ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIORGIO VASARI

Piazza Caduti di Pian d'Albero 30

tel. -055- 952087 – fax- 055-953676 – e-mail: fiis01100b@istruzione.it

COD. FISC. 94012140482- COD. MECC. FIIS01100b

Esame di Stato 2020/2021

Documento[1] del Consiglio della Classe

5 BEN

Settore ALBERGHIERO

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

[1] Ai sensi del DPR 323/98, art. 5 c.2

1. PROFILO DEL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
È in grado di:
– utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
– organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
– applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
– utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
– comunicare in almeno due lingue straniere;
– reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
– attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
– curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.
Il profilo del Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, come precedentemente detto, presenta le seguenti articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". Ciascuna delle articolazioni prevede una propria specificità:

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

I corsi di studio sono suddivisi in:

1. Percorso di istruzione quinquennale articolato in:
   a. un biennio comune a tutti gli indirizzi
   b. un triennio di specializzazione differenziato per le 4 articolazioni: sala e vendita, enogastronomia, accoglienza turistica e pasticceria.

2. Percorso di istruzione e formazione professionale (I e FP):

Il percorso IeFP, frutto dell'Accordo Stato-Regioni, ha un quadro orario ed un programma diversificato rispetto al percorso istruzione. Il percorso IeFP consente al

termine del terzo anno l'acquisizione di un diploma di qualifica riconosciuto a livello europeo; pensato nell' ottica di un inserimento nel mondo del lavoro, prevede comunque la possibilità, previo il recupero delle competenze di base e di alcune discipline attraverso un esame di ammissione attraverso un esame di ammissione, di proseguire il percorso di studi nel IV, al termine del quale si ha il conseguimento del diploma di Tecnico di cucina o Tecnico di sala, e V anno.

2. QUADRI ORARI SETTIMANALI

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA.

	Materia	**3° anno**	**4° anno**	**5° anno**
Area comune	Italiano	4	4	4
	Inglese	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione cattolica	1	1	1
	Tot. Area comune	**15**	**15**	**15**
Area d'indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (3+1*)	3 (2+1*)	3
	Lab. Cucina	6	4	4
	Lab. sala e vendita		2	2
	Diritto e tecniche amm.ve	4	5	5
	Seconda lingua	3	3	3
	Tot. Area d'indirizzo	**17**	**17**	**17**
TOTALE SETTIMANALE		**32**	**32**	**32**

* Ore svolte in compresenza con Laboratorio di cucina

3. PROFILO DELLA CLASSE

3.1 La classe in numeri.

Scegliere un elemento.	**Numero studenti iscritti**			**Ritirati/ Trasferiti/Non Scrutinati**	**Promossi**	**Non promossi**
	Maschi	**Femmine**	**Totale**			
III anno	20	3	23	1	12 (+8 debito)	3
IV anno	19	4	23	1	7 (+15 PAI)	
V anno	18	4	22			

Nota: Descrizione della classe per numero e genere. Le informazioni dettagliate saranno consultabili nel documento riservato, ivi inclusi gli alunni con disturbi/bisogni specifici dell'apprendimento e gli alunni con disabilità.

3.2 Consiglio di classe e continuità didattica.

MATERIA	Docenti		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	Liserani Antonella	Ricci Janet	Nanti Anna Maria
Storia	Catanese Patrizia Maria	Ricci Janet	Nanti Anna Maria
Prima lingua straniera (Inglese)	Batistini Elena	Guaiana Anna Rita	Raspini Camilla
Educazione Civica			Referente: Russo Gabriella
Seconda lingua straniera (Francese)	Sgarzi Patrizia	Sgarzi Patrizia	Bianchi Cristina
Matematica	Poggesi Gianna	Poggesi Gianna	Poggesi Gianna
Scienza e cultura dell'alimentazione	Zampano Maria	Zampano Maria	Zampano Maria
Diritto e Tecniche amministrative	Russo Gabriella	Russo Gabriella	Russo Gabriella
Laboratorio di Serv. Enogastronomici. Settore sala e vendita		Carrano Alessio	Pedicini Luca
Laboratorio di Serv. Enogastronomici. Settore cucina	Parato Roberto	Somigli Stefano	Somigli Stefano
Scienze motorie e sportive	Righi Eda	Mondonico Andrea	Parisi Claudio
Religione	Migliaretti Monica	Barielli Giuseppe	Barielli Giuseppe
Sostegno	Pusti Roberta, Boccia Elisabetta, Foti Adele, Ranzuglia Valentina, Pardi Caterina	Pusti Roberta, Conte Ramona, Vivoli Beatrice, Di Bona Pasquale	Cianfanelli Lucrezia, Perrucci Valentina

3.3 Commissione d'esame - Membri interni:

La Commissione d'esame è composta, oltre che dal Presidente, dai commissari delle seguenti discipline:

1. Bianchi Cristina (Seconda lingua straniera: Francese)
2. Nanti Anna Maria (Lingua e Letteratura italiana e Storia)
3. Pedicini Luca (Laboratorio di Serv. Enogastronomici. Settore sala e vendita)
4. Poggesi Gianna (Matematica)
5. Somigli Stefano (Laboratorio di Serv. Enogastronomici. Settore cucina)
6. Zampano Maria (Scienza e cultura dell'alimentazione)

3.4 Analisi del profitto e del comportamento degli studenti della classe.

La classe V BEN e' composta da 22 studenti, 18 ragazzi e 4 ragazze, tutti frequentanti per la prima volta l'ultimo anno dell'Istituto Alberghiero "G. Vasari", indirizzo Enogastronomico.

All'interno di essa sono presenti 4 studenti con certificazione DSA, per i quali sono stati redatti i rispettivi PDP a norma della legge 170/2010 e adottate le misure dispensative e compensative previste per le varie procedure da tenere in sede di esame; in merito, si rimanda alle relazioni custodite nei rispettivi fascicoli. Inoltre nella classe vi sono due studentesse che seguono una programmazione con obiettivi stabiliti nel PEI. In uno dei due casi si prevede un sistema di valutazione che fa riferimento ad una programmazione per obiettivi curriculari**,** pertanto le prove d'esame accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma di maturità. Nell'altro caso si prevede un sistema di valutazione che fa riferimento ad una programmazione non curriculare; pertanto le prove d'esame accerteranno una preparazione idonea al rilascio di un attestato di crediti formativi. Nella relazione per la Commissione d'esame sono descritte nel dettaglio motivazioni e modalita' di effettuazione delle prova d'esame. Entrambe le studentesse sono state seguite costantemente nello studio individuale, nelle attivita' pratiche e durante le prove di verifica dai rispettivi insegnanti di sostegno, dei quali si consiglia la presenza in sede d'esame. Dal punto di vista dell'utenza, la maggior parte degli studenti che compongono la classe e' pendolare, avendo come bacino di provenienza il Valdarno Fiorentino ed Aretino. Il numero degli studenti e' rimasto pressoche' invariato nell'arco dei tre anni, nonostante tre bocciature in terza ed un ritiro, in quanto si sono aggiunti altrettanti studenti, provenienti dalla precedente classe quarta. Per quanto riguarda il profitto, pur avendo conseguito risultati complessivamente sufficienti in quasi tutte le discipline, una meta' della classe presenta gravi lacune in ambito giuridico-economico, che si sono trascinate nel corso del triennio ed una certa fragilita' in lingua francese. Vanno pero' segnalati alcuni studenti che si sono sempre distinti per impegno ed interesse, dimostrando buona volonta' e partecipazione, qualita' che hanno permesso loro di raggiungere risultati apprezzabili. Per quanto riguarda l'area professionalizzante, la situazione pandemica in corso non ha

reso possibile un regolare svolgimento delle attivita' laboratoriali, che hanno subito limitazioni; la scuola, attivando la didattica digitale integrata, ha garantito tuttavia l'apertura a rotazione dei laboratori stessi. Anche le attivita' extracurriculari sono state realizzate esclusivamente da remoto ed e' stato svolto soltanto un evento. Per quanto riguarda il comportamento la classe e' stata generalmente corretta e partecipe al dialogo educativo in quasi tutte le materie scolastiche. Da segnalare tuttavia alcune note disciplinari per ricorrenti comportamenti scorretti con alcuni insegnanti ed un numero elevato di assenze da parte di un gruppo di studenti. Nel corso della DDI la classe ha seguito tuttavia in maniera abbastanza regolare.

4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento.

L'obiettivo prioritario degli insegnanti è stata la crescita umana e civile degli studenti. I docenti hanno operato inoltre per l'acquisizione graduale, da parte degli studenti, di conoscenze e competenze nelle diverse discipline e per consolidare e potenziare la loro capacità di saper farne uso in contesti diversi e di rielaborarle in chiave personale. Gli obiettivi del Consiglio di classe si sono volti, pertanto, a guidare gli studenti alla comprensione ed al possesso dei contenuti fondamentali delle discipline oggetto di studio, espressi con un linguaggio corretto e specifico, e ad applicarli adeguatamente nella soluzione di problemi e nell'elaborazione di testi.

Ogni Cdc ha elaborato nel mese di ottobre la programmazione specifica per ogni classe, alla quale si rimanda per qualsiasi approfondimento.

A seguito dei provvedimenti adottati dal Governo per il contenimento della diffusione del virus COVID-19, in considerazione del prolungarsi della sospensione delle attivita' didattiche in presenza e della conseguente attivazione della didattica digitale integrata, tenuto conto delle nuove modalita' adottate, si e' reso necessario l'adeguamento della programmazione didattico/educativa, piu' che per i contenuti, per le strategie e le modalita' educative. La didattica e' stata condotta principalmente attraverso la piattaforma Microsoft Teams.

4.2 Attività di recupero.

Come scelto in sede di Collegio dei docenti, le modalità di recupero attivate hanno previsto il solo lavoro di supporto in itinere; queste sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli studenti e sono state adottate le seguenti modalità:

- rapporto diretto ed individuale tra docente e discente, a partire dai problemi che caratterizzano ogni singola situazione;
- sviluppo nello studente di un atteggiamento di fiducia sulle possibilità di inserirsi efficacemente nel processo di apprendimento (recupero motivazionale);

- potenziamento di tecniche e abilità di studio per favorire negli studenti l'acquisizione di un metodo e per rafforzare le loro abilità di base, così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
- individuazione delle specifiche debolezze e lacune, con i relativi interventi (recupero disciplinare);
- rimodulazione del programma, dei contenuti disciplinari e delle metodologie didattiche, nella prospettiva di un impianto culturale fatto di "saperi essenziali" e di competenze organizzate in modo funzionale al profilo professionale.

4.3 Visite didattiche e viaggi d'istruzione.

A causa della pandemia da COVID-19, nell'anno scolastico in corso non e' stato possibile effettuare alcuna visita didattica e alcun viaggio d'istruzione.

4.4 Attività integrative curricolari ed extracurricolari.

Anche le attivita' integrative curricolari ed extracurricolari in presenza, a causa della pandemia da COVID-19, sono state per la maggior parte sospese.

La classe ha partecipato alle seguenti attivita':

- Giornata della memoria, promossa dalla Regione Toscana, da remoto.
- .Incontro con la Fondazione Tab, nell'ambito dell'orientamento in uscita, da remoto.

Alcuni studenti della classe hanno partecipato all'evento:

- Grazie Liliana, omaggio alla senatrice Liliana Segre.

4.5 Percorsi per le Competenze trasversali e l'orientamento o Attività di alternanza scuola-lavoro.

La scuola considera essenziale l'apprendimento in PCTO o Alternanza scuola-lavoro per cui, coerentemente con il suo ruolo istituzionale, ha stipulato convenzioni con Enti e imprese ed organizza stage cui accedono gli studenti del terzo, quarto e quinto anno.
Gli obiettivi che l'attività di stage persegue sono:

- Fornire un'occasione formativa che consenta di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale;
- Potenziare le conoscenze professionali;
- Sviluppare capacità relazionali, comportamentali e operative.

Di seguito verranno indicate brevemente le attività di PCTO svolte dalla classe nel triennio, le stesse saranno raggruppate per anno scolastico.

Si ricorda che, per il dettaglio delle singole attività svolte, si rimanda al curriculum personale dello studente.

