



ISIS - "GIORGIO VASARI"-FIGLINE E INCISA VALDARNO  
Prot. 0005241 del 16/05/2022  
IV-10 (Uscita)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIORGIO VASARI  
Piazza Caduti di Pian d'Albero 30  
tel. -055- 952087 - fax- 055-953676 - e-mail: [fiis01100b@istruzione.it](mailto:fiis01100b@istruzione.it)  
COD. FISC. 94012140482- COD. MECC. FIIS01100b

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
(D.P.R. 323/98)**

**Anno scolastico 2021/2022  
CLASSE ARTICOLATA  
5B CUCINA/5B SALA E VENDITA**

Figline e Incisa V.no 15/05/2022



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIORGIO VASARI

Piazza Caduti di Pian d'Albero 30

tel. -055- 952087 – fax- 055-953676 – e-mail: [fis01100b@istruzione.it](mailto:fis01100b@istruzione.it)

COD. FISC. 94012140482- COD. MECC. FIIS01100b

**Esame di Stato 2021/2022**  
**Documento<sup>1</sup> del Consiglio della Classe**  
**(D.P.R. 323/98)**

**5 BEN**  
**Settore ALBERGHIERO**  
**Indirizzo ENOGASTRONOMIA**

## INDICE

1	Profilo del diplomato dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera	Pag. 3
2	Quadri orari settimanali	Pag. 4
3	Profilo della classe	Pag. 5
3.1	La classe in numeri	Pag. 5
3.2	Consiglio di classe e continuità didattica	Pag. 5
3.3	Commissione d'esame – Membri interni	Pag. 6
4	Attuazione della programmazione collegiale del consiglio di Classe	Pag. 7
4.1	Obiettivi trasversali di apprendimento	Pag. 7
4.2	Attività di recupero	Pag. 7
4.3	Visite didattiche e viaggi di istruzione	Pag. 7
4.4	Attività integrative curriculari ed extracurriculari	Pag. 8
4.5	Educazione civica	Pag. 8
4.6	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	Pag. 13
4.7	Criteri e strumenti di valutazione	Pag. 16
4.8	Crediti scolastici	Pag. 17
5	Schede delle singole discipline recanti contenuti, metodi, mezzi, spazi e tempi del percorso formativo	Pag. 18
5.1	Scheda delle singole discipline: Italiano	Pag. 18
5.2	Scheda delle singole discipline: Storia	Pag. 20
5.3	Scheda delle singole discipline: Lingua Inglese	Pag. 22
5.4	Scheda delle singole discipline: Lingua Francese	Pag. 24
5.5	Scheda delle singole discipline: Matematica	Pag. 27
5.6	Scheda delle singole discipline: Enogastronomia Settore Cucina	Pag. 29
5.7	Scheda delle singole discipline: Enogastronomia Settore Sala e Vendita	Pag. 32
5.8	Scheda delle singole discipline: Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pag. 35
5.9	Scheda delle singole discipline: Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	Pag. 38
5.10	Scheda delle singole discipline: Scienze Motorie e Sportive	Pag. 40
5.11	Scheda delle singole discipline: IRC	Pag. 42
6	Programmazione del Consiglio di classe per l'esame di Stato ed azioni di Accompagnamento	Pag. 44
6.1	Simulazione prove scritte	Pag. 44
6.2	Colloquio	Pag. 51
6.3	Griglia di valutazione del colloquio	Pag. 52
7	Allegati	Pag. 52
Firme dei componenti il Consiglio di classe		Pag. 53

Il Consiglio della classe 5 BEN, nella seduta del 12 maggio 2022, sulla base della programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell'indirizzo, nell'ambito delle finalità generali contenute nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa per l'anno scolastico 2021/2022, in attuazione delle disposizioni contenute nella normativa vigente sugli Esami di Stato, ha elaborato, all'unanimità, il presente documento destinato alla Commissione d'esame. (O.M. n.65 del 14/03/2022, concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione, per l'a.s. 2021/2022).

