.



## 4. PROFILO DELLA CLASSE

La classe quinta AB (settore sala e vendita) è formata da 18 studenti: 15 provenienti dalla classe 4 AB e 3 provenienti da altre classi. Sono presenti:

3 studenti con piano personalizzato

7 studenti con PDP

4 studenti con BES di cui 3 per motivi linguistici.

La presenza di un così elevato numero di studenti con bisogni educativi speciali ha influenzato l'andamento didattico disciplinare nel corso dell'intero triennio. Il consiglio di classe ha dovuto adottare tutti gli strumenti compensativi, valutativi e didattici, adatti a permettere agli studenti e alle studentesse della classe di lavorare nel modo più efficace e proficuo possibile e di raggiungere gli obiettivi e le competenze stabiliti per il loro corso di studi.

Dal punto di vista del comportamento non sono mai state ravvisate nel corso del triennio situazioni particolari, che richiedessero interventi disciplinari. Il clima, in cui si sono svolte le lezioni, è sempre stato positivo e collaborativo. Ciò ha creato un ambiente di lavoro sereno che ha consentito a tutti i componenti del gruppo classe di usufruire a pieno del lavoro dei singoli docenti. Unica nota negativa, che ha sempre caratterizzato la classe, è stata la scarsa partecipazione attiva degli studenti e delle studentesse alle lezioni. Anche i discenti migliori hanno sempre avuto bisogno di continui stimoli, per rendere la lezione il più partecipata possibile.

Il metodo di studio è talvolta apparso poco rispondente alle esigenze didattiche delle singole discipline e nel corso del triennio si sono spesso manifestate difficoltà nella gestione dei materiali e nella capacità espositiva che talvolta è apparsa frammentata e superficiale. Ciò ha spinto i docenti curriculari e di sostegno ad un intenso lavoro in classe per superare le difficoltà. Gli studenti e le studentesse hanno sempre mostrando impegno e volontà costanti. Hanno manifestato interesse verso le principali materie, soprattutto verso quelle di indirizzo. Ciò ha permesso di raggiungere gli obiettivi prefissati dal consiglio di classe in modo sufficiente.

Il profitto non è stato sempre positivo per tutti gli studenti, vi sono state nel corso del triennio interventi da parte dei docenti per favorire il recupero ed il potenziamento delle singole discipline attraverso l'utilizzo di strumenti didattici digitali, di attività di recupero in itinere, di progetti in ambito professionali, il tutto volto a contrastare la dispersione ad aumentare la motivazione allo studio e l'acquisizione di autostima da parte dei discenti

### ● SITUAZIONE DI INGRESSO DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO DI CORSO

Alunni promossi con la media tra il sei e il sette: 9

Alunni promossi con la media tra il sette e l'otto: 5

Alunni promossi con la media tra l'otto e il nove: 1



Alunni promossi con la media superiore al nove: 0

- **FLUSSI DEGLI ALUNNI DURANTE IL CORSO**

	Iscritti	Trasferiti in altra scuola/indirizzo	Trasferiti da altra scuola o ripetenti	Non ammessi
Terza	16	0	0	0
Quarta	16	0	0	1
Quinta	15	0	3	

- **INTERVENTI DI RECUPERO/POTENZIAMENTO EFFETTUATI**
- A causa dell'elevato numero di studenti con bisogni educativi speciali, le attività di recupero sono state svolte principalmente in itinere, con pause didattiche durante l'anno scolastiche principalmente all'inizio del secondo quadrimestre e alla fine dello stesso.
- Nel corso del triennio ai discenti stranieri sono stati offerti corsi di alfabetizzazione.
- Per il potenziamento sono stati svolti project works, incontri con esperti ed è stata favorita la partecipazione a gare e concorsi del settore enogastronomico. Sono state effettuate visite a strutture enogastronomiche.

## **5. PERCORSI DIDATTICI**

### **5.1 PERCORSI INTER/PLURIDISCIPLINARI**

Il Consiglio di classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi inter/pluridisciplinari di seguito riassunti:

<b>Unità di apprendimento</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Documenti/Temi proposti</b>	<b>Attività/Tirocini</b>
-------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	--------------------------





Armonie e disarmonie	Italiano, sala, alimenti, cucina	Analisi di alcune opere d'arte, abbinamento cibo vino, la dieta equilibrata, l'armonia nel menu	
Il piacere	Italiano, inglese, francese, sala e cucina	The British pleasure of drinking a nice cup of tea; the pleasure of eating out. D'Annunzio, il ricevimento, il catering, il piacere di una bella tavola	
Il made in Italy	Inglese, sala, cucina, scienza e cultura alimentazione,	Descrizione di un prodotto della tradizione enogastronomica italiana proposto dallo studente, i prodotti a marchio di qualità	
La comunicazione	Inglese, sala e cucina, scienza e cultura dell'alimentazione, italiano e storia	The menu, il menu, gli allergeni, la propaganda nei totalitarismi, l'aspetto comunicativo di prosa e poesia	

## 5.2 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

Tutti gli alunni hanno svolto i percorsi definiti nel progetto individuale. Nel corso del triennio le

particolare, durante il triennio quasi la totalità dei componenti della classe hanno svolto delle attività in aziende ristorative e ricettive, favorendo un aggancio con il mondo del lavoro e con le aziende del territorio facendo sperimentare la realtà aziendale con le sue problematiche e relazioni che in aula vengono toccate solo dal punto di vista teorico.

Il terzo, quarto e quinto anno sono stati caratterizzati dalla realizzazione – di project work interni “il Made in Italy, il menu, il mago del gelo, alimenti e salute, il bar didattico, il banqueting, alimenti e



dipendenze”. I progetti interni, sono nati dalla necessità di consolidare e sviluppare competenze trasversali nell’ambito di indirizzo di studio.

I patti formativi, le schede di valutazione e gli attestati di certificazione dei percorsi sono depositati nel fascicolo dello studente. I dati sono stati rendicontati sulla piattaforma ministeriale, quindi confluiti in Sidi e da qui travasati nel Curricolo dello studente. Tutto quanto è stato rendicontato ed è a disposizione della commissione nelle apposite piattaforme agli atti della scuola.

In allegato sono riepilogati i totali delle ore svolte da parte di ogni singolo alunno.

## 5.4 ATTIVITA’ DI ORIENTAMENTO

### TUTOR DELLA CLASSE: PROF. LA MARCA E PROF. MAMMOLA

<b>TITOLO MODULO ORIENTAMENTO</b>	<b>DESCRIZIONE (es azioni, tempistica, luoghi....)</b>	<b>Eventuale ENTE DI RIFERIMENTO</b>	<b>COMPETENZE SVILUPPATE</b>
Viaggio di Istruzione	Viaggio di integrazione culturale: visita a Strasburgo; visita al Parlamento Europeo, effettuata dal 19 febbraio al 22 febbraio Ore 20		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza multilinguistica</li> <li>2. Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>3. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ol>
Uscita didattica	Visita a Gardone: il vittoriale degli Italiani, visita effettuata nel mese di Aprile Ore 5		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</li> </ol>
Incontro con esperti	ARMA DEI CARABINIERI nell’ambito del progetto denominato “contributi dell’Arma dei Carabinieri alla formazione della cultura della legalità”		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenza in materia di cittadinanza</li> <li>2. Competenza personale, sociale e</li> </ol>



	<p>1 febbraio 2024 ORE 2</p> <p>Incontri con: MANPOWER sulla ricerca di lavoro e costruzione curriculum 27 febbraio ORE 2</p> <p>“In Cibum” incontro con lo Chef Cannavaciuolo 6 marzo Ore 3</p> <p>INCONTRO CPL (Centro promozione legalità) in occasione della giornata in ricordo delle Vittime di Mafia Ore 5</p> <p>Incontro con associazione “Mato Grosso” 10 Aprile ORE 2</p> <p>Incontro con i fratelli Marcegaglia 9 febbraio ORE 2</p> <p>Incontro società Europlan 16 febbraio ORE 2</p> <p>Incontro con ITS Corsi di formazione post diploma 7 marzo</p>		<p>capacità di imparare a imparare</p>
--	--	--	--