Anno scolastico 2020/2021 (5^anno):

ESPERIENZE IN AZIENDA:	**ALTRE ESPERIENZE:**	**LEZIONI/ INCONTRI IN CLASSE /SCUOLA:**
	"GRAZIE Liliana" supporto alla Federazione Italiana Cuochi nell'elaborazione del banchetto finale a conclusione dell'ultimo intervento pubblico nelle scuole della Senatrice Liliana Segre	**The world of wine** con l'insegnante di Lingua Inglese
		L'accord des vins et des mets con l'insegnante di Lingua Francese
		Business plan con l'insegnante di Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive
		Approfondimento sulla cucina futurista con l'insegnante di Lingua Italiana
		Incontri con ex alunni e chef del comprensorio attività di laboratorio con l'insegnante di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Cucina
		Tipologie dietetiche e nuove tendenze alimentari con l'insegnante di Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Anno scolastico 2019/2020 (4^ anno):

ESPERIENZE IN AZIENDA:	**ALTRE ESPERIENZE:**	**LEZIONI/ INCONTRI IN CLASSE /SCUOLA:**
Gli studenti della classe hanno svolto **180** ore di attività di stage presso diverse aziende ristorative/ricettive ricoprendo ruoli e mansioni caratteristici del loro profilo professionale, **dal 2 settembre 2019 al 5 ottobre 2019**	**A SCUOLA COL GRANA PADANO**	**Searching a job: Application Letter, CV, Job Interview** con l'insegnante di Lingua Inglese
	PROGETTO CITTADINI DEL FUTURO CON IL ROTARY CLUB	**I CONTRATTI DI LAVORO** con l'insegnante di Diritto e Tecniche

	VALDARNO: INCONTRO CON ANTONIO CIOTOLA E INCONTRO CON MARCELLO NICCHI	Amministrative delle Strutture Ricettive
		IL CURRICULUM VITAE in formato europeo tradotto in lingua francese con l'insegnante di lingua francese
		Calcolo del massimo e minimo comun divisore con la collega di matematica

Anno scolastico 2018/2019 (3^ anno):

ESPERIENZE IN AZIENDA:	**ALTRE ESPERIENZE:**	**LEZIONI/ INCONTRI IN CLASSE/SCUOLA:**
Gli studenti della classe hanno svolto **180** ore di attività di stage presso diverse aziende ristorative/ricettive ricoprendo ruoli e mansioni caratteristici del loro profilo professionale, **dal 27 maggio 2019 al 29 giugno 2019**		**LA SICUREZZA SUL LUOGO DI LAVORO** in modalità FAD sul REGISTRO SPAGGIARI
		HACCP con l'insegnante di Scienza e Cultura dell'Alimentazione
PROGETTO PEZ		**TUTELA DELLA PRIVACY** con l'insegnante di Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive
		Microlingua Inglese per ricette realizzate nel laboratorio di cucina con l'insegnante di Lingua Inglese
		Microlingua francese per ricette realizzate nel laboratorio di cucina con l'insegnante di Lingua Francese
		Conoscenza dei ruoli ed organizzazione aziendale di una azienda ristorativa con l'insegnante di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Cucina

Anno scolastico 2017/2018 (3^ anno) : **TRE STUDENTI**

ESPERIENZE IN AZIENDA:	**LEZIONI/ INCONTRI IN CLASSE /SCUOLA:**
Gli studenti della classe hanno svolto **180** ore di	**Ruoli e organizzazione aziendale :gli**

attività di stage presso diverse aziende ristorative/ricettive ricoprendo ruoli e mansioni caratteristici del loro profilo professionale.	**organigrammi di una struttura ristorativa** con l'insegnante di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Cucina
	Contratti di lavoro e contratto di apprendistato con l'insegnante di Diritto
	Diritto del lavoro- introduzione con l'insegnante di Diritto
	L'organizzazione del lavoro le mansioni in una brigata di cucina e di sala: con l'insegnante di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Sala e Vendita e settore Cucina
	Colloquio di lavoro con l'insegnante di Lingua Italiana
	Sicurezza sui luoghi di lavoro con il docente Tutor interno
	Microlingua Inglese per ricette realizzate nel laboratorio di cucina con l'insegnante di Lingua Inglese
	Microlingua francese per ricette realizzate nel laboratorio di cucina con l'insegnante di Lingua Francese

4.6 Criteri e strumenti di valutazione.

Nel processo di valutazione del Trimestre e del Pentamestre per ogni alunno si è tenuto conto:

delle conoscenze, abilità e competenze raggiunte dagli studenti nelle discipline e del raggiungimento effettivo degli obiettivi stabiliti per ciascuna annualità scolastica e per ciascuna disciplina. Per la determinazione del livello di sufficienza si sono valutati i progressi dello studente rispetto alla situazione di partenza, il raggiungimento dei traguardi/obiettivi (saperi e competenze) fondamentali e irrinunciabili della disciplina e del curricolo, così come individuati dai dipartimenti disciplinari;

dell'impegno profuso e della volontà di migliorare, nonché dell'assiduità e della proficuità nelle attività didattiche di sostegno e di recupero, deliberate dai singoli C.d.C. e attivate nelle diverse forme previste dal P.T.O.F. per il superamento delle carenze formative;

delle indicazioni dei PDP redatti dai Consigli di Classe per gli studenti con DSA (ed in generale per gli studenti con bisogni educativi speciali segnalati nei consigli di classe), degli esiti del percorso didattico educativo e dei progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità specifiche, sempre in relazione agli obiettivi della classe, tenuto conto dei bisogni specifici degli studenti;

della verifica in positivo della maturazione degli alunni e dei progressi avvenuti nell'acquisizione di conoscenze, capacità ed abilità specifiche che deve favorire il

processo di autovalutazione dello studente, attraverso un'osservazione sistematica delle sue attitudini al fine di migliorare il suo processo di apprendimento;

dei criteri di valutazione delle attivita' di DDI individuati nella specifica griglia, approvata dal Collegio dei Docenti in data 29/05/2020, qui di seguito riportata:

Griglia di valutazione DaD (Didattica a Distanza) in adozione a partire da aprile 2020			
Criteri	**Indicatori**	**Descrittori**	**Punteggio**
Partecipazione	*Partecipazione a webinar/conferenze nel rispetto dei tempi e della privacy del gruppo e alle varie attività proposte su registro elettronico*	Partecipa	1
		Non partecipa e non segnala al docente eventuali problemi tecnici	0
Impegno, interesse e applicazione	*Applicazione e impegno nello svolgimento dei compiti assegnati*	Impegno puntuale e costante, interessato e curioso	3
		Consegna i compiti nei tempi previsti, interesse adeguato	2
		Non consegna i compiti nei tempi prestabiliti, interesse non sempre adeguato	1
		Non consegna i compiti	0
Responsabilità e collaborazione	*Assunzione dei propri doveri scolastici e senso di collaborazione positiva*	Responsabile e collaborativo sia con il docente che con i compagni	3
		Collabora se stimolato	2
		Non collabora	1
Elaborazione dei contenuti	*Conoscenze e collegamenti*	Conoscenze ampie e approfondite, collegamenti ricchi con spunti di rielaborazione personale	3
		Conoscenze buone e collegamenti pertinenti	2
		Conoscenze essenziali anche se con qualche inesattezza, collegamenti minimi ma pertinenti	1
		Conoscenze gravemente carenti e/o assenza di collegamenti	0

Riguardo alle singole materie la valutazione si basa sui seguenti descrittori:

Voti	Descrittori
1	Lo studente non fornisce alcuna risposta
2	Lo studente non ha alcuna conoscenza degli argomenti trattati e non è in grado di svolgere i compiti assegnati per quanto semplici
3	Lo studente evidenzia gravi e diffuse lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge i compiti assegnati solo in parte minima e non significativa. Si esprime con grande difficoltà commettendo errori gravi e sostanziali
4	Lo studente evidenzia diffuse lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge i compiti assegnati con difficoltà ed in modo incompleto. Si esprime in modo stentato commettendo errori sostanziali.
5	Lo studente evidenzia delle lacune nella conoscenza degli argomenti proposti, svolge solo in modo parziale e/o superficiale i compiti assegnati, si orienta con difficoltà e possiede un linguaggio non sempre corretto ed appropriato.
6	Lo studente dimostra di conoscere gli argomenti proposti solo nei loro aspetti fondamentali e di saper svolgere i compiti assegnati anche con errori ma non sostanziali. Le competenze raggiunte gli consentono una parziale autonomia solo in contesti noti. L'espressione risulta incerta e non sempre appropriata.
7	Lo studente dimostra di possedere competenze su contenuti fondamentali e capacità di trasferire le competenze in contesti noti al di fuori dei quali evidenzia difficoltà. Si esprime in modo sostanzialmente corretto e appropriato.
8	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito, dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze in contesti noti ed anche parzialmente in contesti non noti. Il linguaggio è corretto ed appropriato.
9	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito, dimostra autonomia e capacità di trasferire le competenze in contesti noti e non noti. Possiede ricchezza e proprietà di linguaggio è in grado di attuare un processo di autovalutazione.
10	Lo studente dimostra di possedere tutte le competenze richieste dal compito e totale autonomia anche in contesti non noti. Si esprime in modo sicuro ed appropriato e sa formulare valutazioni critiche e originali ed attivare un processo di autovalutazione.

4.7 Crediti scolastici.

Il credito scolastico è attribuito fino ad un massimo di sessanta punti, di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta. Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta, sulla base rispettivamente delle tabelle A, B, C e D di cui all'allegato A dell'OM n°53 del 3/03/2021. Il Collegio dei docenti, tenuto conto che la valutazione della validità delle esperienze acquisite spetta ai Consigli di classe, ha individuato, in relazione agli obiettivi formativi ed educativi dell'istituto, i seguenti criteri generali per l'attribuzione del credito scolastico, al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei Consigli di classe medesimi.

L'attribuzione dei punteggi per il credito scolastico, quindi, sarà realizzata, in sede di scrutinio finale, sulla base di quanto precedentemente affermato e su quanto previsto dalle norme in vigore e quindi in ragione:

- della media dei voti dell'anno in corso,
- dell'andamento dei due precedenti anni di corso,
- dell'assiduità della frequenza scolastica,
- dell'interesse e dell'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative,
- della valutazione delle attività di PCTO.

5. SCHEDE DELLE SINGOLE DISCIPLINE RECANTI CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

5.1 Scheda di Italiano.

Scheda per materia: ITALIANO	**Prof. NANTI ANNA MARIA**

1. Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

R. Bruscagli – G. Tellini, "Il palazzo di Atlante", vol. 3A ("Dall'Italia Unita al primo Novecento") G. D'Anna editore (Firenze 2019).

Per quanto riguarda il primo modulo di raccordo con il programma dello scorso anno scolastico, si è fatto ricorso al volume in adozione nella precedente classe quarta:

R. Bruscagli – G. Tellini, "Il palazzo di Atlante", vol. 2 ("Dal Barocco al Romanticismo") G. D'Anna editore (Firenze 2019)

2. Macroargomenti del programma svolti

1. Il Romanticismo (modulo di raccordo): Leopardi
2. La letteratura dell'Italia Unita: De Amicis
3. Il Positivismo, tra Naturalismo e Verismo: Zola e Verga

4. Il Decadentismo: Baudelaire, Pascoli e D'Annunzio
5. Le Avanguardie: Futuristi e Crepuscolari
6. Il romanzo del Novecento: Proust, Svevo, Pirandello
7. La poesia del Novecento: Ungaretti e Montale

- Per quanto riguarda i testi antologici, letti ed analizzati nel corso dell'anno, si rimanda al punto 6.4 del presente Documento di classe.

3. Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

A causa della pandemia da COVID-19, nell'anno scolastico in corso non e' stato possibile effettuare alcuna delle attivita' programmate.

4. Obiettivi specifici della disciplina

1. Comprensione della produzione letteraria italiana fra la prima metà dell'Ottocento e la metà del Novecento.
2. Identificazione delle relazioni e differenze tra i maggiori autori della letteratura italiana otto e novecentesca e le correnti culturali europee del tempo.
3. Competenze di analisi e interpretazione di testi letterari, in prosa e in versi.
4. Produzione argomentativa, coerente e corretta, sia nella forma scritta sia in quella orale.

5. Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Ho conosciuto la classe V BEN solo quest'anno ma si e' instaurato fin da subito un rapporto sereno e collaborativo. Gli studenti inizialmente erano fortemente demotivati per i numerosi debiti scolastici ereditati dalla classe IV, ma via via hanno acquisito maggiore sicurezza e fiducia nelle proprie capacita', giungendo complessivamente ad un buon livello di preparazione, soprattutto nello studio della Letteratura. Alcuni studenti hanno dimostrato un particolare interesse per la materia, approfondendo gli argomenti

trattati. La produzione scritta risulta essere piu' debole rispetto a quella orale, tranne alcune eccezioni, conseguenza anche della DDI, che ha influito sensibilmente sui risultati ottenuti.

6. Condotta degli alunni in classe

Il comportamento e' sempre stato corretto, con una buona partecipazione al dialogo educativo.

7. Metodologie di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
☐ Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☐ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☐ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Altro, specificare:

8. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
X Interrogazione orale

X Interrogazione rapida di controllo
X Analisi e commento di un testo
☐ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
X Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
X Trattazione sintetica di argomenti
X Quesiti a risposta singola
☐ Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
☐ Casi pratici e professionali
☐ Sviluppo progetti

	Trimestre	**Pentamestre**
N° prove	3 (scritte e orali)	5 (scritte e orali)

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

Libro di testo, schede di sintesi e/o di approfondimento inserite nella sezione apposita di Microsoft Teams.

2.Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Contatti attraverso posta elettronica, comunicazioni attraverso la Chat della piattaforma Teams, video-lezioni.

3.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Posta elettronica, piattaforma Teams.

4. Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Prove di comprensione, di sintesi e di rielaborazione di un testo, narrativo e poetico; questionario di ripasso e di focalizzazione dei concetti chiave, interrogazioni. La restituzione degli elaborati corretti è avvenuta attraverso la piattaforma Teams, oltre a chiarimenti forniti mediante posta elettronica e durante le video-lezioni.

5. Criteri di Valutazione

Ai criteri concordati in sede di riunione di dipartimento, si sono aggiunti il grado di motivazione e di partecipazione dimostrati, la cura nel rispettare le modalità di svolgimento e i tempi di consegna.

5.2 Scheda di Storia

Scheda per materia: STORIA **Prof. Nanti Anna Maria**

1.Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

M. Onnis – L. Crippa, “Nuovi orizzonti”, voll. 2 (“Dal Seicento alla fine dell’Ottocento”) e 3 (“Il Novecento e il mondo attuale”), Loescher editore, Torino 2016.