## **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.

## 1.2 Percorso di istruzione e formazione professionale (leFP):

Il percorso leFP, frutto dell'Accordo Stato-Regioni, ha un quadro orario ed un programma diversificato rispetto al percorso istruzione. Il percorso leFP 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
<b>Area comune</b>	Italiano	4	4	4
	Inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione cattolica	1	1	1
	<b>Area d'indirizzo</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione	3*	3
Diritto e tecniche amm.ve		4	5	5
Seconda lingua		3	3	3
Laboratorio Servizi enogastronomici: Cucina		7*	7*	4
Laboratorio Servizi enogastronomici:Sala e Vendita			2	2
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>		32	32	32

\*Ore svolte in presenza

### 3. PROFILO DELLA CLASSE

#### 3.1 La classe in numeri.

Scegliere un elemento	Numero studenti iscritti			Ritirati/ Trasferiti/Non Scrutinati	Promossi	Non promossi	N° studenti con incarichi ai sensi dello Statuto	N° studenti provenienti dal percorso leFP	N° studenti privatisti
	Maschi	Femmine	Tot						
III anno	9	2	11		5( 5 con PAI)	1			
IV anno	8	2	10		4(+5 PAI)	1			
V anno	9	2	11				1	2	

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	IVANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	Rugolo Valentina	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria
Storia	Butini Cristina	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria
Prima lingua straniera (Inglese)	Guaiana Anna Rita	Guaiana Anna Rita	Guaiana Anna Rita
Seconda lingua straniera( Francese)	Sgarzi Patrizia	Simonelli Monica	Simonelli Monica
Matematica	Poggesi Gianna	Poggesi Gianna	Midiri Filippo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Zampano Maria	Zampano Maria	Lamenti Gioia
Diritto e Tecniche Amministrative	Russo Gabriella	Russo Gabriella	Russo Gabriella

<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita</b>		<b>Beni Claudia</b>	<b>Beni Claudia</b>
<b>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina</b>	<b>Grieco Salvatore</b>	<b>Caruana Rosario</b>	<b>Caruana Rosario</b>
<b>Scienze motorie e sportive</b>	<b>Righi Eda</b>	<b>Cervellati Franco</b>	<b>Cervellati Franco</b>
<b>Religione</b>	<b>Barielli Giuseppe</b>	<b>Barielli Giuseppe</b>	<b>Ravaioli Luis</b>
<b>Sostegno</b>	<b>De Luca Gianpaolo</b>  <b>Giannelli Gabriele</b>	<b>Felici Laura De Luca Gianpaolo</b>	<b>Felici Laura Vivoli Beatrice Niola Antonella Lenzo Maria Pia</b>
<b>Educazione Civica</b>		<b>Referente Russo Gabriella</b>	<b>Referente Russo Gabriella</b>

### **3.3 Analisi del profitto e del comportamento degli alunni della classe**

La classe è composta da 11 studenti, 9 maschi e 2 femmine. Non ci sono ripetenti, ma alla classe sono stati aggiunti 2 studenti provenienti dal percorso leFp. Due studenti presentano certificazione D.S.A., e una studentessa presenta certificazione BES; per costoro sono stati redatti i rispettivi P.D.P. 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 studenti con L 104. Per i due studenti è stato predisposto un P.E.I., il quale 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. Nella relazione per la Commissione sono descritte nel dettaglio motivazioni e modalità di effettuazione delle prove d'esame. Per l'intero triennio, ed ancor più in questo anno terminale del corso di studi, la classe è apparsa alquanto disomogenea: un piccolo numero di studenti ha mostrato buone motivazioni ed un impegno costante in termini di partecipazione al dialogo educativo, pur se con capacità e risultati differenziati tra loro; nella maggioranza dei casi l'approccio allo studio è stato carente e l'atteggiamento generalmente passivo. Del resto, va detto che molti studenti hanno avuto un percorso scolastico accidentato, che è stato aggravato dal contesto epidemico che si è prodotto a partire dal pentamestre del terzo anno. La modalità didattica da remoto ha ulteriormente deresponsabilizzato almeno un quarto della classe, il quale presenta tuttora lacune diffuse e talvolta gravi. Anche nel corrente anno scolastico il Consiglio di classe ha adottato le necessarie strategie di recupero, con esiti alterni. Emerge un quadro di discontinuità scolastica in termini di frequenza. Vanno segnalati due studenti che si sono sempre distinti per impegno ed interesse, dimostrando buona volontà e partecipazione, qualità che

hanno permesso loro di raggiungere risultati apprezzabili; un secondo gruppo ha seguito le lezioni in maniera più discontinua e faticando a rispettare la tempistica stabilita per la consegna delle differenti prove e/o per l'effettuazione delle verifiche orali; un terzo, infine, ha dimostrato una scarsa applicazione e i docenti ne hanno lamentato la mancata frequenza e il disinteresse nei confronti degli impegni da assolvere.