	<p>ORE 2</p> <p>Esperti dell'alimentazione e prospettive future (Università, ITS, ecc.) 11 marzo ORE 2</p>		
Piattaforma unica	<p>Accesso ed analisi della Piattaforma Unica Individuazione delle esperienze da inserire nell'e-portfolio Scelta consapevole del capolavoro Compilazione dell'Eportfolio con il supporto del docente tutor ORE: 4</p>		<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p>

Tot: 52 ore



## 5.4 PERCORSI PER LE DISCIPLINE NON LINGUISTICHE VEICOLATE IN LINGUA STRANIERA ATTRAVERSO LA METODOLOGIA CLIL

nessuna

## 6 OBIETTIVI TRASVERSALI

### 6.1. OBIETTIVI TRASVERSALI A TUTTE LE DISCIPLINE:

Per la sufficienza:

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
L'alunno: conosce il linguaggio specifico di ogni disciplina	L'alunno: distingue concetti essenziali ed informazioni accessorie	L'alunno: è capace di registrare le informazioni ed organizzarle in maniera logica
Conosce i concetti e le procedure specifiche e fondamentali di ogni disciplina	Sa analizzare testi diversi	È capace di codificare e decodificare messaggi
	Individua i nuclei fondamentali di ciascun argomento	Opera autonomamente applicando le conoscenze in situazioni problematiche
	Sa essere pertinente nelle argomentazioni	Ha la capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione
	Organizza le conoscenze e le inserisce in contesti nuovi	
	Individua e risolve situazioni problematiche utilizzando correttamente le procedure conosciute	



**Per l'eccellenza:**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>CAPACITÀ</b>
L'alunno: conosce il linguaggio specifico di ogni disciplina	L'alunno: distingue concetti essenziali ed informazioni accessorie	L'alunno: è capace di registrare le informazioni ed organizzarle in maniera logica
Conosce i concetti e le procedure specifiche e fondamentali di ogni disciplina	Sa analizzare testi diversi	È capace di codificare e decodificare messaggi con capacità critica
	Individua i nuclei fondamentali di ciascun argomento e li sa mettere in relazione	Opera autonomamente e criticamente, applicando le conoscenze in situazioni problematiche
	Riconosce ed utilizza il linguaggio ed i simboli specifici della disciplina in contesti concreti, diversi e trasversali	Ha la capacità di ascolto, di attenzione e partecipa alle lezioni in maniera costruttiva e personale
	Organizza le conoscenze, le rielabora e le inserisce in contesti nuovi	
	individua e risolve situazioni problematiche utilizzando correttamente e autonomamente le procedure conosciute	

**6.2 OBIETTIVI FORMATIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE:**

<b>OBIETTIVI COMPORTAMENTALI</b>	
<b>A.1</b>	L'alunno: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. potenzia le capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione,</li> <li>2. potenzia la collaborazione con l'insegnante e con i compagni.</li> <li>3. aumenta la consapevolezza del rispetto verso cose e persone</li> </ol>
	Strategie: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) essere trasparenti nelle comunicazioni;</li> <li>b) valorizzare ed utilizzare i contributi degli alunni;</li> <li>c) distinguere i momenti valutativi da quelli formativi;</li> <li>d) concordare tempi e modalità dell'organizzazione dell'attività scolastica in classe;</li> </ol>



	rispetto reciproco e dell'ambiente scolastico.
--	--

<b>OBIETTIVI COGNITIVI</b>	
<b>A.2</b>	<p>L'alunno:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. prende appunti con regolarità;</li> <li>2. usa i materiali didattici: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) decodifica testi diversi;</li> <li>b) ne individua i nuclei fondamentali di significato;</li> <li>c) mette in relazione questi ultimi;</li> <li>d) utilizza tutto il materiale didattico proposto dal docente;</li> </ol> </li> <li>3. riconosce e utilizza il linguaggio ed i simboli specifici della disciplina in contesti concreti;</li> <li>4. conosce i contenuti affrontati, organizza con la guida del docente, le conoscenze e le competenze acquisite inserendole in un contesto pertinente e professionale.</li> </ol> <p>Strategie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) far produrre schemi riassuntivi, scalette e mappe concettuali;</li> <li>b) proporre e/o richiedere tabelle da compilare, schede di analisi, griglie orientative.</li> <li>c) redige mappe di studio</li> </ol>

**6.3 OBIETTIVI SPECIFICI E RISULTATI DI APPRENDIMENTO OGGETTO DI VALUTAZIONE SPECIFICA PER INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:**

Macroargomenti svolti	Obiettivi specifici	Risultati di apprendimento
-----------------------	---------------------	----------------------------



<p><b>UDA 1: STATO E COSTITUZIONE ORGANIZZAZION E DELLO STATO</b></p>	<p>Collocare l'esperienza personal e in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Sapere individuare i principi su cui si basa l'attività organizzativa dello Stato.</p>	<p>sufficienti</p>
<p><b>UDA 2: L'UNIONE EUROPEA E LA COMUNITA' INTERNAZIONALE</b></p>	<p>Interpretare e valutare il significato dell'integrazione europea.</p> <p>Individuare le fasi nella formazione della comunità europea.</p> <p>Riconoscere l'importanza e il valore delle Organizzazioni Internazionali</p>	<p>sufficienti</p>





## 7 SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE

### SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

**Testi in adozione:** DeA scuola “Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Enogastronomia-Sala e vendita” Autori: Caterina De Luca Maria Teresa Fantozzi

Macro-argomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>Gli obblighi dell'imprenditore, le norme sulla privacy, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro, le norme sulla sicurezza e l'igiene alimentare.</p> <p>I contratti dell'attività ristorativa, la tutela del cliente, le responsabilità del ristoratore, le catene ristorative.</p> <p>Il sistema di qualità, i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari, i Presidi Slow Food.</p>	<p>Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori, riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy e della sicurezza e salute sul luogo di lavoro, nell'attività ristorativa, comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza e igiene alimentare.</p> <p>Distinguere i contratti riguardanti l'attività ristorativa, comprendere l'importanza del Codice del consumo, riconoscere le responsabilità del ristoratore e capire le norme delle catene ristorative.</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità e riconoscere le caratteristiche dei marchi di qualità e dei presidi slow food.</p> <p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici.</p>	<p><b>Spazi :</b> aula.</p> <p><b>Mezzi:</b> Libro di testo appunti, dispense a cura dell'insegnante, esercitazione in classe.</p> <p><b>Attrezzature:</b> strumenti multimediali</p>



<p>L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione, l'importanza del marketing territoriale, il marketing strategico e operativo.</p> <p>Le fasi del piano di marketing, il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing, le diverse strategie del marketing mix in particolare gli strumenti di marketing digitale</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle varie forme di marketing e distinguere micromarketing, macromarketing, marketing strategico e marketing operativo.</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto, distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione, comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali.</p>	<p><b>Spazi</b> : aula.</p> <p><b>Mezzi</b>: Libro di testo, appunti, dispense a cura dell'insegnante, esercitazione in classe.</p> <p><b>Attrezzature</b>: strumenti multimediali</p>
--	--	--

### SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: LINGUA INGLESE

**Testi in adozione: nessuno**

<b>Macroargomenti svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi fissati</b>	<b>Spazi, mezzi, attrezzature</b>
<p>All what we need is FOOD: Food safety, Food security, junk food and real food.</p>	<p>Revisione dei principali tempi verbali attivi e passivi; Dare informazioni su di un argomento letto e svolto a scuola; Creare una scaletta con le principali informazioni sull'argomento</p>	<p>Spazi: classe</p> <p>Mezzi: appunti, dispense, mappe concettuali</p> <p>Attrezzature: tablet</p>
<p>The pleasure of drinking a nice cup of tea: Tea beverage Tea leaves and plant Tea blending How to make a cup of tea Tea properties The story of tea and its diffusion in Europe</p>	<p>Leggere, comprendere e sintetizzare i testi; Descrive un'immagine; dare informazioni sull'argomento collegato all'immagine; Creare scalette e brevi mappe concettuali da usare per lo studio e ripasso; Raccontare una storia.</p>	<p>Spazi: classe</p> <p>Mezzi: appunti, dispense, mappe concettuali</p> <p>Attrezzature: tablet</p>



<p>A ceremony known as afternoon tea: Origin of afternoon tea From a simple light meal to a social event History of Victorian tea dances Traditional afternoon tea</p>	<p>Raccontare un evento in modo cronologico; Uso dei principali connettori temporali per creare periodi più articolati; Redigere scalette e linee del tempo relative ai testi letti;</p>	<p>Spazi: classe  Mezzi: appunti, dispense, mappe concettuali  Attrezzature: tablet</p>
<p>Eating out: Restaurants: the origin and development of restaurant; Types of restaurants</p>	<p>Dare le motivazioni che sono alla base di un evento e di un argomento trattato; Descrivere un'immagine, dando informazioni sull'argomento ad essa collegato; Esprimere un parere; Creare mappe concettuali sull'argomento trattato.</p>	<p>Spazi: classe  Mezzi: appunti, dispense, mappe concettuali  Attrezzature: tablet</p>
<p>The menu: general information Origin of the menu Types of menus Description of an Italian dish or product</p>	<p>Descrivere e parlare di un menu, di un piatto o un prodotto della tradizione italiana; collegare l'immagine agli argomenti trattati; creare mappe concettuali articolate e collegabili ad altri argomenti.</p>	<p>Spazi: classe  Mezzi: appunti, dispense, mappe concettuali  Attrezzature: tablet</p>

### **SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Enogastronomia settore: cucina**

**Testi in adozione: “Master lab” laboratorio dei servizi enogastronomici cucina; articolazione sala e vendita. Autore: Gianni Frangini per “Le monne scuola”**

<b>Macroargomenti svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi fissati</b>	<b>Spazi, mezzi, attrezzature</b>
<p>1) Gli alimenti e le trasformazioni legate alla cottura;  2) Gli stili alimentari;</p>	<p>1) Il frumento e la forza della farina; 2) Le categorie merceologiche degli alimenti; 3) Cenni sulla denaturazione proteica;</p>	<p><b>Spazi:</b> Aula e laboratorio di cucina  <b>Mezzi:</b> lezione frontale, flipped classroom, kahoot, lezione dimostrativa in laboratorio, ricerche, approfondimenti, letture,</p>



	<ol style="list-style-type: none"> <li>4) Le trasformazioni in cottura degli alimenti: effetti positivi ed negativi dei metodi di cottura;</li> <li>5) Perché ci alimentiamo: i fattori influenzanti;</li> <li>6) La dieta mediterranea;</li> <li>7) L'alimentazione Kosher e Halal;</li> <li>8) Veganismo e vegetarianismo;</li> <li>9) Cenni sul regime crudista e sulla dieta macrobiotica;</li> <li>10) L'equilibrio nutrizionale del menù: le intolleranze e le allergie;</li> </ol>	<p>verifiche scritte, verifiche orali.</p> <p><b>Attrezzature:</b> LIM, smartphone, tablet, attrezzature di laboratorio.</p>
<ol style="list-style-type: none"> <li>3) Il valore della tipicità;</li> <li>4) La gestione dell'azienda;</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) I prodotti a marchio: DOP, IGP, STG, PAT, DE.CO.</li> <li>2) Il valore storico dell'alimentazione;</li> <li>3) Il km "0" e l'agricoltura biologica;</li> <li>4) La qualità alimentare;</li> <li>5) Banqueting e catering: realizzazione di un evento.</li> <li>6) Ristorazione commerciale e collettiva: ristorazione sociale, ristorazione aziendale.</li> <li>7) La realizzazione dei menù;</li> <li>8) HACCP: teoria e pratica;</li> <li>9) Igiene e sicurezza sul lavoro D.L. 81/2008;</li> <li>10) La gestione dell'economato: gestione delle derrate e degli ordini; la gestione a punto d'ordine; l'inventario.</li> <li>11) Il food cost: del piatto, giornaliero, potenziale e massimo ammesso;</li> </ol>	<p><b>Spazi:</b> Aula e laboratorio di cucina</p> <p><b>Mezzi:</b> lezione frontale, flipped classroom, kahoot, lezione dimostrativa in laboratorio, ricerche, approfondimenti, letture, verifiche scritte, verifiche orali.</p> <p><b>Attrezzature:</b> LIM, smartphone, tablet, attrezzature di laboratorio</p>

**SCHEMA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: IRC**



Testi in adozione: Nessuno

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le dimensioni della persona umana</b> (psicologica, corporea, sociale, politica, morale, sessuale, culturale, professionale, religiosa)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sapere definire il concetto di persona così come è stato elaborato dal pensiero cristiano.</li> <li>- Identificare la natura relazionale della persona umana e argomentare i caratteri ed i criteri a fondamento delle relazioni autentiche.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> Aula della classe</p> <p><b>Mezzi:</b> Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p><b>Attrezzature:</b> Classroom, pc, lavagna LIM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Il Magistero della Chiesa Cattolica e la guerra: il comandamento “Non uccidere”</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli orientamenti della Chiesa cattolica sulla sacralità della vita umana secondo il Concilio Vaticano II.</li> <li>- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo in modo da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> Aula della classe</p> <p><b>Mezzi:</b> Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p><b>Attrezzature:</b> Classroom, pc, lavagna LIM</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cibo e Religioni: il valore simbolico degli alimenti nelle diverse fedi religiose</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.</li> <li>- Conoscere alcuni aspetti fondamentali e le tradizioni legate al cibo delle religioni non cristiane.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> Aula della classe</p> <p><b>Mezzi:</b> Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p><b>Attrezzature:</b> Classroom, pc, lavagna LIM</p>



<p>- <b>Bioetica: aborto e eutanasia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine in un confronto aperto con gli altri.</li> <li>- Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole in modo costruttivo con altre visioni di pensiero</li> <li>- Essere aperti alla possibilità di elaborare scelte quotidiane ed esistenziali di rispetto della vita e di fattiva promozione dell'uomo.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> Aula della classe</p> <p><b>Mezzi:</b> Dispense tratte da libri di testo, appunti, uso di video e audio.</p> <p><b>Attrezzature:</b> Classroom, pc, lavagna LIM</p>
--	--	--

### **SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: MATEMATICA**

**Testi in adozione:** Nessuno

<b>Macroargomenti svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi fissati</b>	<b>Spazi, mezzi, attrezzature</b>
<p>Definizioni: funzione reale di variabile reale, classificazioni delle funzioni, dominio e codominio.            Dominio di funzioni razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche.            Simmetrie nei grafici: funzione pari e funzione dispari.            Studio del segno di una funzione razionale.            Intersezioni con gli assi cartesiani di funzioni razionali.</p>	<p>Classificare una funzione.            Determinare il dominio di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte e semplici funzioni esponenziali e logaritmiche.            Riconoscere dal grafico di una funzione le eventuali simmetrie rispetto all'asse y e l'origine, determinare le intersezioni con gli assi cartesiani e studiare il segno di una funzione razionale.            Passare dal calcolo algebrico alla rappresentazione nel piano cartesiano dei vari aspetti che caratterizzano una semplice funzione algebrica razionale intera e fratta. Interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p><b>Spazi:</b> aula.  <b>Mezzi:</b> Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo.  <b>Attrezzature:</b> materiale fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali (Desmos).</p>
<p>Approccio intuitivo al concetto di limite di una funzione, approccio grafico.            Forme indeterminate:            Infinito/infinito, zero/zero;</p>	<p>Apprendere il concetto di limite di una funzione, a calcolare i limiti di una funzione razionale.            Individuare gli asintoti orizzontali e verticali di semplici funzioni</p>	<p><b>Spazi:</b> aula.  <b>Mezzi:</b> Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo.  <b>Attrezzature:</b> materiale</p>