Per Educazione Civica si e’ utilizzato il testo : G. Codovini, “Educazione civica, effetto domino”, G. D’Anna, Torino 2020, da cui sono state tratte schede fornite agli studenti.

2.Macroargomenti del programma svolti

1. Il Risorgimento italiano (modulo di raccordo)
2. La Belle Epoque
3. L’ eta’ giolittiana
4. La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze
5. L'età dei totalitarismi: comunismo sovietico, fascismo, nazismo

6. La Seconda guerra mondiale
7. L'Italia repubblicana

Per Educazione Civica sono stati trattati i seguenti argomenti:

- dallo Statuto Albertino alla Costituzione
- i partiti di massa
- rapporti Stato-Chiesa

3.Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

4.Obiettivi specifici della disciplina

1. Comprensione dei principali avvenimenti storici, sia italiani che internazionali, fra la prima metà dell'Ottocento e la metà del Novecento.
2. Identificazione di relazioni e differenze, elementi di continuità e discontinuità nel periodo storico considerato.
3. Competenze di analisi e interpretazione delle diverse tipologie di fonti; applicazione di un lessico specifico e capacità di argomentazione.

5.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe V BEN, che ho conosciuto solo quest'anno, si e' sempre dimostrata partecipe ed interessata alla materia. I risultati ottenuti sono complessivamente buoni, gli studenti hanno studiato con continuita' raggiungendo una discreta preparazione.
Sono sufficientemente in grado di:

- Conoscere e saper utilizzare gli strumenti propri della disciplina.
- Saper riportare le informazioni rinvenute, attraverso l'esposizione orale e quella scritta.
- Rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite.
- Saper comprendere eventi storici collocandoli nel tempo e nello spazio.

- Stabilire rapporti di causa-effetto.

6.Condotta degli alunni in classe

Il comportamento e' sempre stato corretto, con una buona partecipazione al dialogo educativo.

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
☐ Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☐ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☐ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Altro, specificare:

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia

X Interrogazione orale
X Interrogazione rapida di controllo
X Analisi e commento di un testo
☐ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
X Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
X Trattazione sintetica di argomenti
X Quesiti a risposta singola
☐ Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
☐ Casi pratici e professionali
☐ Sviluppo progetti

	Trimestre	**Pentamestre**
N° prove	2 (scritte e/o orali)	3 (scritte e/o orali)

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

Libro di testo, schede di sintesi e/o di approfondimento inserite nell'apposita sezione della piattaforma Teams, visione di foto.

2.Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Contatti attraverso posta elettronica, comunicazioni nella Chat di Teams e tramite video-lezioni.

3.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Posta elettronica, piattaforma Teams.

4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Prove di comprensione, di sintesi e di rielaborazione di una fonte storica e di un testo storiografico; questionario di ripasso e di focalizzazione dei concetti chiave, interrogazioni. La restituzione degli elaborati corretti è avvenuta attraverso la piattaforma Teams, oltre a chiarimenti forniti mediante posta elettronica e durante le video-lezioni.

5.Criteri di Valutazione

Ai criteri concordati in sede di riunione di dipartimento, si sono aggiunti il grado di motivazione e di partecipazione dimostrati, la cura nel rispettare le modalità di svolgimento e i tempi di consegna.

5.3 Scheda di Matematica

Scheda per materia: MATEMATICA classe 5ben a.s. 2020/21
Prof.ssa Poggesi Gianna

1.Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

Leonardo Sasso " La matematica a colori" vol.5 edizione gialla Ed. Petrini

2.Macroargomenti del programma svolti

1. Rappresentazioni di alcune funzioni.
2. Integrali indefiniti: risoluzione di alcuni integrali immediati .
3. Metodi di risoluzione di integrali indefiniti : riconducibili ad integrali immediati, per sostituzione e per parti.

4. Integrali definiti: risoluzione di un integrale definito.
5. Calcolo di aree di parti di piano a contorno mistilineo.
6. Calcolo di volumi relativi ad alcuni solidi (ottenuti per rotazione di 360° di curve intorno asse x) e conoscendo sezioni del solido.
7. Calcolo combinatorio
8. Calcolo delle probabilità

.

3.Obiettivi specifici della disciplina

1. Saper rappresentare alcune funzioni.
2. Saper calcolare integrali indefiniti e definiti.
3. Saper determinare area di parti di piano a contorno mistilineo e volume di solidi non noti
4. Determinare la probabilità di un evento.

4. Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe in generale ha conseguito un livello più che sufficiente ,alcuni studenti hanno raggiunto rendimenti discreti ad eccezione di uno studente che per pregresse lacune e difficoltà di comprensione non ha raggiunto la sufficienza. L'attenzione e l'impegno da parte di tutti è sempre stato presente e questo ha permesso il conseguimento di una buona competenza nel calcolo integrale e nel calcolo delle probabilità.

5. Condotta degli alunni in classe

Il comportamento è stato sempre corretto, sia in DDI che in presenza.

6. Metodologie di insegnamento utilizzate

☐x Lezione frontale come momento di informazione
☐ x Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
☐ x Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
☐ Lavoro di gruppo, come momento di confronto

☐ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
☐x Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☐ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico

7. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
☐x Interrogazione orale
☐x Interrogazione rapida di controllo
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
☐ x Trattazione sintetica di argomenti
☐ x Quesiti a risposta singola
☐x Quesiti a risposta multipla
☐x Problemi a soluzione rapida

Nel trimestre :2 prove scritte e 1 orale;

nel pentamestre:3 prove scritte e 2 orali.

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

File caricati su Teams sezione" file", video-lezioni su Teams.

2.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Video su Youtube, Teams.

3..Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Prove scritte e orali , test a risposta aperta e chiusa.

4.Criteri di Valutazione

Tabella di valutazione concordata con il dipartimento di matematica

Scheda per materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Prof.ssa Russo Gabriella

1. Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

Caterina De Luca & Maria Teresa Fantozzi; ***Diritto e Tecnica amministrativa dell'impresa turistica***; Liviana

Altri documenti utilizzati:

- Fotocopie sugli argomenti di Educazione Civica dal testo "Diritto ed economia.com" di M. R. Cattani
- Fotocopie sugli indici di bilancio

2.Macroargomenti del programma svolti

La contabilità dei costi

Il bilancio d'esercizio
Le imposte
Gli indici di bilancio
La legislazione turistica
Le politiche di vendita nella ristorazione
La programmazione aziendale

Educazione civica:

I principi fondamentali della Costituzione (Artt. 1-12)

Il turismo e le fonti del diritto

3.Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

4.Obiettivi specifici della disciplina

Saper calcolare il costo del servizio per individuare il prezzo di vendita.
Saper analizzare il risultato economico.
Saper compilare un bilancio ed analizzarlo costruendo gli indici.

Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie.
Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario.

Comprendere e saper utilizzare la terminologia specifica della Costituzione.

Comprendere la normativa vigente con attenzione alle certificazioni obbligatorie (sicurezza, igiene e privacy) e volontarie (qualità e marchi).
Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente.
Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
Conoscere la funzione svolta dal sistema informativo del budget.
Individuare le tecniche di marketing e saper redigere un semplice piano di marketing.

5.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Pochi elementi si distinguono per interesse e applicazione, mentre per altri permangono difficoltà di apprendimento autonomo degli argomenti affrontati, dovute alla mancanza di continuità nello studio e alle numerose assenze.

6.Condotta degli alunni in classe

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha dimostrato un comportamento nella maggior parte appena accettabile.

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

➢ Lezione frontale, come momento di informazione	➢ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
➢ Lezione interattiva, come momento di chiarimento	➢ Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione
➢ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo	➢ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio
➢ Lavoro di gruppo, come momento di confronto	➢ Lezione tramite Microsoft Teams

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	
➢ Interrogazione orale	➢ Quesiti a risposta singola
➢ Interrogazione rapida di controllo	➢ Quesiti a risposta multipla
➢ Analisi e commento di un testo	➢ Problemi a soluzione rapida
	➢ Casi pratici e professionali

	Trimestre	Pentamestre
N° prove	2 orali e 1 scritto	2 orali e 4 scritti

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

A seguito dei provvedimenti adottati dal Governo per il contenimento della diffusione del virus COVID-19, in considerazione del prolungarsi della sospensione delle attività didattiche in presenza e della conseguente attivazione della didattica a distanza al 50% per la maggior parte del tempo, la didattica è stata condotta attraverso video-lezioni su Microsoft Teams, con materiale e appunti inseriti nella sua apposita sezione.

Scheda per materia: LINGUA INGLESE Prof. ssa Raspini Camilla

1. Libro di testo

Cibelli, D'Avino, COOKBOOK CLUB , Clitt Ed.

2.Macroargomenti del programma svolti

Dal libro di testo "CookBook Club" sono stati svolti i seguenti argomenti:

Module 1: Welcome to Enogastronomy: Enogastronomy and Catering.The Hospitality Industry. Catering sectors. Travel Catering. Outstanding Profiles. Types of Restaurants. Meals and Menus. Different types of Menus. British Meals. Brunch. The Menu sequence.

Module 2: On The Tour: Enogastronomy and Food quality certification. Dine Italian Style: the seals. The Organic Choice. GMOs. Slow Food. From global to local: the short supply chain.

Module 3: Banqueting : Banqueting and Banqueting Menus. Buffet Service. Banquet Beverages. The Banqueting Manager. Banqueting Correspondence..

Module 4: Modulo Interdisciplinare condiviso nel Dipartimento di Lingue per l'attuazione dei PCTO: Il Vino e l'abbinamento cibo-vino.Le bevande tipiche (materiali dal libro e in parte preparati dall'insegnante) _Understanding and serving Wine. Wine appellation. Pairing Food and Wine. The production of Sherry in Jerez de la Frontera. The production of Whisky in Scotland. The production of Gin in Plymouth. Beers: Ireland and the Guinness in Dublin .

Module 5: Safety Procedures and Nutrition: (materiali tratti dal libro e forniti dall'insegnante, dal libro "Well Done Service") Nutrition and nutrients. Food transmitted infections and food poisoning. Food Contamination: risks and preventive measures. Diet and Nutrition: The Eatwell Plate. The Mediterranean Diet. Food allergies and Intolerances. Eating Disorders. Alternative Diets.

Grammar: sono state riprese in esame tutte le principali strutture e funzioni comunicative studiate in precedenza.

Educazione Civica: (materiali tratti dal libro di testo e forniti dall'insegnante, in parte dal libro "Well Done Service" e in parte elaborati dall'insegnante dopo ricerca sul web sui siti EU)

The Organic Choice. GMOs. Slow Food. From global to local: the short supply chain.

The main European Institutions. The UK Institutions. Brexit. The agenda 2030. The Treaty of Lisbon.

Literature: sono state prese in esame le principali caratteristiche dei seguenti argomenti: "The Victorian Age"; O.Wilde e "The picture of Dorian Gray"; C.Dickens e "Oliver Twist"; J.Joyce e "Dubliners"; G.Orwell e "Animal Farm" (materiali forniti dall'insegnante, dal testo di Letteratura "Cornerstone") .

3. Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

Non è stato possibile mettere in atto i Progetti previsti :Progetto "TANDEM" e Progetto "Archivio Storico UE" a causa dell'emergenza sanitaria in corso.

4.Obiettivi specifici della disciplina

Obiettivi Educativi: L'insegnante ha cercato di ampliare la partecipazione attiva e propositiva degli alunni, nel tentativo di renderli consapevoli del proprio ruolo di cittadini italiani, europei e del mondo. Obiettivi cognitivi: L'insegnante ha cercato di potenziare la competenza comunicativa generale e specifica, ampliando il lessico della microlingua. Gli studenti sono stati stimolati a comprendere e produrre in maniera orale e scritta testi tratti dal mondo reale e relativi al proprio settore specifico. Sono stati inoltre introdotti alcuni argomenti relativi alle competenze di Educazione Civica per stimolare e favorire i collegamenti interdisciplinari, come le principali Istituzioni della Comunità Europea e le Istituzioni in UK , la Brexit , il Trattato di Lisbona , l'Agenda 2030 e le tematiche relative al cibo sostenibile e al consumo consapevole . In particolare, gli alunni sono stati stimolati a comprendere testi specifici del settore sia allo scritto che all'orale, padroneggiare le strutture grammaticali della lingua presenti nei testi e comporre brevi testi corretti e coesi relativi ad argomenti specifici del settore; saper riferire sulla enogastronomia e la ristorazione; i diversi tipi di ristorazione; la ristorazione in viaggio; i diversi tipi di menu; i pasti in UK; il Brunch; saper parlare del cibo salutare e della filiera corta; il cibo biologico e gli OGM; Slow Food; saper riferire sul Banqueting, il menu e il servizio al buffet; le funzioni e le responsabilità del Banqueting Manager. Saper parlare delle principali contaminazioni alimentari ; sapersi orientare rispetto ai principali disordini alimentari, allergie e intolleranze; saper parlare della Dieta Mediterranea e dei diversi tipi di diete alternative. Sapersi orientare rispetto al vino e all'abbinamento cibo-vino. Saper riferire sulle bevande tipiche collegate alla Scozia e all'Irlanda, gli Sherry wines e la produzione del gin a Plymouth .