---

## **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 poi per l'acquisizione graduale, da parte degli stessi, di conoscenze e competenze nelle diverse discipline e per lo sviluppo della capacità di utilizzarle 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 correttamente 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.

### **4.2 Attività di recupero**

Come scelto dal Collegio dei Docenti, le modalità di recupero attivate sono soltanto in itinere, queste sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli studenti e sono state adottate le seguenti modalità:

- rapporto diretto e 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 rafforzare le loro abilità di base così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
- individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare);
- rimodulazione del programma, dei contenuti disciplinari e delle metodologie didattiche in funzione 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 Covid-19 è stato possibile effettuare una sola visita Didattica presso la Scuola Tessieri a Ponsacco (PI).

### 4.4 Attività integrative curricolari ed extracurricolari

- La classe ha partecipato al Progetto "Bakery and Tourism.
- Partecipazione al Convegno "conosci l'Endometriosi" presso il Cinema Teatro di Figline Valdarno
- Orientamento in uscita: la classe ha partecipato ad incontri con la Scuola di Alta Cucina "Cordon Bleu" ed Scuola ITS.
- Ha partecipato all'incontro "Parole di Sangue" con il giornalista Filippo Boni sul tema della guerra.

### 4.5 Attività di Educazione Civica (a.s. 20/21)

Disciplina	Argomento	Attività svolta
Inglese 3 h (Pentamestre)	Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	Diritti umani
Cucina 6 h (Trimestre)	Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio	Alimentazione e benessere: piatti salutisti e nutraceutici
Storia 6 h (Pentamestre)	Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	Diritti umani
Francese 3 h (Trimestre)	Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	Diritti umani
Scienze motorie e sportive 3 h (Trimestre)	Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	La struttura del sistema sportivo italiano
Diritto e Tecnica Amministrativa 2 h (Trimestre)	Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà	Testo unico sulla sicurezza





Tempi	33 ore (di cui almeno 13 nel trimestre) da svolgere durante l'anno e suddivise per ogni docente e disciplina.
-------	---

### Piano di lavoro

Discipline	Argomenti o moduli	Ore trimestre	Ore pentamestre	Ambito 123
Italiano	La sicurezza sul posto di lavoro. Verga e Pirandello	3	2	1
Inglese	GMOs/Slow Food	3		2
Francese	OGM/Slow food	3		2
Matematica	Guida nella realizzazione del PowerPoint	2	2	3
Scienza e Alimentazione	OGM /Slow Food/Promozione del Made in Italy	2	2	2
Diritto e Tecnica Amministrativa	Le norme volontarie: il sistema di qualità e i marchi. I presidi SlowFood		4	1 2
Laboratorio Cucina	Libro Bianco, regolamento 178/2011, pacchetto igiene, il TUSL 81/2008 e 106/2009.		6	1
Laboratorio Sala	Vini green.		6	2
Scienze motorie sportive	Organizzazione del sistema sportivo italiano.		2	1

Abilità	Conoscenze
<p><b>Italiano:</b> Essere consapevoli delle problematiche sociali dell'Italia Meridionale nel periodo post unitario. Saper confrontare passato e presente in un'ottica critica.</p> <p><b>Inglese:</b> Saper ipotizzare possibili conseguenze di una decisione o di una scelta di tipo alimentare riconoscendone opportunità e rischi.</p>	<p><b>Italiano:</b> Il Verismo. <i>Rosso Malpelo</i> di G.Verga</p> <p><b>Inglese:</b> Organic food and GMOs. Short supply chain.</p>