<p>Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte negli estremi del dominio; Asintoti orizzontale e verticale. Definizione di continuità in un punto e in un intervallo; Classificazione delle discontinuità.</p>	<p>razionali. Riconoscere un asintoto dal grafico. Classificare una discontinuità dal grafico. Sa tracciare il grafico probabile di una semplice funzione razionale Interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p>fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali (Desmos).</p>
<p>Derivata di una funzione. Significato geometrico. Regole di derivazione: derivata di una somma, di un prodotto, di un quoziente, di una funzione composta.</p>	<p>Calcolare la derivata prima e seconda di semplici funzioni razionali. Interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p><b>Spazi:</b> aula. <b>Mezzi:</b> Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo. <b>Attrezzature:</b> materiale fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali (Desmos).</p>

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA:  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Testo in adozione: **Machado A., *Scienza e cultura dell'alimentazione*, Volume 5, Poseidonia scuola, 2022, Milano**

<b>Macroargomenti svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi fissati</b>	<b>Spazi, mezzi, attrezzature</b>
<p><b>Modulo 1 – Valore nutrizionale degli alimenti</b> I nutrienti: cenni di chimica, biologia, macro- e micronutrienti.</p>	<p>Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi. Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. Predisporre piatti scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità e al loro valore nutrizionale.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.</p>



<p><b>Modulo 2 – L'alimentazione in situazioni fisiologiche</b></p> <p>Sana e corretta alimentazione. Dieta nell'età evolutiva (neonato, lattante, bambino, adolescente). Dieta dell'adulto. Dieta della gestante, della nutrice e nella terza età. Piramide alimentare transculturale. Diete e benessere. Stili alimentari. Dieta mediterranea, vegetariana, sostenibile, macrobiotica. Valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose (ebraismo, cristianesimo, islamismo, induismo e buddismo).</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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>Curare tutte 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.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet.</p>
<p><b>Modulo 3 – L'alimentazione in situazioni patologiche</b></p> <p>Le MCV. L'ipertensione arteriosa. Le iperlipidemie e l'aterosclerosi. Le malattie del metabolismo. La sindrome metabolica. Il diabete mellito. L'obesità. Iperuricemia e gotta. L'osteoporosi. I disturbi gastrointestinali. Le malattie epatiche. Le reazioni avverse al cibo. Le allergie alimentari. Le intolleranze alimentari. La sensibilità al glutine e la celiachia. La diagnosi delle allergie e delle intolleranze. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva. I tumori.</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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>Curare tutte 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.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet</p>
<p><b>Modulo 4 – Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori</b></p> <p>La filiera agroalimentare. Le frodi nella filiera agroalimentare. La sicurezza alimentare nella filiera produttiva. La qualità della filiera agroalimentare. Le certificazioni di qualità. Igiene dei prodotti alimentari. I Manuali di Buone Pratiche Igieniche. Il Sistema HACCP. La valutazione della gravità del rischio. La contaminazione degli alimenti. Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA). I prioni. I virus. I batteri. Le tossinfezioni alimentari. I principali batteri responsabili di MTA. I funghi</p>	<p>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>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet</p>





<p>microscopici. Le parassitosi intestinali. La contaminazione fisica degli alimenti. La contaminazione chimica degli alimenti. Gli agrofarmaci. Gli zoofarmaci. Sostanze cedute dai MOCA. I metalli pesanti.</p>		
<p><b>Modulo 5 – La trasformazione degli alimenti (cenni)</b>          La conservazione degli alimenti.          La cottura degli alimenti.          I nuovi prodotti alimentari: Prodotti alimentari innovativi; Alimenti salutistici; Alimenti destinati a un'alimentazione particolare; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; I nuovi alimenti; Gli alimenti geneticamente modificati.</p>	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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.          Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p>	<p>Aula, libro di testo, sitografie istituzionali di riferimento, presentazioni multimediali, video, tablet</p>

## SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

**Testi in adozione: nessuno**

<b>Macroargomenti svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi fissati</b>	<b>Spazi, mezzi, attrezzature</b>
<p>MODULO 1: LE CAPACITA' CONDIZIONALI</p>	<p>Migliorare la prestazione fisica e sportiva.             Sviluppare l'efficienza metabolica dei muscoli e degli apparati.</p>	<p><b>Spazi:</b> Palestra</p> <p><b>Mezzi:</b>            1.1 LA FORZA            1.2 LA RESISTENZA            1.3 LA VELOCITA'            1.4 ANDATURE            1.5 INTONIZZAZIONE</p> <p><b>Attrezzature:</b> pesi, funicelle, spalliere</p>



<b>MODULO 2: SPORT INDIVIDUALI</b>	<p>Mettere alla prova le capacità fisiche e mentali.</p> <p>Sviluppare il rispetto per sé stessi e per gli altri.</p> <p>Esprimere la propria personalità riconoscendo e superando i propri limiti.</p>	<p><b>Spazi:</b> Palestra</p> <p><b>Mezzi:</b>  2.1 PADEL  2.2 ATLETICA  2.3 BADMINTON</p> <p><b>Attrezzature:</b> racchette e palline da padel, racchetta e volani del badminton</p>
<b>MODULO 3: SPORT DI SQUADRA</b>	<p>Sviluppare la collaborazione, la strategia, l'adattabilità e lo spirito di gruppo.</p>	<p><b>Spazi:</b> Palestra</p> <p><b>Mezzi:</b>  3.1 BASEBALL  3.2 HOCKEY  3.3 PALLAVOLO  3.4 PALLACANESTRO</p> <p><b>Attrezzature:</b> palle da pallacanestro, pallavolo, palline da hockey, mazze da hockey, mazze da baseball e palline da baseball</p>

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A:      LETTERATURA ITALIANA**

**Testi in adozione:**

- 1) **La mia nuova Letteratura dal Seicento all'Ottocento vol. 2 (testo cartaceo e/o digitale) di A. Roncoroni, M. Cappellini, E. Sada**
- 2) **La mia nuova Letteratura dall'Unità d'Italia a oggi vol. 3 (testo cartaceo e/o digitale) di A. Roncoroni, M. Cappellini, E. Sada**

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
---------------------------------	-------------------	----------------------------



<p><b>LABORATORIO DI SCRITTURA:</b> approfondimenti tipologie d'esame</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il testo argomentativo: analisi e comprensione di testi argomentativi di vario genere e loro produzione; il tema di attualità. Tipologie A, B e C Esame di Stato.</li> </ul>	<p>L'alunno sa analizzare e produrre in modo semplice testi argomentativi; riconosce i vari tipi di testo; opera sintesi, confronti e semplici collegamenti utilizzando il lessico specifico di base.</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati sia cartacei e/o digitali con contenuti digitali, e materiale fornito dalla docente, presente in Classroom 5AB Letteratura Italiana</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, video, Classroom, materiale cartaceo</p>
<p><b>NATURALISMO E VERISMO. VERGA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Positivismo.</li> <li>- Il Naturalismo francese.</li> <li>- Il Verismo in Italia (Verga e Capuana: Il medico dei Poveri).</li> <li>- G.Verga: novelle (La Lupa e La roba) e alcuni brani del romanzo I Malavoglia. Lettura e analisi di testi.</li> </ul>	<p>L'alunno sa esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto comunicativo; sa orientarsi nello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana ed europea dell'Ottocento e del Novecento; sa analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.</p> <p>Progetta e produce testi scritti/orali adatti allo scopo comunicativo; collega e organizza le informazioni tratte dai documenti; produce materiali di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Letteratura Italiana</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, Classroom, testi adottati cartacei e/o digitali</p>
<p><b>II DECADENTISMO: D'ANNUNZIO e PASCOLI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il movimento decadente;</li> <li>- Poesia "Corrispondenze" di C.Baudelaire;</li> <li>- Estetismo, superomismo e panismo in G.D'Annunzio</li> </ul>	<p>L'alunno sa esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto comunicativo; sa orientarsi nello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana ed europea dell'Ottocento e del Novecento; sa analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.</p> <p>Progetta e produce testi scritti/orali adatti allo scopo comunicativo; collega e organizza le informazioni tratte dai documenti; produce</p>	<p><b>Spazi:</b> classe e uscita didattica al Vittoriale di Gardone Riviera</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in</p>