5.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe 5BEN mi è stata affidata solo questo ultimo anno del percorso scolastico e da subito si è instaurata con gli studenti una ottima relazione. La classe ha mostrato , nel complesso, un approccio mediamente responsabile rispetto allo studio continuativo e all'impegno ottenendo così risultati solo sufficienti o appena sufficienti nella maggioranza dei casi; solo pochi studenti si sono distinti per interesse e applicazione, e di conseguenza per il raggiungimento di risultati buoni o addirittura ottimi; alcuni altri, pur dotati di buone capacità, hanno mostrato di non impegnarsi in modo costante ottenendo quindi livelli solo sufficienti nella competenza linguistica; infine, per alcuni studenti, nonostante l'impegno, permangono incertezze di base e difficoltà di assimilazione autonoma degli argomenti affrontati. Per gli alunni DSA sono state messe in atto tutte le misure compensative e dispensative come richiesto dal PDP concordato in sede di Consiglio di Classe.

6.Condotta degli alunni in classe

La classe, piuttosto vivace, mostra fasce diverse di alunni: per la maggior parte gli studenti si sono sempre comportati in maniera corretta, educati e rispettosi per le persone, le cose e l'ambiente; solo un numero ristretto di alunni ha evidenziato poco interesse per la scuola e gli impegni ad essa collegati. Durante il periodo della Didattica a Distanza quasi tutti hanno seguito le videolezioni con regolarità e svolto le attività previste con apprezzabile serietà.

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

√ Lezione frontale come momento di informazione
√ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
√ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
Lavoro di gruppo, come momento di confronto
√ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
√ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
√ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico

√ DaD : video lezioni sulla piattaforma Teams,utilizzo del registro elettronico Argo e delle piattaforme ad esso collegate, interrogazioni a distanza, compiti a distanza

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	**N° prove per ciascuna frazione di a.s.**	
	Trim.	**Pent.**
√ Interrogazione orale	2	3
Interrogazione rapida di controllo		
Analisi e commento di un testo		
Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera		
Trattazione di un tema su argomento di ordine generale		
√ Trattazione sintetica di argomenti		
√ Quesiti a risposta singola	2	
√ Quesiti a risposta multipla	2	
Problemi a soluzione rapida		
Casi pratici e professionali		
Sviluppo progetti		
√ Reading Comprehension	2	3
√ Matching exercise	2	3

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

Libro di testo : Cibelli,D'Avino, COOKBOOK CLUB, Clitt

Schede preparate dall'insegnante e caricate sulla piattaforma Teams.

2.Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Durante i periodi in cui è stata attivata la didattica a distanza o la modalità mista, ho regolarmente svolto video lezioni sulla piattaforma Teams seguendo l'orario curricolare previsto e le indicazioni specifiche del Dirigente Scolastico; quasi tutti gli studenti hanno partecipato con assiduità alle video lezioni, tenendo un comportamento corretto ed una attitudine consona alla situazione, ad eccezione di uno o due elementi che, per motivi diversi, hanno partecipato in maniera meno continuativa. La classe ha quindi consentito lo svolgimento della programmazione prevista con regolarità.

3.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Videolezioni sulla piattaforma Teams secondo l'orario curricolare previsto; RE Argo per compiti e normale gestione lezioni; email e whatsapp per comunicazioni immediate.

4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Verifiche orali sia formative che sommative durante le video lezioni; un compito scritto durante la video lezione per valutazione ; compiti assegnati e svolti a casa inviati e corretti durante la video lezione.

5.Criteri di Valutazione

Per tutti gli studenti è stato valutato l'impegno e la partecipazione con cui si sono dedicati alla materia e il rispetto dei tempi di consegna dei compiti assegnati per casa; per le verifiche orali , sia formative che sommative, come anche per il compito scritto effettuato durante una video lezione, oltre che alle modalità di approccio e comportamento durante le video lezioni, ho fatto riferimento ai consueti criteri di valutazione condivisi nel Dipartimento di Lingue.

Scheda per materia: Educazione Civica **Tutor: Prof.ssa Russo Gabriella**

1. Discipline coinvolte

Materia	Argomenti svolti	N. ore
Diritto e Tecniche amministrative	Istituzioni europee e italiane; breve storia dell'U.E.; i principi fondamentali della Costituzione articoli dall'1 al 12.	8
Inglese	Istituzioni europee e britanniche; cibo sostenibile	10
Scienze e cultura dell'alimentazione	Filiera alimentare; prodotti biologici e biodinamici	5
Storia	dallo Statuto Albertino alla Costituzione della Repubblica, La nascita dei partiti di massa, Stato Chiesa e libertà religiosa in Italia	8
Francese	Istituzioni europee e francesi; cibo sostenibile	6

- Ogni docente specificherà le fonti (se diverse dal libro di testo) dei contenuti di educazione civica (testo, link, fotocopie) nella propria scheda per materia.

2.Obiettivi specifici della disciplina

Sapere utilizzare la terminologia specifica delle discipline e organizzare la comunicazione.

Conoscere l'importanza del rapporto tra individuo e Stato.

Saper commentare gli articoli fondamentali della Costituzione italiana su cui si fonda la civile convivenza tra cittadini.

Riconoscere i diritti e i doveri del cittadino.

Nell'ambito del diritto alla salute comprendere e valorizzare le risorse territoriali per garantire sviluppo, benessere e un sano stile di vita.

Agire da cittadini consapevoli della biodiversità dell'agroalimentare ai fini della salvaguardia della qualità dei prodotti e della sostenibilità.

Saper redigere un semplice piano di lavoro, definire ruoli all'interno di un gruppo di lavoro.

Interpretare il cambiamento e le diversità dei tempi storici.

3.Profitto ottenuto e giudizio sul grado di istruzione della classe
La classe anche nel profitto di questa disciplina dai contenuti trasversali non è stata omogenea per interesse e profitto. Un gruppo di studenti ha raggiunto autonomia e capacità di trasferire le competenze acquisite in contesti noti e non noti ed usa un linguaggio appropriato. Una piccola parte di allievi si è attestato su obiettivi minimi, le competenze raggiunte gli consentono una parziale autonomia, il linguaggio non sempre è appropriato e l'espressione risulta incerta.

4.Condotta degli alunni in classe
Il comportamento generale della classe non è risultato sempre corretto.

5.Metodologie di insegnamento utilizzate
X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento.
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo.
☐ Lavoro di gruppo, come momento di confronto.
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze.
☐ Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.

X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☐ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico.
X Altro: Didattica a distanza con collegamento sulla piattaforma Teams fino a giugno e uso del registro elettronico.

6.Prove di verifica: tipologie e numero

Ogni disciplina ha svolto una prova per la valutazione di Educazione civica.

Tipologia
X Interrogazione orale
☐ Interrogazione rapida di controllo
☐ Analisi e commento di un testo
☐ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
X Trattazione sintetica di argomenti
X Quesiti a risposta singola
X Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
X Casi pratici e professionali
☐ Sviluppo progetti

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

A seguito dei provvedimenti adottati dal Governo per il contenimento della diffusione del virus COVID-19, in considerazione del prolungarsi della sospensione delle attività didattiche in presenza e della conseguente attivazione della didattica a distanza al 50% per la maggior parte del tempo, la didattica è stata condotta attraverso video-lezioni su Microsoft Teams, con materiale e appunti inseriti nella sua apposita sezione.

Scheda per materia: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE Prof.ssa: MARIA ZAMPANO

1. Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

AUTORE: ALMA

TITOLO: Alimentazione

EDITORE: PLAN

2.Macroargomenti del programma svolti

Modulo 1: IGIENE DEGLI ALIMENTI

- La qualità del prodotto alimentare: qualità totale e i marchi di tutela della qualità.
- La sicurezza alimentare: sistema HACCP, la rintracciabilità e l'etichettatura, le frodi alimentari, tipologie di produzione, l'igiene professionale.
- Contaminazione fisica e chimica degli alimenti: presenza di corpi estranei, metalli pesanti, fertilizzanti e pesticidi.
- Contaminazione biologica degli alimenti: modalità di trasmissione dei microrganismi, principali cause e prevenzione delle tossinfezioni, le tossinfezioni alimentari.
- **Modulo di Educazione Civica**: Filiera agroalimentare, prodotti biologici e biodinamici nell'ottica della sostenibilità ambientale (fonti utilizzate: libro di testo).

Modulo 2: DIETETICA

- Calcolo del fabbisogno energetico, i consumi energetici, il peso teorico secondo l'IMC
- I LARN e le linee guida per una sana e corretta alimentazione; criteri per una dieta equilibrata; la dieta mediterranea e la dieta vegetariana; alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali.
- Dietoterapia: Caratteristiche generali ed indicazioni dietetiche nelle principali malattie da eccesso: Obesità, Diabete, Aterosclerosi, Ipertensione.

- Alimentazione e tumori. Allergie ed Intolleranze.

3. Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

E' stato utilizzato il libro di testo come principale strumento di lavoro e di riferimento.

A seguito del prolungamento dell'emergenza sanitaria, per il contenimento della diffusione del virus Covid-19, e in considerazione del prolungarsi della sospensione delle attività didattiche in presenza e conseguente attivazione della Didattica Digitale Integrata al 50%, la didattica è stata condotta con video-lezioni su Microsoft Teams, produzione di schemi riassuntivi degli argomenti, video verifiche orali e compiti scritti o ricerca di approfondimento consegnate per email.

4.Obiettivi specifici della disciplina

- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e saper applicar comportamenti corretti nell'igiene personale e nella manipolazione dei cibi
- Conoscere i principi fondamentali della dieta equilibrata in relazione alle diverse condizioni fisiologiche e dietetiche
- Saper realizzare una dieta equilibrata ed elaborare un menu dietetico
- Scegliere gli alimenti più indicati nelle principali malattie da eccesso
- Conoscere la terminologia specifica della disciplina

5.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La conoscenza dei contenuti disciplinari è, nel complesso, discreta e per alcuni buona. Adeguata la capacità di applicare comportamenti corretti in materia di igiene degli alimenti, sia durante la manipolazione che nell'igiene personale.

L'uso della terminologia specifica è, generalmente, corretta.

6.Condotta degli alunni in classe

Il comportamento è stato corretto, hanno partecipato in modo adeguato all'attività didattica e la disponibilità al dialogo educativo ha contribuito a svolgere il programma con serenità. Il loro impegno è stato abbastanza soddisfacente sia in presenza che in DDI, dimostrando, generalmente, senso di responsabilità e puntualità nelle consegne.

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

☒ Lezione frontale come momento di informazione
☒ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
☒ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
☐ Lavoro di gruppo, come momento di confronto
☒ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
☒ Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☒ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☒ Tecnologie informatiche e utilizzo di Teams per video lezioni e verifiche

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
☒ Interrogazione orale
☒ Interrogazione rapida di controllo
☐ Analisi e commento di un testo
☐ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
☒ Trattazione sintetica di argomenti
☒ Quesiti a risposta singola
☐ Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
☐ Casi pratici e professionali

☐ Sviluppo progetti

	Trimestre	Pentamestre
N° prove	3	4

Scheda per materia: IRC Prof. Barielli Giuseppe – classe VBEN– a.s. 2020/21.

Orario settimanale: n° 1 ora.

1.**Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati**

Libro di testo: **A Lauto Convito, Massimo Salani, 2015ed.EDB** e tutti gli altri materiali necessari allo svolgimento delle lezioni relative alla didattica in presenza e a quella in modalità digitale integrata.

2.Macroargomenti del programma svolti

1. Il rispetto della vita umana in ogni momento dell'esistenza: questioni di etica e bioetica.
2. La Chiesa di fronte ai totalitarismi del XX° secolo: la tragedia della Shoah.
3. Lo sviluppo del dialogo interreligioso nell'era della globalizzazione.

3. Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

4. Obiettivi specifici della disciplina

1. La dignità di ogni essere umano è posta alla base di ogni società civile.

2. Ricordare la posizione della Chiesa nei confronti dei conflitti bellici e dei totalitarismi del XX secolo.
3. Individuare i principali concetti espressi dal Magistero sociale della Chiesa.
4. Comprendere l'importanza del dialogo ecumenico ed interreligioso intrapreso dalla Chiesa Cattolica.
5. Riconoscere nel Magistero della Chiesa una preziosa risorsa per il bene comune.

5.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Il livello di profitto mediamente ottenuto dalla classe può dirsi generalmente buono e tutti gli obiettivi complessivamente raggiunti.

6.Condotta degli alunni in classe

La classe ha sempre mantenuto un comportamento corretto e molto collaborativo.

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

☒Lezione frontale come momento di informazione
☒ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
☒ Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
☐ Lavoro di gruppo, come momento di confronto
☒ Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
☒ Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☐ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
☐ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☒ Altro, specificare: Utilizzo di documenti audiovisivi e di brevi filmati

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
☒ Interrogazione orale
☐ Interrogazione rapida di controllo
☒ Analisi e commento di un testo
☒ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
☒ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
☒ Trattazione sintetica di argomenti
☐ Quesiti a risposta singola
☐ Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
☐ Casi pratici e professionali
☐ Sviluppo progetti

Scheda per materia: Lab. Servizi Enogastronomici settore Cucina Prof. Somigli Stefano

1.Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

Cucina Gourmet Plus (Edizione Mista Calderini, Paolo Gentili)

2.Macroargomenti del programma svolti

Il Mondo dell'Enogastronomia

La gastronomia tra tradizione ed evoluzione

I prodotti e l'approvvigionamento

L'organizzazione della cucina e la produzione

Restaurant Management.

Per “Cittadinanza e Costituzione” sono state approfondite alcune tematiche come i marchi di qualità Europea, lo Slow Food e la Globalizzazione nel Mondo Enogastronomico.