<p>Francese: Saper riconoscere gli alimenti che incidono sul nostro benessere</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: Saper scegliere prodotti confrontando le caratteristiche. Saper scegliere e promuovere prodotti a marchio di tutela.</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa: Riconoscere nelle leggi uno strumento di tutela e non di limitazione. Identificare i prodotti che seguono un disciplinare nell'ottica della tradizione</p> <p>Laboratorio di Enogastronomia: Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa, Europea e Nazionale, in materia di sicurezza.</p> <p>Scienze motorie sportive: Conoscere la struttura generale e il ruolo degli attori che intervengono nell'organizzazione e sviluppo delle attività sportive, della motricità e del benessere nel nostro Paese. Saper operare scelte consapevoli nel breve e medio termine in relazione alle proprie attitudini e interessi in quell'ambito. Essere consapevoli del ruolo preventivo che può assumere l'attività motoria e sportiva nei confronti del sedentarismo, della sovralimentazione, delle malattie a carico dell'apparato cardiocircolatorio, del valore dello sport come elemento di equilibrio per la psiche nelle dinamiche individuali e relazionali.</p> <p>Sala e Vendita Saper valorizzare il vino attraverso il turismo</p>	<p>Francese: Acquisire comportamenti adeguati rispetto ai propri ruoli ed obiettivi rispettando la salute, il benessere e la sicurezza.</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: La qualità dei prodotti alimentari con riferimento a prodotti toscani Slow Food.</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa: Conoscere la Total Quality Management e i marchi di qualità</p> <p>Laboratorio di Enogastronomia: La normativa, i piani e gli obblighi dell'Imprenditore e del Lavoratore (OSA), sulla sicurezza e le norme di prevenzione.</p> <p>Scienze motorie sportive: Lo sport scolastico Lo sport agonistico; il ruolo del CONI e delle Federazioni sportive Lo sport di base; il ruolo degli Enti di promozione sportiva Lo sport e la salute; Sport &amp; Salute come sistema di governance L'iniziativa privatistica e imprenditoriale Le leggi nazionali e regionali a tutela della salute; le idoneità La legge quadro regionale sulle figure professionali che operano nello sport e nell'attività motoria</p> <p>Sala e vendita La sostenibilità nel mondo del vino L'enoturismo Le politiche della Regione Toscana in tema di sostenibilità e agricoltura</p>
--	--

Al termine dei moduli lo studente dovrà aver acquisito le seguenti competenze in chiave di cittadinanza:

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva e di progredire nello sviluppo di una personalità sociale, attiva e partecipativa.

#### 4.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

La scuola considera essenziale l'apprendimento tramite i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per cui, coerentemente con il suo ruolo istituzionale, ha stipulato convenzioni con Enti e imprese e organizza stage cui accedono gli studenti del secondo, terzo, quarto e quinto anno.

Gli obiettivi che l'attività di stage persegue sono:

- Fornire un'occasione formativa che consente 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 P.C.T.O. 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.

#### Di seguito si riporta l'esperienza PCTO effettuata presso varie aziende della classe

STUDENTE	STRUTTURA	N° ORE AZIENDA	N° ORE AULA
1	Frescobaldi Firenze	262	230
2	Osteria Corte dei Frati - Figline e Incisa Valdarno	118	231
3	Canto del Maggio - Terranova Bracciolini	280	231
4	Ristoro ARGEADE - Castel Franco Pian di Scò	163	231
5	Harry's Bar Firenze	283	231
6	Il Verreno - Ambra ( AR)	258	231
7	La Vasca - Montevarchi (AR)	255	229

<b>8</b>	Villa Agape Firenze	254	231
<b>9*</b>	Il Cantuccio-Arezzo; Largo Galeffi- Montevarchi; Da Giovannino - San Giovanni V.no.	541	43 + IFP
<b>10*</b>	Castellana da Tony (per due volte)- Faella , Pian di Scò;  Memà Figline Valdarno.	506	43 + IFP
<b>11</b>	Bristol 31 Arezzo	238	231

**Anno scolastico 2021/2022 (5^anno):**

<b>ESPERIENZE IN AZIENDA:</b>	<b>ALTRE ESPERIENZE:</b>	<b>LEZIONI/ INCONTRI IN CLASSE /SCUOLA:</b>
	-Corso di orientamento presso scuola Tessieri di Ponsacco(PI)  Bakery and tourism( Cucina)(50h)  Corso di orientamento Cordon bleu 1 h.	<b>Abbinamento cibo con vino</b> con l'insegnante di Lingua <i>Inglese</i>
		<b>L'accord des vins et des mets</b> con l'insegnante di Lingua Francese
		<b>Nascita dell'industria alimentare e le trasformazioni in cucina nell'età della Belle époque,</b> con l'insegnante di Storia
		<b>La cucina futurista</b> con l'insegnante di Lingua Italiana
		<b>Abbinamento cibo vino e cucina futurista</b>  con l'insegnante di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Cucina
		<b>Abbinamento cibo vino e tecniche di degustazione</b> con l'insegnante di Laboratorio di Servizi Enogastronomici, settore Sala e Vendita