<p>(la pioggia nel pineto e un brano del Piacere);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La poetica del Fanciullino e la poesia di G.Pascoli (Lavandare, X agosto, Il lampo). Lettura e analisi di testi.</li> </ul>	<p>materiali di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p>Classroom 5AB Letteratura Italiana</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, Classroom, testi adottati cartacei e/o digitali</p>
<p>LA POESIA TRA LE DUE GUERRE: I FUTURISTI e UNGARETTI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Futurismo (Palazzeschi: “E lasciatemi divertire”);</li> <li>- G.Ungaretti e la Grande Guerra (poesie: Fratelli, Soldati, Mattina);</li> </ul> <p>Lettura e analisi di testi.</p>	<p>L’alunno sa esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto comunicativo; sa orientarsi nello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana ed europea del Novecento; sa analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.</p> <p>Progetta e produce testi scritti/orali adatti allo scopo comunicativo; collega e organizza le informazioni tratte dai documenti; produce materiali di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Letteratura Italiana</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, Classroom, testi adottati cartacei e/o digitali</p>
<p>LA PROSA TRA LE DUE GUERRE: PIRANDELLO e SVEVO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Relativismo conoscitivo e psicologico; Vita e Forma, l’umorismo, il metateatro in L.Pirandello (“La patente” e un brano del romanzo “Il fu Mattia Pascal”)</li> <li>- I.Svevo e la psicanalisi; la figura dell’inetto (La coscienza di Zenò)</li> <li>- accenni al romanzo di J.Joyce (il flusso di coscienza nel romanzo “Ulisse”);</li> </ul> <p>Lettura e analisi di testi</p>	<p>L’alunno sa esprimersi oralmente in modo adeguato al contesto comunicativo; sa orientarsi nello sviluppo storico-culturale della letteratura italiana ed europea del Novecento; sa analizzare, interpretare e contestualizzare opere e autori affrontati.</p> <p>Progetta e produce testi scritti/orali adatti allo scopo comunicativo; collega e organizza le informazioni tratte dai documenti; produce materiali di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Letteratura Italiana</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, Classroom, testi adottati cartacei e/o digitali</p>



<p><b>PERCORSO ARTISTICO e LABORATORIO DI LETTURA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naturalismo, Impressionismo; Espressionismo; Cubismo; Futurismo; l'Astrattismo; il Surrealismo.</li> <li>- Partecipazione al progetto Acerbi: lettura del romanzo "All'incrocio delle quattro strade"; incontro con l'autore (Tommi Kinnunen) e dibattito con la classe (da remoto). Lettura a scelta dello studente, durante l'anno scolastico, di alcuni testi concordati o consigliati dalla docente</li> </ul>	<p>L'alunno sa collocare le opere artistiche nel loro contesto storico e culturale, sa fruire l'arte nei suoi aspetti emozionali.</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. immagini di opere pittoriche o architettoniche, video, mappe, slides commentate), presente in Classroom 5AB Letteratura Italiana</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, Classroom, testi adottati cartacei e/o digitali</p>
---	---	---

### SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A:

#### STORIA

##### Testi in adozione:

- 3) La storia è servita Plus Dal Seicento all'Ottocento vol. 2 (testo cartaceo e/o digitale) di M. Montanari
- 4) La storia è servita Plus Dal Novecento ad oggi vol. 3 (testo cartaceo e/o digitale) di M. Montanari

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<p>VENTENNIO NAPOLEONICO. RESTAUZIONE E RISORGIMENTO ITALIANO. INDUSTRIALIZZAZIONE E IMPERIALISMO DI FINE OTTOCENTO:</p>	<p>L'alunno conoscerà i principali momenti relativi ai periodi trattati; sa porre in corretta successione temporale avvenimenti e fenomeni studiati nel loro contesto storico, sa classificare un semplice documento storico e ricavarne informazioni, sa</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati sia cartacei e/o digitali con contenuti digitali, e materiale fornito dalla docente (es. video,</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ventennio napoleonico.</li> <li>- Restaurazione e Risorgimento.</li> <li>- L'Unità d'Italia.</li> <li>- La I e II rivoluzione industriale: conseguenze economiche, sociali e culturali.</li> <li>- Colonialismo europeo e nascente nazionalismo.</li> </ul>	<p>operare confronti individuando rapporti di causa ed effetto utilizzando il lessico adeguato; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p> <p>L'alunno matura la capacità di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica, cogliendo i nodi salienti per collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica. Sa collegare e organizzare le informazioni tratte dai documenti; produce materiale di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p>mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Storia</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, video, materiale cartaceo</p>
<p>L'ETÀ GIOLITTIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Industrializzazione e prime manifestazioni operaie;</li> <li>- Giolitti e le riforme nel mondo del lavoro e in campo sociale; la questione meridionale; il suffragio universale maschile.</li> </ul>	<p>L'alunno conosce i principali momenti relativi ai periodi trattati; sa porre in corretta successione temporale avvenimenti e fenomeni studiati nel loro contesto storico, sa classificare un semplice documento storico e ricavarne informazioni, sa operare confronti individuando rapporti di causa ed effetto utilizzando il lessico adeguato; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p> <p>L'alunno matura la capacità di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica, cogliendo i nodi salienti per collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica. Sa collegare e organizzare le informazioni tratte dai documenti;</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Storia</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, testi adottati cartacei e/o digitali</p>



	produce materiale di studio (schemi/mappe concettuali, slides).	
<p>LA I GUERRA MONDIALE E LA SOCIETÀ DI MASSA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La spartizione del mondo.</li> <li>- La società di massa.</li> <li>- Il Nazionalismo in Europa;</li> <li>- Le cause della I guerra mondiale; le fasi del conflitto; i trattati di pace; i problemi del dopoguerra.</li> </ul>	<p>L'alunno conosce i principali momenti relativi ai periodi trattati; sa porre in corretta successione temporale avvenimenti e fenomeni studiati nel loro contesto storico, sa classificare un semplice documento storico e ricavarne informazioni, sa operare confronti individuando rapporti di causa ed effetto utilizzando il lessico adeguato; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p> <p>L'alunno matura la capacità di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica, cogliendo i nodi salienti per collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica. Sa collegare e organizzare le informazioni tratte dai documenti; produce materiale di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Storia</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, testi adottati cartacei e/o digitali</p>
<p>I TOTALITARISMI: FASCISMO, NAZISMO, STALINISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'Italia tra le due guerre</li> <li>- Il Fascismo dalla fase legalitaria alla dittatura, le leggi fascistissime, i Patti Lateranensi;</li> <li>- La Germania tra le due guerre: l'ascesa al potere di Hitler, il Nazismo, il Terzo Reich;</li> </ul>	<p>L'alunno conosce i principali momenti relativi ai periodi trattati; sa porre in corretta successione temporale avvenimenti e fenomeni studiati nel loro contesto storico, sa classificare un semplice documento storico e ricavarne informazioni, sa operare confronti individuando rapporti di causa ed effetto utilizzando il lessico adeguato; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Storia</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- La rivoluzione russa, l'URSS di Stalin e lo Stalinismo;</li> <li>- Dalla crisi economica del 1929 all'economia di guerra.</li> </ul>	<p>socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p> <p>L'alunno matura la capacità di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica, cogliendo i nodi salienti per collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica.</p> <p>Sa collegare e organizzare le informazioni tratte dai documenti; produce materiale di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, testi adottati cartacei e/o digitali</p>
<p>LA II GUERRA MONDIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Crisi e tensioni internazionali;</li> <li>- Lo scoppio della guerra e le sue fasi;</li> <li>- Dal dominio nazista alla vittoria degli Alleati;</li> <li>- La guerra e la Resistenza in Italia (partigiani e staffette);</li> <li>- I progetti di pace (conferenza di Teheran, di Yalta e di Potsdam)</li> </ul>	<p>L'alunno conosce i principali momenti relativi ai periodi trattati; sa porre in corretta successione temporale avvenimenti e fenomeni studiati nel loro contesto storico, sa classificare un semplice documento storico e ricavarne informazioni, sa operare confronti individuando rapporti di causa ed effetto utilizzando il lessico adeguato; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p> <p>L'alunno matura la capacità di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica, cogliendo i nodi salienti per collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica.</p> <p>Sa collegare e organizzare le informazioni tratte dai documenti; produce materiale di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. video, mappe, slides commentate, brevi documentari, suggerimento di film storici), presente in Classroom 5AB Storia</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, testi adottati cartacei e/o digitali</p>