3.Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

Durante l’anno sono state effettuate nr.4 esercitazioni pratiche per focalizzare ed approfondire gli argomenti teorici trattati.

4.Obiettivi specifici della disciplina

Conoscere il mercato ristorativo e saper distinguere le necessità della società.

Conoscere e saper valutare i problemi della programmazione e del coordinamento del personale addetto ad un reparto, controllare l’efficienza e l’efficacia del lavoro e favorire la comunicazione e l’interscambio funzionale tra i vari membri.

Saper adattare l’organizzazione e la produttività dei Servizi Ristorativi in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati, delle caratteristiche fondamentali che assume la domanda dell’utenza, delle nuove possibilità che offrono la dietetica e l’industria agro-alimentare.

Saper realizzare una sintesi concreta tra la creatività e la standardizzazione.

5.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe ha raggiunto solo per alcuni alunni un livello auspicato, con soddisfacente impegno per arrivare agli obiettivi didattici.
Per altri alunni l’impegno è stato poco costante e superficiale, arrivando a risultati sufficienti ma senza un’adeguata autonomia nel percorso didattico.
OBIETTIVI RAGGIUNTI
Gli studenti con profitto sufficiente o più che sufficiente hanno raggiunto gli obiettivi in termini di conoscenze e abilità, quelli con profitto buono o ottimo hanno raggiunto anche gli obiettivi in termini di competenze.

6.Condotta degli alunni in classe

La classe appare scolarizzata, anche se non riesce ad accettare e rispettare in pieno le regole di base che la scuola adotta, come l'utilizzo del cellulare o il non parlare durante la lezione.

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

x Lezione frontale come momento di informazione
☐ Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
x Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
x Lavoro di gruppo, come momento di confronto
x Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
x Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☐ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
x Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Altro, specificare:

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia

x Interrogazione orale

x Interrogazione rapida di controllo

☐ Analisi e commento di un testo

☐ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera

☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale

x Trattazione sintetica di argomenti

x Quesiti a risposta singola

☐ Quesiti a risposta multipla

x Problemi a soluzione rapida

☐ Casi pratici e professionali

☐ Sviluppo progetti

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

Libro di testo

2.Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Collegamenti prestabiliti da calendario scolastico, con orario ridotto come da direttive scolastiche

3.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Piattaforma Microsoft TEAMS

4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Interrogazione orale ed interrogazione rapida di controllo

5.Criteri di Valutazione

Fatto riferimento alla griglia di valutazione in uso per la didattica in presenza, con la sola eccezione di concedere agli alunni interrogati un tempo maggiore ed una maggiore elasticità nel formulare domande.

Scheda per materia: Seconda Lingua Straniera Francese
Prof.: Bianchi Cristina
Numero ore settimanali: 3

1.Libro di testo

A. Ferrari H. Dubosc, *Côté salle côté cuisine*, Minerva Scuola

2.Macroargomenti del programma svolti

- Entrée en Matière
- Cap sur les vins
- Côté Réception
- Myriades de Restos
- Des cuisines variées
- Balade Gourmande en Italie
- Les bons plats de « A » à « Z »
- Les Institutions Français et européennes
- L'Albatros de Baudelaire et La petite Madeleine de Proust

3.Obiettivi specifici della disciplina

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi.
- Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale.

4.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

La classe ha generalmente raggiunto gli obiettivi prefissati dall'inizio dell'anno scolastico, anche se in maniera differente. Non tutti hanno una valutazione pienamente sufficiente. Per alcuni studenti, infatti, lo studio è stato superficiale e l'impegno discontinuo, soprattutto a causa di una scarsa motivazione e diffuse lacune mai recuperate. Altri studenti hanno avuto, invece, un impegno più costante e un interesse verso gli argomenti trattati, raggiungendo un livello sufficiente o più che sufficiente. Permangono altresì, per alcuni, delle carenze nell'esposizione orale, dove la produzione autonoma è più difficoltosa e dove si nota una generale scarsa capacità di esprimere le proprie idee in lingua e una difficoltà a rielaborare quanto appreso.

5.Condotta degli alunni in classe

Il comportamento è stato corretto e gli studenti sono stati generalmente disponibili al dialogo educativo.

6.Metodologie di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
X Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
X Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Altro, specificare:

7.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia

X Interrogazione orale
X Interrogazione rapida di controllo
X Analisi e commento di un testo
X Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
X Trattazione sintetica di argomenti trattati
X Quesiti a risposta singola
X Quesiti a risposta multipla
X Problemi a soluzione rapida
X Casi pratici e professionali
☐ Sviluppo progetti

N° prove	**Trimestre**	**Pentamestre**
Prove scritte	2	2
Prove orali	1	2

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

LIBRO DI TESTO

MATERIALI PRODOTTI DALL'INSEGNANTE

VISIONE DI FILMATI, IMMAGINI

MATERIALE AUTENTICO DIDATTIZZATO

ESERCIZI INTERATTIVI SU SITI SPECIFICI PER IL FLE (FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE)

2.Tipologia di gestione interazione con gli studenti

REGISTRO ELETTRONICO

VIDEOLEZIONI

CHAT

RESTITUZIONE ELABORATI CORRETTI PER MAIL E REGISTRO ELETTRONICO

CORRETTORI INSERITI IN DIDATTICA

3.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

REGISTRO ARGO

EMAIL

TEAMS DI OFFICE 365

4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

RESTITUZIONE DEGLI ELABORATI CORRETTI

VIDEO INTERROGAZIONI RAPIDE DI CONTROLLO

VIDEO INTERROGAZIONI

LIVELLO DI INTERAZIONE CON IL DOCENTE E CON IL GRUPPO CLASSE

COMPITI DI REALTA'

RISPETTO DEI TEMPI DI CONSEGNA ELABORATI

5.Criteri di Valutazione

Nella valutazione si tiene conto non solo della qualità dei contenuti espressi nei vari elaborati e test proposti ma anche della puntualità delle consegne, del grado di partecipazione e dell'atteggiamento più o meno collaborativo. Si tratta quindi di una valutazione formativa che pone l'accento anche sul senso di responsabilità degli alunni.

Scheda per materia: SCIENZE MOTORIE Prof. Parisi Claudio

1.Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

COMPETENZE MOTORIE ed. D'ANNA AA.VV.

2.Macroargomenti del programma svolti

- Potenziamento fisiologico e della funzionalità organica: miglioramento della funzione cardio-respiratoria; sollecitazione delle capacità condizionali (forza, resistenza e velocità), della tonicità della muscolatura adiacente il rachide, della cintura scapolo-omerale, degli arti superiori e degli arti inferiori.
- Posizioni di stretching, l'escursione articolare, l'elasticità muscolare e legamentosa.
- Azioni tratte dai grandi giochi ed attività sportive: affinamento dell'equilibrio posturale e dinamico, la coordinazione motoria generale, presa di coscienza della dominanza, apprezzamento delle distanze e delle traiettorie.
- Il Tracking.
-Valori positivi dello sport: rispetto delle regole, rispetto dell'avversario, impegnarsi e sacrificarsi per un obiettivo o sogno da raggiungere, il fair play.

3. Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

4. Obiettivi specifici della disciplina

MOVIMENTO: Sapere acquisire abilità motorie molteplici trasferibili in altri contesti.
Sapere acquisire corretti stili comportamentali Saper gestire esperienze motorie e sportive e possedere le abilità dei principali giochi e sport, dimostrando competenze tecnico – tattiche, di rispettare le regole e il ruolo arbitrale.

LINGUAGGIO DEL CORPO: Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento.
GIOCO E SPORT: Applicare le conoscenze per svolgere ruoli di direzione dell'attività.
sportiva e gestire e organizzare eventi sportivi Praticare i valori del fair play durante il confronto agonistico nelle varie discipline sportive e attività ludiche oggetto della materia.
SALUTE E BENESSERE: Saper assumere stili di vita corretti. Sapere dare il giusto valore all'attività fisica e sportiva. Condurre uno stile di vita attivo praticando attività motorie funzionali al proprio benessere. Applicare i principi fondamentali delle norme igieniche e di prevenzione per la sicurezza e la salute.

5. Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Gli alunni hanno mostrato vivace e costante interesse per la materia. La partecipazione alle attività motorie, da parte di coloro che presentavano particolari predisposizioni, è stata buona. Questi ultimi hanno coinvolto anche quegli alunni che, pur conservando delle riserve per la materia, conseguentemente ad impegno ed applicazione, ne hanno lucrato allo stesso modo i benefici.
Per alcuni alunni, che si sono distinti per le capacità e la predisposizione, le attività svolte hanno superato il periodo transitorio della vita scolastica sfociando nella vita quotidiana ordinaria.

Durante la visione e i commenti dei video e Power Point nella DDI gli alunni hanno partecipato con interesse e impegno fornendo il loro contributo sulle tematiche inerenti lo sport e i suoi valori.

6.Condotta degli alunni in classe

La totalità degli alunni ha partecipato in maniera costruttiva, con notevole interesse e correttezza

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

☐ Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo

☐ Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
X Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
☐ Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
X Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Altro, specificare: Power Point e contributi multimediali

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia	☐ Interrogazione orale
☐ Interrogazione rapida di controllo	
☐ Analisi e commento di un testo	
x Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera	
x Trattazione di un tema su argomento di ordine generale	
☐ Trattazione sintetica di argomenti	
☐ Quesiti a risposta singola	
☐ Quesiti a risposta multipla	
☐ Problemi a soluzione rapida	
X Casi pratici e professionali	
☐ Sviluppo progetti	

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

Materiali multimediali

2.Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Discussione interattiva e scambio di opinioni su tematiche specifiche

3.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Teams, Rai Play, You Tube

4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Rapporto tra livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso ed in uscita), le osservazioni relative alle competenze trasversali, il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la costanza nella applicazione pratica in palestra, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative, quant'altro si riterrà che possa concorrere a stabilire una valutazione oggettiva.
Commenti scritti riguardo le tematiche trattare.

5.Criteri di Valutazione

Partecipazione ad un congruo numero di lezioni pratiche e in DDI con impegno costante e disponibilità al dialogo educativo. Raggiungimento degli obiettivi prefissati tenendo conto dei livelli di partenza:

0-4 L'alunno ha partecipato saltuariamente alle attività proposte;
5 L'alunno ha partecipato in modo discontinuo e con scarso impegno;
6 L'alunno ha partecipato con impegno ed interesse sufficiente;
7-8 L'alunno ha partecipato attivamente e con impegno costante;
9-10 L'alunno ha mostrato impegno continuo, partecipazione costruttiva con rendimento più che ottimo

Scheda per materia: LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA Prof. Pedicini Luca

1. Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: **Sala e Vendita per Cucina** – Autore e Casa Editrice Alma Plan Edizioni – codice ISBN 9788899059798

DOCUMENTI DIVERSI DAL LIBRO DI TESTO CONDIVISO CON GLI ALUNNI:

Si precisa che tutti i documenti sono pubblici ed organizzati in cartelle su Teams nel **canale Sala e Vendita** della 5BEN nella sezione **File.**

Cartella “Bar e Caffè”: File “Il Caffè” e File “Il Bar”

Cartella “Bevande (Analcolici, Distillati e Liquori”: File “Bevande Analcoliche”, File “Distillazione e Distillati (testo)” e File “Distillazione + Liquori”

Cartella “Cocktail”: File “I Bicchieri e le Attrezzature” e File “I Cocktail”

Cartella “Enologia”: File “Enologia”, Scheda di Abbinamento Cibo-vino, Scheda degustazione vino AIS, scheda da compilare degustazione vino AIS e 3 video (“Guida alla compilazione della scheda di abbinamento cibo-vino”, “Le sensazioni del cibo” e “Le sensazioni del vino”)

Cartella “Sala”: File “Forme di Ristorazione”, File “Il Menu”, File “La cucina regionale”, File “Tecniche di comunicazione e vendita”, File “Libro Artusi” (Come approfondimento) e due immagini (“Allergeni” ed “Ordine Portate”)

2.Macroargomenti del programma svolti

Modulo 1

Spazi, attrezzature e principali figure professionali di laboratorio.

Norme in materia di igiene e di sicurezza.

Modulo 2

Nozioni base della cucina di Sala

Attrezzature della cucina flambé ed il loro utilizzo per la preparazione.

Tecniche di preparazione e di mise en place della cucina flambé in base al menu.

Ricette tradizionali flambé (Pollo Sandeman, ecc.)

Modulo 3

Enologia

Il vino e le tecniche di produzione (dal terreno alla tavola).

Le diverse tipologie di vinificazione (Bianco, Rosato e Rosso).

Le diverse tipologie di vino speciale e le caratteristiche di lavorazione (Vino novello, Ice Wein, ecc.)

Legge 164 del 1992 (disciplinare del vino)

Storia del vino (dalla scoperta ai giorni nostri)

L'approvvigionamento e la gestione della cantina

Vendita di vino a bottiglie ed a bicchiere

Attrezzature di Sommelier

Apertura, decantazione e servizio dei vini

Modulo 4

Lo spumante

Lo Champagne e le caratteristiche principali (zona di produzione, vitigni utilizzati, ecc.)

Tecniche della rifermentazione del vino (Champenoise/Classico e Charmat/Martinotti)

Apertura e servizio di vini rifermentati

Modulo 5

Analisi sensoriale del vino

Analisi sensoriale del cibo

Tecniche di abbinamento Cibo-Vino

Scheda AIS: degustazione vino

Scheda Mercadini AIS: abbinamento cibo-vino

Enografia nazionale con attenzione ai vini DOCG

Enografia internazionale

Cucina regionale

Modulo 6

I cocktail e le sue caratteristiche.