		<b>Tipologie dietetiche e nuove tendenze alimentari</b> con l'insegnante di Scienza e Cultura dell'Alimentazione
		<b>La conoscenza del mondo sportivo sanitario</b> con l'insegnante di Scienze Motorie

### Anno scolastico 2020/2021 ( 4^anno):

<b>ESPERIENZE IN AZIENDA:</b>	<b>ALTRE ESPERIENZE:</b>	<b>LEZIONI/INCONTRI IN CLASSE/SCUOLA:</b>
Gli studenti della classe hanno svolto circa 216 ore di attività di stage presso diverse aziende ristorative/ricettive ricoprendo ruoli e mansioni caratteristici del loro profilo professionale.	-Corso on line sulla sicurezza (4h ) -Bakery and tourism( Cucina)(50 h); Concorso Commis della Toscana 10 h.	Moduli:  C.V. le tetra di presentazione francese 8 h;  C.V. le tetra di presentazione Inglese 8 h; -Il Caffè come luogo di incontro e rivista letteraria(italiano-4 h); -Etichetta, tracciabilità e prodotti di marchio(Alimentazione-8h) -Diritto alimentare in chiave Europea ( Diritto- 11 h); Problemi di massimo e di minimo Matematica 6

### Anno scolastico 2019/2020(3^anno):

<b>ESPERIENZE IN AZIENDA:</b>	<b>ALTRE ESPERIENZE:</b>	<b>LEZIONI/INCONTRI IN CLASSE /SCUOLA:</b>
Causa la situazione epidemiologica da Sars Covid-19 la classe non ha potuto effettuare lo stage previsto da maggio a giugno 2020.	Corso HACCP(12h) Corso on line sulla privacy (2h);	Moduli:  Le ricette in lingua Francese 6 h ;

		Le ricette in lingua Inglese 6 h
--	--	----------------------------------

#### 4.7 Criteri e strumenti di valutazione

Nel processo di valutazione del trimestre e del pentamestre per ogni studente si è tenuto conto di: le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte dagli studenti nelle discipline e il 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 curriculum, così come individuati dai dipartimenti disciplinari.

l'impegno profuso e la volontà di migliorare, nonché l'assiduità e 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.

- le 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), gli esiti del percorso didattico educativo e i progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità specifiche, sempre in relazione agli obiettivi della classe tenuto conto dei bisogni specifici degli studenti.
- Le indicazioni presenti nei PEI per gli studenti che seguono una programmazione curriculare e non.
- la verifica in positivo della maturazione degli studenti e dei progressi avvenuti nell'acquisizione di conoscenze, capacità ed abilità specifiche e deve favorire il processo di autovalutazione dello discente, attraverso un'osservazione sistematica delle sue attitudini al fine di migliorare il suo processo di apprendimento.

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.

<b>5</b>	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.
<b>6</b>	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.
<b>7</b>	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.
<b>8</b>	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.
<b>9</b>	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.
<b>10</b>	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.

### **Personalizzazione per gli studenti DSA e BES:**

Per quanto riguarda gli studenti con DSA e BES si fa riferimento a quanto definito nel PDP per quanto riguarda le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti dalla legge 170/2010.

### **4.8 Crediti scolastici**

Per il corrente anno scolastico il credito è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantonesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C dell'O.M, allegata di seguito.

#### **Tabella 1 di cui all'allegato C**

##### **All. A della O.M. n. 65 art -11 del 14/03/2022**

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40

33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

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

### 5.1. Scheda per materia: Italiano

Prof.ssa Nanti Anna Maria

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

R. Bruscaqli – 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. Bruscaqli – G. Tellini, “Il palazzo di Atlante”, vol. 2 (“Dal Barocco al Romanticismo”) G. D’Anna editore (Firenze 2019)

#### 2. Macroargomenti del programma svolti

Il Romanticismo (modulo di raccordo): Leopardi

La letteratura dell’Italia Unita: De Amicis e Collodi

Il Positivismo, tra Naturalismo e Verismo: Zola e Verga

Il Decadentismo: Baudelaire, Pascoli e D’Annunzio

Le Avanguardie: Crepuscolari e Futuristi Il romanzo del Novecento: Proust, Svevo, Pirandello

La poesia del Novecento: Ungaretti, Saba e Montale

**Per EDUCAZIONE CIVICA** e’ stato svolto il seguente modulo:

La sicurezza sul posto di lavoro nell’Italia di fine”800, attraverso la lettura di Rosso Malpelo di G. Verga e di Ciula scopre la luna di L. Pirandello.