<p>ACCENNI: LA GUERRA FREDDA E LA DIVISIONE DEL MONDO. LA NASCITA DELLA REPUBBLICA ITALIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le origini della "guerra fredda"; la divisione del mondo e la grande competizione.</li> <li>- Il dopoguerra e la ricostruzione in Italia; la nascita della Repubblica.</li> </ul>	<p>L'alunno conosce i principali momenti relativi ai periodi trattati; sa porre in corretta successione temporale avvenimenti e fenomeni studiati nel loro contesto storico, sa classificare un semplice documento storico e ricavarne informazioni, sa operare confronti individuando rapporti di causa ed effetto utilizzando il lessico adeguato; sa istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, il contesto socio-economico, i rapporti politici e i modelli di sviluppo.</p> <p>L'alunno matura la capacità di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica, cogliendo i nodi salienti per collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica. Sa collegare e organizzare le informazioni tratte dai documenti; produce materiale di studio (schemi/mappe concettuali, slides).</p>	<p><b>Spazi:</b> classe</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. immagini di opere pittoriche o architettoniche, video, mappe, slides commentate, brevi documentari), presente in Classroom 5AB Storia</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, testi adottati cartacei e/o digitali</p>
<p>EDUCAZIONE CIVICA UDA: STATO E COSTITUZIONE; UDA: L'UNIONE EUROPEA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Costituzione italiana: i principi fondamentali e le caratteristiche della Costituzione italiana.</li> <li>- Il progetto e la realizzazione dell'unità europea: l'idea di Europa, le tappe della sua formazione; il Parlamento europeo e le principali istituzioni europee; nascita della moneta</li> </ul>	<p>L'alunno matura la capacità di sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica, cogliendo i nodi salienti per collocare gli eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali, la coerenza del discorso e la padronanza terminologica. L'alunno sa distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni. Conoscenza della nascita della Repubblica Italiana e dell'organizzazione e degli organismi della UE.</p>	<p><b>Spazi:</b> classe e viaggio d'Istruzione</p> <p><b>Mezzi:</b> testi adottati e materiale fornito dalla docente (es. immagini di opere pittoriche o architettoniche, video, mappe, slides commentate, brevi documentari), presente in Classroom 5AB Storia</p> <p><b>Attrezzature:</b> Ipad, lavagna interattiva della classe, testi adottati cartacei e/o digitali</p>



unica, l'euro. La UE oggi.		
----------------------------	--	--

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A:**  
**FRANCESE (2^ LINGUA STRANIERA)**

**Testi in adozione:** nessuno

<b>Macroargomenti svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi fissati</b>	<b>Spazi, mezzi, attrezzature</b>
<b>Grammaire</b> - Les voyelles nasales: les sons [ɔ̃], [ɑ̃], [ɛ̃]. - Le passé composé. - La forme passive. - Le pronoms relatifs simples <i>qui, que, dont, où</i> . - Le subjonctif présent.	Ripasso e approfondimento di argomenti di grammatica funzionali al programma.	<b>Spazi:</b> aula.  <b>Mezzi:</b> lezioni frontali dialogate.  <b>Attrezzature:</b> PC e LIM.
<b>La réception</b> - La conversation propriétaire du restaurant/client. - Proposer/conseiller un service. - Le lexique et les expressions de la réception. - Les traiteurs traditionnels/de quartier.	- Interagire su argomenti inerenti al ricevimento. - Saper identificare le informazioni principali di un testo riguardante il ricevimento.	<b>Spazi:</b> aula.  <b>Mezzi:</b> lezioni frontali dialogate.  <b>Attrezzature:</b> PC e LIM.
<b>Les différents types de restauration</b> - La restauration traditionnelle, à thème, de collectivité, rapide, traiteur, dans les transports. - Le lexique et les expressions utilisés au restaurant.	- Interagire al ristorante. - Saper descrivere e pubblicizzare il proprio ristorante. - Saper identificare le informazioni principali di un testo riguardante le tipologie di ristorazione.	<b>Spazi:</b> aula.  <b>Mezzi:</b> lezioni frontali dialogate e lavori di gruppo.  <b>Attrezzature:</b> PC e LIM.



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire un restaurant.</li> <li>- Promouvoir un restaurant sur un site Web.</li> <li>- Petite histoire du Guide Michelin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produrre PowerPoint/Canva efficaci al fine di presentare oralmente un ristorante stellato.</li> </ul>	
<p><b>Cuisine et santé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La diète méditerranéenne et ses bienfaits.</li> <li>- S'alimenter sainement (quelques conseils santé).</li> <li>- Le petit déjeuner sain et équilibré.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Parlare di abitudini alimentari quotidiane.</li> <li>- Saper identificare le informazioni principali di un testo riguardante le tipologie di ristorazione.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> aula.</p> <p><b>Mezzi:</b> lezioni frontali dialogate.</p> <p><b>Attrezzature:</b> PC e LIM.</p>
<p><b>Travailler dans un restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelques professions.</li> <li>- Les offres d'emploi: lexique et expressions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere alcune professioni legate alla ristorazione.</li> <li>- Saper leggere un'offerta di lavoro.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> aula.</p> <p><b>Mezzi:</b> lezioni frontali dialogate.</p> <p><b>Attrezzature:</b> PC e LIM.</p>
<p><b>Balade gourmande en Italie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quelques produits/plats typiques de Ligurie, Toscane, Vénétie et Lombardie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Produrre PowerPoint/Canva efficaci al fine di presentare oralmente un menù tipico regionale.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> aula.</p> <p><b>Mezzi:</b> lavori di gruppo.</p> <p><b>Attrezzature:</b> PC e LIM.</p>
<p><b>Éducation civique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Strasbourg: quelques informations historiques sur la ville.</li> <li>- Paris: informations historiques, pratiques, se déplacer dans le métro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisire brevi nozioni storiche su Strasburgo (in vista del viaggio di istruzione).</li> <li>- Acquisire brevi nozioni storiche e pratiche su Parigi.</li> <li>- Saper leggere la piantina della metro di Parigi e chiedere/dare informazioni.</li> </ul>	<p><b>Spazi:</b> aula.</p> <p><b>Mezzi:</b> lezioni frontali dialogate.</p> <p><b>Attrezzature:</b> PC e LIM.</p>