I principali cocktail internazionali firmati IBA.

Le attrezzature, le principali tecniche di preparazione ed il servizio dei più comuni cocktail IBA.

Storia della miscelazione con attenzione al Proibizionismo e Futurismo

Modulo 7

La distillazione con alambicco contino e discontinuo.

I principali distillati in commercio quali:

- Distillati di vino (Brandy, Cognac ed Armagnac)

- Distillati di Vinacce e di Uva (Grappa e Distillati di uva)

- Distillati di Cereali (Whisky/Whiskey, Gin e Vodka)

- Distillati di Piante (Rum/Cachaça e Tequila)

- Distillati di Frutta (Williams, Calvados, Kirsch, Sliwowitz, Framboise ed Applejack)

Conoscere gli ingredienti, le tecniche di produzione, le zone di provenienza ed il servizio dei distillati sopra elencati.

Modulo 8

I liquori (storia, produzione, servizio)

Le bevande analcoliche (Gassate, Sport Drink, Energy Drink, Succhi di frutta e Sciroppi)

Modulo 9

Le forme di ristorazione (commerciale e collettiva)

Il banqueting e catering

Il Menu e la Carta delle Vivande

La storia del Menu con focus su Georges Auguste Escoffier e Pellegrino Artusi

Il Menu come strumento di vendita

Le funzioni, la composizione e la grafica del menu

Le tipologie di menu

Gli allergeni

Il marketing e la comunicazione nella ristorazione

3.Altre attività: letture in madrelingua, relazioni, visite guidate, progetti, attività laboratoriali, altro

4.Obiettivi specifici della disciplina

La disciplina ha lo scopo, mediante la conoscenza approfondita tecnico-pratica delle varie

specializzazioni dei servizi di reparto, di porre l'operatore della ristorazione di essere in grado di

organizzare e di eseguire il servizio secondo le esigenze dei vari reparti di azienda ed avere

contemporaneamente una visione globale dell'esercizio e delle esigenze turistico alberghiere,

nonché di conoscere cibi e bevande destinate ad una clientela colta e preparata sia a livello

enogastronomico sia a livello di servizio.

OBIETTIVI FONDAMENTALI (divisi per modulo didattico)

MODULO	COMPETENZA
Sicurezza e Igiene	Applicare il sistema HACCP Applicare la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
La cucina di sala	Predisporre prodotti e attrezzature per la realizzazione di un piatto alla lampada
Enologia e sommellerie	Possedere le nozioni di enologia Saper applicare le tecniche di conservazione del vino
La normativa nel mondo del vino	È in grado di interpretare i dati di un disciplinare di produzione È in grado di interpretare i dati riportati sull'etichetta di una bottiglia di vino
Enografia nazionale e	È in grado di presentare un vino Sa collocare il vino nella piramide qualitativa in base alle indicazioni riportate in

europea	etichetta È in grado di realizzare una carta dei vini
Degustazione ed abbinamento cibo/vino	Sa valutare le caratteristiche organolettiche di un cibo e di un vino Sa degustare un vino e un cibo usando i termini dell'AIS
Il bar: Bevande analcoliche	Utilizzare correttamente attrezzature e utensili Curare il servizio e la preparazione delle bevande analcoliche e dei ready to drink
Il bar: Bevande alcoliche e la miscelazione	Utilizzare correttamente attrezzature e utensili Curare il servizio e la preparazione dei cocktails È in grado di individuare le differenze tra liquore e distillato Sa consigliare il cliente È in grado di utilizzare le conoscenze sulle origini e i principali metodi della distillazione per riconoscere i distillati più importanti e usarli nel mondo del bar Sa ideare un cocktail a partire dai suoi ingredienti Sa realizzare un cocktail con tecniche di miscelazione avanzata
La ristorazione	Individuare le strutture ristorative sotto l'aspetto tipologico e normativo Individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa Predisporre e organizzare un evento
Menu	È in grado di redigere un menu in base alle richieste della clientela
Marketing e comunicazione	È in grado di presentarsi al lavoro in maniera professionale È in grado di utilizzare la comunicazione verbale e non verbale È in grado di gestire un reclamo È in grado di analizzare il processo di erogazione del servizio È in grado di valutare come l'ospite percepisce la qualità del servizio

5.Profitto ottenuto, obiettivi raggiunti e giudizio sul grado di istruzione della classe

Il profitto dalla classe è diversificato, risulta mediamente discreto e, in alcuni casi, buono.

L'impegno, quantitativamente e qualitativamente differenziato, è stato in genere soddisfacente, molti studenti hanno saputo gestire il lavoro in modo autonomo rispettando le consegne nei tempi e nei modi richiesti. Un esiguo numero di alunni è riuscito a ritrovare interesse per la materia che ha portato alla conseguente costruzione di un proprio metodo di studio, potendo così conseguire, con progressivi miglioramenti ed

attraverso la crescita personale e professionale, una preparazione complessivamente discreta.

Gli obiettivi generali raggiunti sono i seguenti:

- Acquisizione di un metodo di studio efficace e sviluppo delle capacità operative ed

organizzative.

- Acquisizione di argomenti specifici della materia con capacità di collegamento pluridisciplinare.

- Acquisizione di nozioni e tecniche utilizzabili nel mondo del lavoro.

- Capacità di comunicare con chiarezza e con ordine logico.

- Capacità di comprendere e usare il linguaggio specifico tecnico.

Il giudizio globale sulla classe può definirsi nel complesso soddisfacente.

6.Condotta degli alunni in classe

Comportamento generalmente corretto; partecipazione ed interesse apprezzabili e da parte di alcuni studenti attiva; buona, seppur incostante, disponibilità a collaborare con compagni ed insegnanti; impegno non sempre continuo e puntuale da parte di tutti gli alunni; qualche mancanza nel rispetto degli orari e delle consegne; frequenza e puntualità abbastanza regolari anche in DDI (Didattica Digitale Integrata).

7.Metodologie di insegnamento utilizzate

X Lezione frontale come momento di informazione
X Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
X Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
X Lavoro di gruppo, come momento di confronto
X Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
☐ Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
☐ Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
X Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.

X Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
☐ Altro, specificare:

8.Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
X Interrogazione orale
X Interrogazione rapida di controllo
☐ Analisi e commento di un testo
☐ Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
☐ Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
☐ Trattazione sintetica di argomenti
X Quesiti a risposta singola
X Quesiti a risposta multipla
☐ Problemi a soluzione rapida
X Casi pratici e professionali
X Sviluppo progetti

MODALITA' DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA.

1.Materiali di studio proposti

Vedi paragrafo 1 "Libro di testo ed altri testi eventualmente utilizzati"

2.Tipologia di gestione interazione con gli studenti

METODOLOGIE UTILIZZATE:

- Lezioni frontali, partecipate con dibattito

- Problem solving
- Cooperative learning
- Brainstorming e Briefing

3.Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Microsoft Teams, Microsoft Forms e Posta Elettronica.

4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Verifiche scritte online con l'applicazione Microsoft Forms.

Verifiche orali in DDI.

Ricerche su argomenti specifici da consegnare online come specificato nel punto 3.

5.Criteri di Valutazione

LIVELLI	VOTI IN DECIMI	INDICATORI
Totalmente negativo	1/2	- Totale mancanza di conoscenze e di abilità applicative - Totale disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Inesistente partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Assoluta povertà degli strumenti comunicativi - Incapacità ad utilizzare gli ausili didattici
Del tutto insufficiente	3	- Gravissime lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative - Gravissima disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Scarsissima partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravissime lacune negli strumenti comunicativi
Gravemente insufficiente	4	- Gravi lacune nelle conoscenze e nelle abilità applicative - Grave disorganizzazione nel lavoro ed in laboratorio

		- Scarsa partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Gravi lacune negli strumenti comunicativi
Insufficiente	5	- Conoscenze frammentarie ed abilità applicative modeste - Mediocre organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Modesta partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi non sempre appropriati - Difficoltà nell'utilizzo degli ausili didattici
Sufficiente	6	- Conoscenze essenziali e sufficienti abilità applicative - Sufficiente organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Normale partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi accettabili
Discreto	7	- Conoscenze assimilate ed adeguate abilità applicative - Adeguate capacità di organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Strumenti comunicativi appropriati - Autonomo utilizzo degli ausili didattici
Buono	8	- Padronanza delle conoscenze e piena acquisizione delle abilità applicative - Buona organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Responsabile ed attiva partecipazione ed interesse alle attività didattiche - Buon controllo degli strumenti comunicativi - Buona autonomia nell'utilizzo degli ausili didattici
Ottimo	9	- Conoscenze ampie ed approfondite, piena e creativa acquisizione delle abilità applicative - Ottima e precisa organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Costruttiva e responsabile partecipazione ed interesse alle abilità didattiche

		- Ricchezza degli strumenti comunicativi - Ottima padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici
Eccellente	10	- Conoscenze complete, ricche ed autonome; piena, profonda e critica acquisizione delle abilità applicative - Eccellente e pienamente autonoma organizzazione nel lavoro ed in laboratorio - Partecipazione ed interesse di eccellente livello, con contributi ed iniziative di supporto per il gruppo classe - Efficaci, originali ed eccellenti strumenti comunicativi - Sicura e piena padronanza nell'utilizzo degli ausili didattici

6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO ED AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO

A seguito della riforma attuata dal D. Lgs. 62/2017 il Dirigente Scolastico e i Consigli di classe si sono attivati per creare diversi spazi informativi e formativi rivolti agli studenti delle classi quinte, inerenti alla nuova normativa in vigore e le nuove modalità operative ed organizzative per lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo dei corsi di studio di istruzione secondaria di secondo grado.
I docenti delle classi hanno illustrato in maggior dettaglio quelle che saranno le modalità operative e organizzative degli Esami di Stato, analizzando con gli studenti in modo dettagliato quanto pubblicato nell'Ordinanza Ministeriale n. 53 03/03/2021.
Per quanto concerne il colloquio di esame, i coordinatori e i docenti-tutor hanno dato le indicazioni necessarie per l'organizzazione della relazione inerente al PCTO ed hanno descritto nel dettaglio le indicazioni operative dello stesso previste dall'attuale normativa.

6.1. Il colloquio.

Come da O.M. n°53 03/03/2021 le prove d'esame sono sostituite da un colloquio, di cui all'art.18, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

L'esame sara' cosi' articolato :

a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate all' allegato C/3 e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è stato assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe ha provveduto altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è stato assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato sara' trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolgera' comunque in relazione all'argomento assegnato e della mancata trasmissione si terra' conto in sede di valutazione della prova d'esame. Le singole tracce, assegnate agli studenti in base all'elenco alfabetico della classe, sono inserite al punto 6.3 del presente Documento di classe;
b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana, durante il quinto anno, il cui elenco verra' inserito al punto 6.4 del presente Documento;
c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).

Sara' cura della sottocommissione l'equilibrata articolazione delle fasi del colloquio, della durata indicativa di 60 minuti.

Il colloquio dei candidati compresi quelli con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolgerà nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62 e dalla Nota prot. 788 del 06/05/2019.
Inoltre, è stato ribadito agli studenti che il colloquio d'esame (D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323; D. Lgs. 62 13 Aprile 2017) tende ad accertare:

- la padronanza delle lingue studiate;
- la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle nell'argomentazione;
- la capacità di discutere e approfondire sotto vari profili i diversi argomenti.

6.2 Griglia di valutazione del colloquio.

La commissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La commissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il Presidente, secondo i criteri di valutazione stabiliti nella specifica griglia (Allegato B dell'O.M. n° 53 03/03/2021).