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

Per il modulo di Ed. Civica è stato letto il seguente documento: “ Il lavoro dei fanciulli nella Zolfare siciliane” di L. Franchetti, S. Sonnino;estratto del volume La Sicilia nel 1876.

#### 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

Conosco la classe V BEN da due anni: nel corso della classe IV essa era accorpata alla IV BSV; quest'anno è stata smembrata, riducendosi ad 11 studenti. Si tratta di una classe modesta, tranne due eccezioni, in particolare uno studente che si è sempre distinto per impegno, costanza e correttezza. I risultati ottenuti sono pertanto appena sufficienti, con lacune sia nello scritto che nell'orale, dove è mancato l'impegno costante.

#### 6. Condotta degli alunni in classe

La classe non si è sempre comportata in modo corretto e disciplinato, tranne alcune eccezioni

#### 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input checked="" type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input type="checkbox"/> Altro, specificare: DDI

#### 8. Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input checked="" type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input type="checkbox"/> Casi pratici e professionali

### **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 per materia: Storia**

**Prof.ssa 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.

### **2. Macroargomenti del programma svolti**

Il Risorgimento italiano (modulo di raccordo)

La Belle Epoque

L’ eta’ giolittiana

La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze

L’età dei totalitarismi: comunismo sovietico, fascismo, nazismo

La Seconda guerra mondiale

La guerra fredda

### **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 si è dimostrata interessata alla materia, anche se lo studio non è sempre stato costante. Si distingue comunque uno studente per impegno e serietà nel corso di tutto l'anno scolastico, mentre il resto della classe ha avuto un percorso poco lineare.

#### 6. Condotta degli alunni in classe

Classe in generale poco disciplinata

#### 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

Altro, specificare: DDI

#### 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

### **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 per materia: Lingua Inglese**

**Prof. Guaiana Anna Rita**

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

Well Done! Cooking, Catrin Elen Morris, ELI

### **2.Macroargomenti del programma svolti**

1. Modulo 1 : Think globally, eat locally
2. Modulo 2 : Food storage
3. Modulo 3: Safety procedures and nutrition
4. Modulo 4: Wine and Food and Wine matching ( PCTO)
5. Modulo 5: Menu planning

- **Per Ed Civica GMO'S, Slow Food, Zero Km Food**

### **3. Obiettivi specifici della disciplina**

1. Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
2. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.
3. Produrre testi di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi.

4. Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
5. 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

Gli obiettivi individuati ad inizio anno scolastico non sono stati raggiunti da tutti gli studenti.

Alcuni studenti hanno raggiunto gli obiettivi in maniera superficiale e discontinua a causa di scarsa motivazione, fragilità diffuse mai recuperate ed una preparazione prevalentemente mnemonica, volta esclusivamente al superamento delle verifiche in itinere.

Due studenti sono riusciti a raggiungere gli obiettivi individuati ad inizio anno scolastico in modo più che soddisfacente grazie al costante impegno e alla forte motivazione allo studio.

Dei due alunni con DSA, uno è riuscito a raggiungere parzialmente gli obiettivi fondamentali, il secondo non ha raggiunto gli obiettivi fondamentali non solo per le difficoltà incontrate nel corso di questo anno ma soprattutto per le lacune e le fragilità pregresse e mai recuperate che lo hanno portato ad uno studio mnemonico con la conseguente difficoltà ad effettuare collegamenti.

L'alunna con BES è riuscita a raggiungere gli obiettivi fondamentali anche se con diverse difficoltà dovute ad uno studio discontinuo e impegno incostante più che a problemi di tipo oggettivo.

In classe sono presenti due studenti con L.104 che seguono una programmazione curricolare, uno dei due è stato inserito quest'anno proveniente dal percorso leFP e, viste le difficoltà incontrate, non ha raggiunto gli obiettivi fondamentali.