**SCHEDA INFORMATIVA ANALITICA RELATIVA A: Enogastronomia settore: Sala e vendita**

**Testi in adozione: "Master lab" laboratorio dei servizi enogastronomici sala e vendita;**

**Autore: Gianni Frangini per "Le monne scuola"**

Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
---------------------------------	-------------------	----------------------------



<p>5) L'Enologia</p> <p>6) Champagne e Spumanti</p>	<p>11) La storia, cos'è il vino e la pianta.</p> <p>12) I processi produttivi e le vinificazioni.</p> <p>13) La Cantina, la tappatura e il servizio in sala.</p> <p>14) La produzione vitivinicola in Europa</p> <p>15) Vini Passiti, liquorosi e aromatizzati.</p> <p>16) Abbinamento cibo-vino</p> <p>17) Storia dello Champagne</p> <p>18) Fasi di produzione, Metodo Classico e Metodo Charmat.</p> <p>19) Gli Spumanti, fasi di produzione e classificazione.</p> <p>20) Servizio in sala di Champagne e Spumanti.</p>	<p><b>Spazi:</b> Aula e laboratorio di Sala</p> <p><b>Mezzi:</b> lezione frontale, flipped classroom, ricerche, approfondimenti, letture, verifiche scritte, verifiche orali.</p> <p><b>Attrezzature:</b> LIM, smartphone, tablet.</p>
<p>7) I Marchi di Qualità;</p> <p>8) L'offerta enogastronomica</p> <p>9) Gestione delle aziende ristorative</p>	<p>12) I prodotti a marchio: DOP, IGP, PAT, DE.CO, SLOW FOOD</p> <p>13) I Disciplinari di produzione, l'etichetta</p> <p>14) Principi di Marketing;</p> <p>15) Strumenti di comunicazione</p> <p>16) Il menù e le varie carte , l'elaborazione e tipologie.</p> <p>17) La qualità, tracciabilità, rintracciabilità, filiera e rispetto delle norme;</p> <p>18) Etichetta alimentare</p> <p>19) Forme di gestione. Franchising, licensing, management contract, reti d'impresa e consorzi.</p> <p>20) Il beverage cost</p>	<p><b>Spazi:</b> Aula e laboratorio di sala</p> <p><b>Mezzi:</b> lezione frontale, flipped classroom, ricerche, approfondimenti, letture, verifiche scritte, verifiche orali.</p> <p><b>Attrezzature:</b> LIM, smartphone, tablet, libro digitale</p>

**SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE RELATIVE A:  
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE**

**Testi in adozione: Nessuno**



Macroargomenti svolti nell'anno	Obiettivi fissati	Spazi, mezzi, attrezzature
<b>Agenda ONU 2030</b>	Sviluppare modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, di consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo; comprendere il significato delle regole per la convivenza sociale e rispettarle. Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione.	<b>Spazi:</b> aula. <b>Mezzi:</b> Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo. <b>Attrezzature:</b> materiale fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali
<b>Cibo e Religioni</b>	Acquisire competenze per la stesura di un Menù interreligioso	<b>Spazi:</b> aula. <b>Mezzi:</b> Lezione frontale e dialogata, esercitazioni alla lavagna, lavori di gruppo. <b>Attrezzature:</b> materiale fornito dal docente e condiviso su classroom (dispense, schede di lavoro, video lezioni), uso di strumenti digitali



## 8 CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

### 8.1 Criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti

Livelli	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
NC	L'insegnante non è in possesso di sufficienti elementi di valutazione.		
1	- Totale rifiuto della materia e dei suoi contenuti.	- Gli elementi acquisiti accertano la totale assenza di competenze specifiche disciplinari.	- Ha prodotto lavori e svolto verifiche che non forniscono alcun elemento per riconoscere l'acquisizione di specifiche abilità.
2	- Gravissime carenze di base	- Anche se guidato non è in grado di riferire le esperienze proposte	- Ha prodotto lavori e/o verifiche parziali e assolutamente insufficienti per esprimere una valutazione complessiva dell'iter formativo.
3	- Gravi carenze di base. - Estrema difficoltà a riconoscere gli elementi fondamentali ed elementari degli argomenti trattati.	- Difficoltà a memorizzare e a riconoscere concetti specifici. Difficoltà di assimilazione dei metodi operativi impartiti	- Lavori e verifiche parziali e comunque non sufficienti ad esprimere un giudizio sull'iter formativo. - Difficoltà nell'esecuzione di operazioni elementari.
4	- I contenuti specifici delle discipline non sono stati recepiti. - Lacune nella preparazione di base.	- Difficoltà ad utilizzare concetti e linguaggi specifici. - Esposizione imprecisa e confusa.	- Difficoltà ad eseguire semplici procedimenti logici, a classificare ed ordinare con criterio. - Difficoltà ad applicare le informazioni. - Metodo, uso degli strumenti e delle tecniche inadeguati.
5	- Conoscenze parziali e/o frammentarie dei contenuti. - Comprensione confusa dei concetti.	- Anche se guidato l'alunno ha difficoltà ad esprimere i concetti e ad evidenziare quelli più importanti. - Uso impreciso dei linguaggi nella loro specificità. - Modesta la componente ideativa.	- Anche se guidato non riesce ad applicare i concetti teorici a situazioni pratiche. - Metodo di lavoro poco personale e pertanto poco efficace. - Applicazione parziale ed imprecisa delle informazioni.



6	- Complessiva conoscenza dei contenuti ed applicazione elementare delle informazioni.	- Esposizione corretta ed uso consapevole della terminologia specifica. - Se guidato l'alunno riesce ad esprimere e ad evidenziare i concetti più importanti. - Capacità adeguate di comprensione e di lettura degli elementi di studio.	- Capacità di analisi e sintesi anche se non del tutto autonome.  - Utilizza ed applica le tecniche operative in modo adeguato, se pur poco personalizzato.
7	- Conoscenza puntuale dei contenuti ed assimilazione dei concetti	- Adesione alla traccia e corretta l'analisi. - Esposizione chiara con corretta utilizzazione del linguaggio specifico.	- Applicazione guidata delle conoscenze acquisite nella soluzione dei problemi e nella deduzione logica. - Metodo di lavoro personale ed uso consapevole dei mezzi e delle tecniche specifiche realizzative.
8	- Conoscenza completa ed organizzata dei contenuti.	- Sa riconoscere problematiche chiave degli argomenti proposti. - Vi è padronanza di mezzi espressivi ed una efficace componente ideativa. - L'esposizione è sicura con uso appropriato del linguaggio specifico.	- Uso autonomo delle conoscenze per la soluzione di problemi. - Capacità intuitive che si estrinsecano nella comprensione organica degli argomenti.
9	- Conoscenza approfondita ed organica dei contenuti anche in modo interdisciplinare.	- Capacità di rielaborazione che valorizza l'acquisizione dei contenuti in situazioni diverse. - Stile espositivo personale e sicuro con utilizzo appropriato del linguaggio specifico.	- Sa cogliere, nell'analizzare i temi, i collegamenti che sussistono con altri ambiti disciplinari e in diverse realtà, anche in modo problematico. - Metodo di lavoro personale, rigoroso e puntuale.
10	- Conoscenza completa, approfondita, organica ed interdisciplinare degli argomenti	- Esposizione scorrevole, chiara ed autonoma tanto da padroneggiare lo strumento linguistico. - Efficace e personale la componente ideativa: uso	- Interesse spiccato verso i saperi e positiva capacità di porsi di fronte a problemi e risolvere quelli nuovi. - Metodo di lavoro efficace, propositivo e con apporti di



		appropriato e critico dei linguaggi specifici.	approfondimento personale ed autonomo, nonché di analisi critica.
--	--	--	---