6.3 Elenco delle tracce degli elaborati

Il Consiglio di classe, su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo, ai sensi dell'O.M.n°53 03/03/2021 assegna ai candidati, in base all'elenco alfabetico della classe, le seguenti tracce:

1 **Il candidato svolga il seguente caso professionale**	**Il candidato ipotizzi di essere l'OSA responsabile di una mensa che predispone i pasti per studenti di una scuola primaria o secondaria di primo grado o una struttura per anziani, illustri le regole e i criteri su cui intende basare la sua proposta alimentare, trattando i seguenti aspetti:** a) descriva le gamme alimentari, evidenziando tipologie e caratteristiche funzionali che intende usare, spiegandone il motivo e chiarendo la ricaduta operativa nei confronti della qualità del servizio adottato nei duplici aspetti, organizzativo ed economico. b) 3) descriva quale legame di produzione intende utilizzare per far fronte anche ad eventuale trasporto, inoltre evidenzi che tipo di organizzazione vuole promuovere,

	quale tipologia di cucina intende utilizzare con relativo pro e contro nella scelta di una sicurezza alimentare. c) spieghi le regole che egli ritiene fondamentali per una sana ed equilibrata alimentazione per le proposte per la fascia di età scelta (è data facoltà di far riferimento anche alle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" proposte dall'INRAN, oggi denominato CREA – Alimenti e Nutrizione); d) b) fornisca delle indicazioni pratiche da adottare in cucina atte a prevenire episodi di tossinfezioni alimentare individuando un punto critico di controllo (CCP) per ridurre il rischio di contaminazioni. e) Il candidato descriva quale apporto energetico devono avere i pasti principali, come devono essere distribuiti i nutrienti rispetto al fabbisogno energetico, utilizzando i LARN di riferimento.
2 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef del ristorante Gourmet "Il Trabucco" di San Vincenzo "LI" prossimo alla riapertura stagionale.** **Pertanto:** a) predisponga la nuova "carta delle vivande" tenendo in considerazioni tutte le regole necessarie ad offrire un prodotto di qualità in linea con la struttura, valorizzando i prodotti di nicchia del territorio, tenuto conto dell'ubicazione della struttura b) organizzi la veste grafica della carta c) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a

	soddisfare le esigenze di clienti celiaci e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni d) specifichi come intende organizzare la brigata di cucina e) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro "preparazione e cottura". f) identifichi, all'interno della carta anche la presenza dei più comuni allergeni. g) spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.
3 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Slow Food è un movimento culturale internazionale che opera in forma di associazione senza scopo di lucro. Nato in Italia, a Bra, nel 1986, con il nome di Arci Gola, emanazione della più ampia associazione legata alla sinistra e denominata ARCI (*Associazione Ricreativa Culturale Italiana*), fondata da Carlo Petrini e pensata come risposta al dilagare del fast food, del junk food, e delle abitudini frenetiche, non solo alimentari, della vita moderna. Il candidato in qualità di Food and Beverage, ha il compito di progettare una cena di gala per il fiduciario della condotta del Valdarno che si svolgerà il 25 giugno p.v. nei locali di Villa La Palagina a Figline Valdarnoi.** **Il candidato ipotizzi di dover organizzare la manifestazione e quindi:** 1. Proporre un menu adeguato all'occasione e al livello dei committenti con quattro portate. Per ogni piatto prevedere un presidio Slow Food della Toscana oppure un prodotto a Marchio di Qualità Europea (DOP, IGP, STG) della

	Toscana. 2. All'evento sono presenti 8 anziani per i quali deve essere predisposto un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert); uno di loro è celiaco. Motivare le scelte effettuate e indicare quali misure si devono adottare per la preparazione di piatti per soggetti celiaci 3. Identifichi, all'interno del menu proposto al punto 1, la presenza di almeno due dei più comuni allergeni 4. Spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero 5. Il candidato illustri in seguito l'importanza che Slow Food e l' Unione Europea hanno avuto nella salvaguardia delle Biodiversità gastronomiche italiane.
4 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef di Cucina del ristorante tradizionale Il Canto del Maggio di Terranuova B.ni (AR), prossimo alla riapertura.** **Pertanto:** a) predisponga la nuova "carta delle vivande" tenendo in considerazioni tutte le regole necessarie ad offrire un prodotto di qualità in linea con la struttura, valorizzando i prodotti del territorio. b) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a soddisfare le esigenze di clienti celiaci e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni.

	c) specifichi come intende organizzare il lavoro di cucina e che tipo di impianto venga strutturato d) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro “preparazione e cottura”. e) identifichi, all’interno della carta anche la presenza dei più comuni allergeni. f) spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un’attenzione sempre maggiore per l’impiego di prodotti stagionali o a km zero.
5 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Nel mese di settembre del 2021 il presidente della Doc Valdarno di Sopra Luca Sanjust vuole festeggiare insieme agli altri 31 soci produttori i dieci anni dalla nascita della denominazione. L’evento si terrà presso la sua cantina “Petrolo” ubicata a Mercatale Valdarno nel comune di Bucine. Ospiti previsti circa 100 tra produttori, food e wine blogger e naturalmente la stampa locale.** **Il candidato ipotizzi di dover organizzare la manifestazione e quindi:** 1. Predisponga un menu tipico toscano con quattro portate utilizzando rigorosamente prodotti del territorio 2. All’evento sono presenti 8 anziani per i quali deve essere predisposto un menu nutrizionalmente equilibrato (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert); uno di loro è celiaco. Motivare le scelte effettuate e indicare quali misure si devono adottare per la preparazione di piatti per soggetti celiaci 3. Identifichi, all’interno del menu proposto al punto 1, la presenza di almeno due dei più comuni allergeni

	4. Spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero 5. Ad ogni piatto proposto nel menu al punto 1 abbina un vino della Doc Valdarno di Sopra; ogni vino deve appartenere ad un produttore diverso. 6. Per rendere omaggio al territorio che ospita l'azienda committente, il candidato analizzi i prodotti a marchio europeo o i Presidi SlowFood presenti nell'area geografica
6 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici**	**Il candidato ipotizzi di essere l'OSA responsabile di una mensa che predispone i pasti per studenti di una scuola secondaria di primo grado e illustri le regole e i criteri su cui intende basare la sua proposta alimentare, trattando i seguenti aspetti:** a) spieghi le regole che egli ritiene fondamentali per una sana ed equilibrata alimentazione in età scolare (è data facoltà di far riferimento anche alle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" proposte dall'INRAN, oggi denominato CREA – Alimenti e Nutrizione); b) nell'eventualità che alcuni alunni siano intolleranti al lattosio o celiaci, - spieghi in cosa consistono entrambe le reazioni avverse e quali sono i sintomi e gli effetti sulla salute del soggetto, se non dovesse seguire una dieta adeguata; - indichi gli alimenti che devono essere esclusi dal menu e proponga dei cibi dal punto di vista nutrizionale equivalenti a quelli esclusi; c) con riferimento al punto b), riporti le procedure che adotterebbe per la preparazione e somministrazione in sicurezza

	delle pietanze per individui celiaci o che manifestano una intolleranza alimentare. d) Il candidato descriva i vari legami messi in atto per somministrare nel metodo più corretto ogni singola pietanza e) Il candidato descriva la struttura "centro di produzione pasti" ove è prevista la preparazione dei suddetti pasti
7 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere l'OSA responsabile di una mensa che predispone i pasti per studenti di una scuola primaria e illustri le regole e i criteri su cui intende basare la sua proposta alimentare, trattando i seguenti aspetti:** a) spieghi le regole che egli ritiene fondamentali per una sana ed equilibrata alimentazione in età scolare (è data facoltà di far riferimento anche alle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" proposte dall'INRAN, oggi denominato CREA – Alimenti e Nutrizione); b) nell'eventualità che alcuni alunni siano intolleranti al lattosio o celiaci, - spieghi in cosa consistono entrambe le reazioni avverse e quali sono i sintomi e gli effetti sulla salute del soggetto, se non dovesse seguire una dieta adeguata; - indichi gli alimenti che devono essere esclusi dal menu e proponga dei cibi dal punto di vista nutrizionale equivalenti a quelli esclusi; c) Il candidato descriva le principali contaminazioni che si possono riscontare in questa tipologia di locale. Evidenzi inoltre quali procedure si devono mettere in atto per contrapporle. d) Il candidato descriva i vari legami messi in atto per somministrare nel metodo più corretto ogni singola pietanza e) Il candidato descriva la struttura "centro di

	produzione pasti"ove è prevista la preparazione dei suddetti pasti
8 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere l'OSA responsabile di una mensa che predispone i pasti per una casa di riposo e illustri le regole e i criteri su cui intende basare la sua proposta alimentare, trattando i seguenti aspetti:** a) spieghi le regole che egli ritiene fondamentali per una sana ed equilibrata alimentazione in età scolare (è data facoltà di far riferimento anche alle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" proposte dall'INRAN, oggi denominato CREA – Alimenti e Nutrizione); b) nell'eventualità che alcuni alunni siano intolleranti al lattosio o celiaci, - spieghi in cosa consistono entrambe le reazioni avverse e quali sono i sintomi e gli effetti sulla salute del soggetto, se non dovesse seguire una dieta adeguata; - indichi gli alimenti che devono essere esclusi dal menu e proponga dei cibi dal punto di vista nutrizionale equivalenti a quelli esclusi; c) Il candidato descriva le principali contaminazioni che si possono riscontare in questa tipologia di locale. Evidenzi inoltre quali procedure si devono mettere in atto per contrapporle. d) Il candidato descriva i vari legami messi in atto per somministrare nel metodo più corretto ogni singola pietanza e) Il candidato descriva la struttura "centro di produzione pasti"ove è prevista la preparazione dei suddetti pasti
9 Il candidato svolga il suo elaborato	**Il candidato descriva come ha svolto le sue**

tenendo conto delle sue esperienze didattiche facendo riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici e progetti.	**attività pratiche descrivendo:** 1. Come ha realizzato una o più ricette: ingredienti, peso, procedura 2. Come ha realizzato la spesa inerente la ricetta: acquisto degli ingredienti e calcolo della spesa in Euro 3. Come si deve trovare e lasciare un laboratorio professionale in riferimento all'haccp 4. Come riuscire a raggiungere i luoghi di interesse di acquisto.
10 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna come e sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:** 1. Riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti; **2.** Individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive; **3.** Spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari; **4.** Proponga, basandosi sulle

	caratteristiche della dieta mediterranea, un menu tre portate nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale e descriva le principali contaminazioni che si possono riscontare nella preparazione di un piatto. **5.** Nelle tre portate devono essere presenti alimenti del nostro territorio, il candidato ne scelga almeno uno e descriva le caratteristiche organolettiche, le tecniche di produzione e la storia che lo caratterizza. **6.** Illustri le modalità di organizzazione delle fasi di preparazione e servizio, nonché del tipo di legame e delle tecniche di cottura più adatte per l'elaborazione dei piatti scelti
11 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**il candidato ipotizzi di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana e di doverlo adattare alle esigenze di una comitiva di giovani tra i 15 e i 18 anni:** a) predisponga, in maniera motivata, un menu che sia nutrizionalmente equilibrato per questa fascia di età (primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert) b) analizzi le indicazioni necessarie alla brigata di cucina su quali misure debbano essere adottate per garantire la qualità igienico – sanitaria c) illustri quali modifiche apporterebbe al menu, se fosse comunicata la presenza di un individuo allergico ai prodotti ittici e uno celiaco d) illustri le differenze tra allergie e

	intolleranze e) spieghi le regole che egli ritiene fondamentali per una sana ed equilibrata alimentazione in età adolescenziale (è data facoltà di far riferimento anche alle "Linee Guida per una sana alimentazione italiana" proposte dall'INRAN, oggi denominato CREA – Alimenti e Nutrizione)
12 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef di Cucina del ristorante Gourmet Osteria "Il Borro" di San Giustino Valdarno, prossimo alla riapertura.** **Pertanto:** a) predisponga la nuova "carta delle vivande" tenendo in considerazioni tutte le regole necessarie ad offrire un prodotto di qualità in linea con la struttura, valorizzando i prodotti di nicchia del territorio. b) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a soddisfare le esigenze di clienti celiaci e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni. c) specifichi come intende organizzare la brigata di cucina d) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro "preparazione e cottura". e) identifichi, all'interno della carta anche la presenza dei più comuni allergeni. f) spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km

	zero.
13 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere il Banqueting Manager dell'azienda ristorativa "Preludio" di Cortona (AR) e nella giornata odierna deve ricevere una coppia di sposi che hanno deciso di effettuare un banchetto per 120 commensali nella fattoria di "Celle".** **Pertanto:** a) predisponga concordando con gli sposi un menu completo di matrimonio con 5 portate, contemplando l'eventualità di dover predisporre una variazione per i commensali celiaci ed il numero di bambini presenti b) ipotizzi l'allestimento di un aperitivo con la presenza di finger food e preparazioni a base di prodotti tipici della fattoria c) specifichi come intende organizzare il lavoro della brigata di cucina d) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro "preparazione e cottura" e) identifichi, all'interno della carta anche la presenza dei più comuni allergeni f) specifichi quali saranno le precauzioni da prendere per garantire la salubrità delle preparazioni effettuate.
14 **Il candidato svolga il seguente caso**	**Il candidato ipotizzi di essere il Banqueting Manager dell'azienda "Lodovichi" di Monte San Savino (AR) e nella giornata**

professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.	**odierna deve ricevere una coppia di sposi che hanno deciso di effettuare un banchetto per 100 commensali nella fattoria di "Mandri" il 3 luglio p.v.** **Pertanto:** a) predisponga concordando con gli sposi un menu completo di matrimonio con 5 portate, contemplando l'eventualità di dover predisporre una variazione per i commensali celiaci ed il numero di bambini presenti b) provi ad analizzare i servizi accessori da poter offrire alla coppia di sposi c) ipotizzi l'allestimento di un aperitivo con la presenza di finger food e preparazioni a base di prodotti tipici della Vallata aretina d) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro "preparazione e cottura" e) identifichi, all'interno del menu anche la presenza dei più comuni allergeni f) specifichi quali saranno le precauzioni da prendere per garantire la salubrità delle preparazioni effettuate.
15 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato, analizzando la Piramide della Dieta Mediterranea Moderna come e sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:** 7. Riconosca, nella ripartizione e nella tipologia degli alimenti proposti, le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e alla quantità dei macronutrienti; **8.** Individui, all'interno della piramide stessa, gli alimenti che rappresentano una fonte significativa di acidi grassi essenziali (AGE), di micronutrienti, di