Non tutti gli studenti sanno esprimersi in modo adeguato al contesto e alla situazione di comunicazione, solo pochi utilizzano un lessico e un linguaggio tecnico sufficientemente corretto e sanno operare collegamenti interdisciplinari.

#### 5. Condotta degli alunni in classe

Il comportamento degli studenti è stato sostanzialmente corretto, anche se solo alcuni hanno sempre dimostrato interesse nei confronti delle attività proposte lavorando in modo costante e responsabile.

#### 6. 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.

Visite guidate

Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.

Laboratorio audiovisivo

Altro, specificare: DDI

#### 7. Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

<b>N° prove</b>	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
	Due scritte, due orali	Tre scritti, tre orali

**Scheda per materia: Lingua Francese**

**Prof.ssa Simonelli Monica**

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

S.Ferrari,H.Dubosc Côté Cuisine Côté Salle, Minerva Italica

Gourmet Service in fotocopia

Altri documenti utilizzati:

Fotocopie su due autori letterari , Charles- Baudelaire et Marcel Proust

**2. Macroargomenti del programma svolti**

Entrée en Matière – Le vin

Différences entre Menu et Cartes

Histoire Cuisine Française

Produits biologiques et OGM

Cuisines Variées et les accords avec le vin

Gastronomie des régions françaises

Phases pour la définition d'un vin

**Educazione civica:**

Ogm, Produits Biologiques,( Slow Food)

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

Certificazione linguistica Delf B1

#### 4. Obiettivi specifici della disciplina

1. Acquisire la capacità di ricerca e individuazione di strumenti di apprendimento validi ed efficaci e di lavorare in autonomia per padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili, nonché i linguaggi settoriali per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti lavorativi specifici di settore e nelle diverse situazioni operative.
2. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, con particolare riguardo a quelli professionalizzanti.
3. Produrre testi di vario tipo, in particolare relativi a situazioni professionali.
4. Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti organizzativi e professionali del settore enogastronomico.
5. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
6. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
7. Utilizzare gli strumenti indispensabili per stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e di approfondimento disciplinare.

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

Salvo qualche caso sembra prevalere lo studio finalizzato alla verifica, caratterizzato, talvolta, da tratti di discontinuità e modesto rigore e approfondimento.

#### 6. Condotta degli alunni in classe

La classe ha un comportamento sostanzialmente corretto, anche se talvolta l'attenzione ha dovuto essere richiamata.

#### 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo    |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto                           |

<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input checked="" type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input type="checkbox"/> Altro, specificare: DDI

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
<b>N° prove</b>	2 orale e 2 scritti	2 orali e 3 scritti

## MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

### 1. Materiali di studio proposti

Materiali di studio proposti oltre al libro di testo che rimane il principale punto di riferimento sono: presentazioni in powerpoint, visione di filmati, documentari, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante condivisi su piattaforma Teams o mediante link.

### 2. Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Modalità di interazione con gli alunni frequentanti per brevi periodi in DDI con video lezioni in diretta mediante Teams di office 365.

### 3. Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Registro elettronico, piattaforma TEAMS; mail.

### 4. Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Al momento della stesura di questo documento non sono state svolte verifiche in didattica a distanza.

## 5. Criteri di Valutazione

Nella valutazione per le verifiche scritte e orali si tiene conto delle griglie approvate dal dipartimento. Al momento della stesura di questo documento non si sono effettuate verifiche da remoto e qualora se ne presentasse la necessità sarà utilizzata la griglia di valutazione DAD adottata dall'istituto.

### 5.5 Scheda per materia: Matematica

Prof. Midiri Filippo

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

“Colori della Matematica” edizione bianca per il quinto anno degli istituti alberghieri

Volume B – Leonardo Sasso e Ilaria Fragni-

#### 2. Macroargomenti del programma svolti

Matematica: Richiami alle derivate semplici e Derivate composte – il Calcolo integrale, l'integrale indefinito, principali metodi di risoluzione degli integrali indefiniti – l'Integrale definito – aree e volumi di solidi – solidi di rotazione – richiami al calcolo combinatorio e al calcolo delle probabilità.

In riferimento a Cittadinanza e costituzione: Valutazione delle competenze digitali in particolar modo utilizzo di Power Point Microsoft Office (tutte le versioni)

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

#### 4. Obiettivi specifici della disciplina

Coinvolgimento degli studenti nell'elaborazione di quesiti concernenti la loro materia con test di verifica finalizzati a problemi di scelta e problemi di realtà nel settore alberghiero ed Enogastronomico.