## 8.2 Tipologia delle prove utilizzate per la valutazione sommativa

Strumento utilizzato	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche amministrative	Laboratori tecnologici sala	Laboratori tecnologici cucina	Francese	Scienze motorie e sportive	IRC
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prova pratica									X	X	
Tema/ Problema/Relazione	X	X		X	X	X	X	X			
Prove strutturate			X	X	X				X		
Prove semistrutturate					X		X	X	X		
Questionario/trattazione sintetica	X	X			X		X	X			
Esercizi	X			X					X	X	
Altro											



### 8.3 Criteri di attribuzione del voto di condotta

Voto	Frequenza e puntualità	Partecipazione alle attività	Rispetto del regolamento d'istituto	Rispetto degli impegni	Sanzioni disciplinari individuali
10	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione continua e propositiva alle attività.	Rispetto scrupoloso delle norme, relazioni costruttive con le componenti scolastiche	Adempimento assiduo, autonomo ed accurato delle consegne.	Assenti
9	Frequenza assidua, puntualità costante	Interesse e partecipazione attenta e costante	Rispetto delle norme, relazioni corrette con le componenti scolastiche	Adempimento regolare ed autonomo delle consegne.	Assenti
8	Frequenza non sempre regolare e/o saltuari ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione non sempre attenta e costante, occasionale disturbo dell'attività didattica	Rispetto non sempre scrupoloso delle norme, relazioni complessivamente corrette con le componenti scolastiche.	Adempimento sostanzialmente regolare delle consegne.	Eventuale presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
7	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione saltuari, disturbo dell'attività didattica	Rispetto spesso non adeguato delle norme, relazioni non sempre corrette con i compagni e le altre componenti scolastiche.	Adempimento parziale delle consegne.	Frequenti presenza di richiami scritti, per mancanze non gravi
6	Frequenza non regolare e/o numerosi ritardi-uscite anticipate	Interesse e partecipazione superficiali e discontinue, frequente disturbo dell'attività didattica	Violazione grave o ripetuta delle norme, relazioni interpersonali spesso scorrette.	Adempimento saltuario e selettivo delle consegne.	Frequenti e/o gravi richiami scritti, con sospensione
5	Comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo statuto degli studenti e delle studentesse, nonché il regolamento di istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica				



per periodi superiori a quindici giorni e qualora lo studente non abbia dimostrato apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione in ordine alle finalità educative della scuola. (D.M. n. 5 del 16.01.2009).
---

#### **8.4 Fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale:**

- livello di conoscenze e competenze;
- media dei voti;
- metodo di studio;
- partecipazione all'attività didattica;
- impegno e continuità;
- progresso;
- interesse;
- capacità di esposizione e di comunicazione.

### **9 STRATEGIE IMPIEGATE PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI**

- demandare al senso di responsabilità di ogni alunno l'esecuzione degli impegni quotidiani ed all'intera classe il controllo delle attività proposte
- effettuare lezioni frontali per fornire modelli, conoscenze, concetti fondamentali
- effettuare lezione dialogate per approfondire i concetti appresi
- svolgere periodicamente attività di ripasso di percorsi didattici



## 10 MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE / MATERIALI E STRUMENTI

### 10.1 Modalità di lavoro

Modalità	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche amministrative	Laboratori tecnologici sala	Laboratori tecnologici cucina	Francese	Scienze motorie e sportive	IRC
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lezione partecipata	X	X	X		X	X	X	X	X		X
Metodo induttivo	X	X			X		X	X			
Lavoro di gruppo						X			X	X	X
Discussione guidata			X		X		X	X			X



<b>Classe capovolta</b>					<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>			
-------------------------	--	--	--	--	----------	--	----------	----------	--	--	--

## 10.2 Materiali e strumenti utilizzati

<b>Materiali e strumenti</b>	<b>Italiano</b>	<b>Storia</b>	<b>Inglese</b>	<b>Matematica</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	<b>Diritto e tecniche amministrative</b>	<b>Laboratori tecnologici sala</b>	<b>Laboratori tecnologici cucina</b>	<b>Francese</b>	<b>Scienze motorie e sportive</b>	<b>IRC</b>
<b>Libri di testo</b>	<b>X</b>	<b>X</b>			<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>			
<b>Altri libri</b>											
<b>Dispense</b>			<b>X</b>	<b>X</b>					<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Laboratori</b>								<b>X</b>			
<b>Visite guidate</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>				<b>X</b>				
<b>Incontri con esperti</b>	<b>X</b>	<b>X</b>			<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>			



<b>Software</b>			<b>X</b>	<b>X</b>					<b>X</b>		<b>X</b>
<b>Strumenti multimedia li</b>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>						<b>X</b>



## **11 CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO**

La valutazione del credito scolastico ai fini dell'Esame di Stato è fatta a partire dalla media delle valutazioni disciplinari sulla base di tabelle fornite dal Ministero.

Per tutte le classi del triennio si fa riferimento al D.Lgs. n. 62 del 13 aprile 2017.

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla tabella seguente viene espresso in numero intero.

- A) Se la parte decimale della Media è pari o superiore a 0,5 verrà attribuita in automatico la banda alta.
- B) Se la parte decimale della Media è inferiore a 0,5 verrà attribuita la banda alta in presenza di almeno uno dei seguenti requisiti:
- l'assiduità della frequenza scolastica (presenza > 90%)
  - condotta maggiore o uguale a 9
  - eventuali crediti formativi maturati con esperienze intraprese a integrazione del percorso scolastico (quali ad esempio doppio diploma, frequenza conservatorio, atleti ad alto livello)

Nella sola ipotesi B, anche in presenza degli altri requisiti, non verrà attribuita la banda alta nel caso di voto di condotta pari a 6 o a 7.

## **12 ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA – ATTIVITÀ INTEGRATIVE E VIAGGIO DI ISTRUZIONE**

Relativamente al presente anno scolastico, si segnalano le seguenti attività:

- Orientamento in uscita: incontri con esperti già indicati nella tabella delle attività di orientamento
- Conferenze promosse dall'Istituto o da Università: vedere tabella delle attività di orientamento
- Viaggi d'istruzione ed integrazione culturale: viaggio a Strasburgo con visita al Parlamento Europeo, visita al Vittoriale degli Italiani



### **13 SCHEDA INFORMATIVA RELATIVA ALLE SIMULAZIONI DI PRIMA E SECONDA PROVA SCRITTA SVOLTE DURANTE L'ANNO**

Le simulazioni di prima e seconda prova scritta si sono svolte secondo il calendario sotto riportato:

<b>N. Prova</b>	<b>Data</b>	<b>Durata</b>
Prima	9 maggio	5 ore
Seconda	11 maggio	5 ore
colloquio	1 giugno 5 giugno	

I testi delle simulazioni della prima prova e della seconda prova sono consultabili nella sezione Allegati.

Luogo Gazoldo degli Ippoliti. , data 13 Maggio 2024





## Il Consiglio della Classe:

Prof.ssa ARVATI ELISA	
Prof.ssa ARVATI ELISA	
Prof.ssa PICCININI ANNA	
Prof.ssa BOZZEDA LIANA	
Prof.ssa MEREU GIOVANNA	
Prof. MEO ROMUALDO	
Prof. CASTALDI LUIGI	
Prof. FEDERICO MASSIMILIANO	
Prof. BAGGIO RICCARDO	
Prof. PELIZZONI FABIO	
Prof.ssa CAMPI GIOVANNA	
Prof. MASTROBERTI FIORENTINO	
Prof.ssa LOIERO ANNALISA	
Prof. COPPOLA SIMMACO	
Prof. GIOFFREDI FABIO	

**II DIRIGENTE SCOLASTICO**

**prof. Giordano Pachera**



**14**

**ALLEGATI:**

**ALLEGATO A:** Griglia di valutazione del colloquio

**ALLEGATO B:** Testi simulazione 1^ e 2^ prova scritta

**ALLEGATO C:** Relazioni alunni BES

**ALLEGATO D:** tabella PCTO contenente le ore svolte da ciascun studente



## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	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	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave	I	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	
	II	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	



cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				