	fibra alimentare e di fitocomposti o sostanze protettive; **9.** Spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscano alla prevenzione delle "malattie del benessere" e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari; **10.** Proponga, basandosi sulle caratteristiche della dieta mediterranea, un menu tre portate nel rispetto dei principi di una dieta equilibrata dal punto di vista nutrizionale e descriva le principali contaminazioni che si possono riscontare nella preparazione di un piatto. **11.** Nelle tre portate devono essere presenti alimenti del nostro territorio, il candidato ne scelga almeno uno e descriva le caratteristiche organolettiche, le tecniche di produzione e la storia che lo caratterizza. **12.** Illustri le modalità di organizzazione delle fasi di preparazione e servizio, nonché del tipo di legame e delle tecniche di cottura più adatte per l'elaborazione dei piatti scelti
16 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici**	**Il tre dicembre a Firenze si disputa la decima giornata di campionato di calcio serie A Tim; la squadra locale, la Fiorentina incontra la capolista Juventus che con questo match vuole a tutti i costi allungare la sua classifica sulla seconda antagonista in classifica. L'arrivo della squadra è previsto per il giorno sabato alle ore 15,00 presso il Grand Hotel Villa Medici. Considerando il periodo e la tipologia di clientela il candidato risponda alle seguenti domande:** a) Proporre un welcome coffee all'arrivo della squadra;

	b) Elaborare un menu 4 portate con prodotti tipici del territorio per la cena del sabato motivando la scelta. Svolgere il calcolo calorico nutrizionale di una portata e confrontarlo con i LARN di riferimento; c) Individuare quali sono i possibili rischi di una alimentazione che si discosti dalla dieta mediterranea; d) Individuare i CCP delle preparazione proposte; e) Ogni componente della squadra verrà omaggiato dalla direzione dell'hotel di una confezione con alcuni prodotti enogastronomici a marchio Dop toscani. Il candidato scelga un territorio ben preciso da valorizzare, lo racconti e ne individui tre prodottida regalare f) Illustrare le modalità di organizzazione delle fasi di preparazione e servizio, nonché del tipo di legame e delle tecniche di cottura più adatte per la cena;
17 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef del ristorante stellato "Locanda Margon" di Trento prossimo al riapertura stagionale invernale.** **Pertanto:** a) predisponga la nuova "carta delle vivande" tenendo in considerazioni tutte le regole necessarie ad offrire un prodotto di qualità in linea con la struttura, valorizzando i prodotti di nicchia del territorio, tenuto conto dell'ubicazione della struttura b) organizzi la veste grafica della carta c) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a

	soddisfare le esigenze di clienti celiaci e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni d) specifichi come organizzare la brigata di cucina e su quale tipologia d'impianto sarà strutturato l'ambiente lavorativo e) specifichi quali attrezzature serviranno per praticare la tecnica del sottovuoto e perché risulta una tecnica molto efficace e praticata. f) identifichi, all'interno della carta anche la presenza dei più comuni allergeni. g) spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.
18 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef di Cucina del ristorante Osteria "Pellegrina" di Firenze, rinomato per riproporre piatti classici della cucina tanto amata a Pellegrino Artusi.** **Pertanto:** a) predisponga un menu fisso con 5 dei piatti descritti nei libri di Artusi ma ovviamente con una chiave di lettura attuale, per i commensali che gradiranno ripercorrere le gesta del poliedrico scrittore. b) descriva un piatto scelto al punto a ed analizzi i vari costi che possono essere classificati per singola portata c) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a soddisfare le esigenze di clienti celiaci e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni.

	d) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro “preparazione e cottura”. e) identifichi, all’interno del menu anche la presenza dei più comuni allergeni f) descriva quali sono i punti di forza a livello gestionale per quanto riguarda un menu fisso e faccia un confronto con una “carta”
19 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef di Cucina del ristorante italiano “Scalini” a Londra, prossimo alla riapertura.** **Pertanto:** a) predisponga la nuova “carta delle vivande” tenendo in considerazioni tutte le regole necessarie ad offrire un prodotto di qualità in linea con la struttura, valorizzando alcuni prodotti italiani ma con l’accortezza di accattivare i palati anglosassoni. b) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a soddisfare le esigenze di clienti celiaci e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni. c) specifichi che tipo di impianto venga strutturato d) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro “preparazione e cottura”. e) identifichi, all’interno della carta anche la presenza dei più comuni allergeni. f) Prenda in considerazione l’ipotesi di creare un corner nel locale per la vendita di vini e prodotti tipici toscani, molto ricercati all’estero

20 Negli ultimi anni, grazie anche al Sistema Rapido di Allerta della Comunità Europea (RASFF), il numero rilevante delle denunce di frodi alimentari e delle notifiche dei rischi per la salute pubblica legati al consumo di alimenti contaminati ha confermato la necessità di formare Operatori nel Settore Alimentare (OSA) dotati di solide competenze in materia di sicurezza alimentare.	**Il candidato tratti il tema: "La sicurezza alimentare", attenendosi alle successive indicazioni:** a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come siano classificati; b) definisca gli obiettivi del sistema di autocontrollo HACCP in materia di sicurezza alimentare; c) elenchi le fasi preliminari e i sette principi sui quali si basa la progettazione di un piano HACCP; d) chiarisca cosa si intende per "pericolo", "CCP" e "CP", riportando, per ciascuno, la definizione e un esempio specifico; e) spieghi cosa si intende per limite, monitoraggio e azione correttiva, utilizzando come esempio un CCP specifico; f) facendo riferimento alle esperienze acquisite anche in PCTO, il candidato scelga un piatto tipico della propria Regione e, dopo averne riportato gli ingredienti, identifichi almeno un pericolo specifico e riferisca gli effetti che il pericolo identificato può avere sulla salute del consumatore; g) spieghi, quindi, cosa si intende per tracciabilità e rintracciabilità di filiera in riferimento alla sicurezza alimentare.
21 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef di Cucina del ristorante tradizionale Osteria Dè Medici di Figline e Incisa Valdarno (FI), prossimo alla riapertura.** **Pertanto:** a) predisponga la nuova "carta delle vivande" tenendo in considerazioni tutte le regole necessarie ad offrire un prodotto di qualità in linea con la

	struttura, valorizzando i prodotti del territorio. b) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a soddisfare le esigenze di clienti celiaci e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni. c) specifichi come intende organizzare il lavoro di cucina e che tipo di impianto venga strutturato d) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro "preparazione e cottura". e) identifichi, all'interno della carta anche la presenza dei più comuni allergeni. f) spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.
22 **Il candidato svolga il seguente caso professionale; al candidato è data facoltà di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel laboratorio del proprio Istituto sia in contesti operativi extra scolastici.**	**Il candidato ipotizzi di essere lo Chef di Cucina del ristorante Gourmet "Osteria del Buon Caffè" di Firenze che deve organizzare una cena di crowdfunding dell'associazione Trisomia21 di Firenze con tema "la nobiltà del quinto quarto".** **Pertanto:** a) predisponga un menu di 5 portate tenendo in considerazioni tutte le regole necessarie ad offrire un prodotto di qualità in linea con la struttura, valorizzando le frattaglie tipiche fiorentine e rivisitandole. b) Illustri in maniera dettagliata le regole essenziali per la realizzazione di un menu fisso c) predisponga, in maniera motivata delle offerte gastronomiche atte a soddisfare le esigenze di clienti celiaci

	e specifichi le varie G.M.P. da osservare nella elaborazione di tali preparazioni. d) specifichi come intende organizzare la brigata di cucina e) specifichi quali attrezzature e come verranno organizzate le varie fasi di lavoro "preparazione e cottura". f) identifichi, all'interno del menu anche la presenza dei più comuni allergeni. g) spieghi perché gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore per l'impiego di prodotti stagionali o a km zero.

6.4 Elenco dei testi di Italiano.

- **Per quanto riguarda i testi antologici, dal vol. 2 di "Il palazzo di Atlante", la classe ha letto ed analizzato:**

- *L'infinito* (G. Leopardi, *Canti*) p.772

- *A Silvia* (G. Leopardi, *Canti*) p.810

- *Il sabato del villaggio* (G. Leopardi, *Canti*) p.820

- Dal vol. 3A di "Il palazzo di Atlante" la classe ha letto e analizzato:

- *Il buono e il cattivo* (E. De Amicis, *Cuore, Un tratto generoso; La madre di Franti)* p.67

- *Rosso Malpelo* (G. Verga, *Vita dei campi*) p.193

- *Prefazione ai Malavoglia* (G. Verga, *I Malavoglia*,) p.215

- *L'albatro* (C. Baudelaire, *I fiori del male*) p.86

-*Guardare le solite cose con occhi nuovi* (G. Pascoli *Il fanciullino*) p.286

- *Lavandare* (G. Pascoli, *Myricae*) p.292

-*Novembre* (G. Pascoli, *Myricae) p.*295

-*Sogno* (G. Pascoli, *Myricae*) p.297

- *X Agosto* (G. Pascoli, *Myricae*) p.303

- *Il gelsomino notturno* (G. Pascoli, *Canti di Castelvecchio*) p.319

-*Il ritratto di Andrea Sperelli (*G. D'Annunzio, *Il piacere*, libro I, cap.II) p.353

-*La pioggia nel pineto* (G. D'Annunzio, *Alcyone*) p.365

- *La signorina Felicita* (G. Gozzano, *I colloqui,* II): sez. I vv. 1-12; sez. III vv.73-90; sez.VI vv.308-313 p.437

-*Liberare le parole (*F.T. Marinetti, *Manifesto tecnico della letteratura futurista*) p.459

Il passato in una tazza di te' (M. Proust, *Alla ricerca del tempo perduto,* vol. I, parte I, righe 40-69) p.496

- *Zeno e il Dottor S.* (I. Svevo, *La coscienza di Zeno*, *Prefazione*) p.563

- *L'ultima sigaretta* (I. Svevo, *La coscienza di Zeno*, cap. III) p.567

- *Il sentimento del contrario* (L. Pirandello, *L'umorismo*) p.586

- *«Libero! libero! libero!»* (L. Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. VII) p.591

- *Non conoscevo bene neppure il mio stesso corpo* (L. Pirandello, *Uno, nessuno e centomila*, libro I, cap. I*: mia moglie e il mio naso*) p.635

- *Veglia* (G. Ungaretti, *L'allegria*) p.725

- *Soldati* (G. Ungaretti, *L'allegria*) p.739

- *I fiumi* (G. Ungaretti, *L'allegria*) p.730

-*I limoni* (E. Montale, *Ossi di seppia*) p.771

-*Meriggiare pallido e assorto* (E. Montale, *Ossi di seppia*) p.781

- **Attraverso l'inserimento nella piattaforma Teams, la classe ha anche letto ed analizzato:**

-*La lupa* (G. Verga, *Vita dei campi*).

- *Il treno ha fischiato* (L. Pirandello, *Novelle per un anno*).

-*La patente* (L. Pirandello, *Novelle per un anno*).

INDICE

1. PROFILO DEL DIPLOMATO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA …… **2**

2. QUADRI ORARI SETTIMANALI …… **3**

3. PROFILO DELLA CLASSE …… **3**

3.1 LA CLASSE IN NUMERI …… **3**
3.2 CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA …… **4**
3.3 COMMISSIONE D'ESAME – MEMBRI INTERNI …… **5**
3.4 ANALISI DEL PROFITTO E DEL COMPORTAMENTO DEGLI ALUNNI DELLA CLASSE …… **5**

4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE …… **6**

4.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO …… **6**
4.2 ATTIVITÀ DI RECUPERO …… **6**
4.3 VISITE DIDATTICHE E VIAGGI D'ISTRUZIONE …… **7**
4.4 ATTIVITÀ INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI …… **7**
4.5 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO …… **7**
4.6 CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE …… **10**
4.7 CREDITI SCOLASTICI …… **12**

5. SCHEDE DELLE SINGOLE DISCIPLINE
RECANTI CONTENUTI, METODI, MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO …… **13**

5.1 SCHEDA DI ITALIANO …… **13**
5.2 SCHEDA DI STORIA …… **17**
5.3 SCHEDA DI MATEMATICA…… **21**
5.4 SCHEDA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE…… **24**
5.5 SCHEDA DI LINGUA INGLESE …… **27**
5.6 SCHEDA DI EDUCAZIONE CIVICA…… **32**
5.7 SCHEDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE …… **35**
5.8 SCHEDA DI RELIGIONE CATTOLICA …… **38**
5.9 SCHEDA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA…… **40**
5.10 SCHEDA DI SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE…… **43**
5.11 SCHEDA DI SCIENZE MOTORIE …… **48**
5.12 SCHEDA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA…..**52**

6. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO
ED AZIONI DI ACCOMPAGNAMENTO …… **61**

6.1. IL COLLOQUIO …… **61**
6.2GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO …… **63**
6.3ELENCO DELLE TRACCE DEGLI ELABORATI…..**63**
6.4 ELENCO DEI TESTI DI ITALIANO….**82**

FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE……**85**

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:

Nome e Cognome	Disciplina	Firma
Anna Maria Nanti	Lingua e letteratura italiana	
Anna Maria Nanti	Storia	
Camilla Raspini	Prima lingua straniera (Inglese)	
Cristina Bianchi	Seconda lingua straniera (francese)	
Gianna Poggesi	Matematica	
Maria Zampano	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Gabriella Russo	Referente: Educazione civica	
Gabriella Russo	Diritto e Tecniche amministrative	
Luca Pedicini	Laboratorio di Serv. Enogastronomici. Settore sala e vendita	
Stefano Somigli	Laboratorio di Serv. Enogastronomici. Settore cucina	
Claudio Parisi	Scienze motorie e sportive	
Giuseppe Barielli	Religione	
Lucrezia Cianfanelli Valentina Perrucci	Sostegno	

Il Dirigente scolastico
Ing. Alessandro Papini

Figline ed Incisa Valdarno, 12 maggio 2021 _____