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

Obiettivo raggiunto dalla gran parte della classe in modo più che soddisfacente

#### 6. Condotta degli alunni in classe

Condotta quasi esemplare da parte della classe.

#### 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

<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input type="checkbox"/> Altro, specificare

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Problemi di scelta e di realtà, numero di prove 2 (trimestre) e 3 (pentamestre)

<b>Tipologia</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

## MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

### Materiali di studio proposti

Lezione interattiva a distanza con utilizzo di pc.

### Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Microsoft Teams – Argo- YT

### Criteri di Valutazione

Secondo i criteri stabilito dal Dipartimento di afferenza

**5.6 Scheda per materia: Laboratorio di Enogastronomia**

**Prof. Caruana Rosario**

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

Autore: Paolo Gentili

Titolo: Cucina grume Plus

Editore: Calderini

## **2. Macroargomenti del programma svolti**

Macro argomento n. 1: I prodotti alimentari e l'approvvigionamento;

Macro argomento n. 2: L'organizzazione della cucina e della produzione;

Macro argomento n. 3: Restaurant Management;

Macro argomento n. 4: Compito autentico esercitazione pratiche di laboratorio.

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

Concorso Regionale e Nazionale FIC (primo premio Regionale e argento Nazionale);

Visita Scuola Tessieri e incontro scuola Cordon bleu (orientamento in uscita);

Progetto Bakery con attività di laboratorio;

## **4. Obiettivi specifici della disciplina**

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi al contesto.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

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

Lo svolgimento della didattica, nel primo periodo, si è reso particolarmente complesso, dovendo evidentemente accompagnare tale attività ad una modulazione integrata.

La preparazione degli alunni è apparsa da subito molto eterogenea. Nel riportare quanto appena sottolineato credo personalmente che non si possa non tener conto dell'attuale situazione post-pandemica che purtroppo ha alterato la loro normalità scolastica e non solo; al fine di portare gli alunni ad un livello di preparazione e conoscenza più omogenea, nel corso dell'anno, la didattica è stata rallentata, cercando di soffermarsi in quelle parti del programma più complesse e articolate ma con ottime risultati finali.

## **CONOSCENZE**

La classe conosce più che sufficiente gli argomenti trattati durante l'anno, dovendo rilevare tuttavia che, a fianco della generalità degli alunni ne spiccano alcuni molto preparati, che hanno manifestato durante tutto l'anno, interesse per la materia la cui conoscenza è arrivata ad un livello maturo e approfondito.

## COMPETENZE

Gli alunni, sebbene con gradi differenziati di padronanza, hanno dimostrato di saper spendere le conoscenze teoriche e pratiche acquisite; sanno infatti muoversi nell'attività tecnico pratiche richieste al quinto anno, come la capacità di fare abbinamenti anche cibo-vino, elaborare gli ingredienti necessari per la preparazione dei diversi tipi di menu e orientarsi nell'organizzazione di un evento.

### 6. Condotta degli alunni in classe

Il comportamento della classe è stato sempre corretto, la partecipazione alle lezioni per qualcuno discontinua. La stessa si è mostrata in linea generale sempre vogliosa, con curiosità e spirito di crescita professionale.

### 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

Il metodo seguito è stato prevalentemente quello della lezione frontale e laboratoriale, con il costante coinvolgimento degli alunni: ho stimolato l'intraprendenza, incoraggiato gli studenti a intervenire durante le lezioni, comunicando anche le proprie difficoltà. Ho cercato di trattare gli argomenti in modo semplice e chiaro, approfondendo, nei limiti delle capacità di apprendimento degli alunni, qualche capitolo più importante. Per rendere l'esposizione più snella di molti teoremi ho ritenuto opportuno dare solo l'enunciato, arricchito però da appropriati esempi.

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input checked="" type="checkbox"/> Altro, specificare: lezioni su TEAMS e condivisione di appunti attraverso anche attraverso WhatsApp

### 8. Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale

<input type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
<b>N° prove</b>	2 scritti/pratici e 2 orali	3 scritti/pratici e 2 orali

## **MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA**

### **Materiali di studio proposti**

Gli strumenti di studio proposti hanno riguardato oltre al più tradizionale libro di testo anche materiali rielaborati dall'insegnante e altri supporti visivi in forma online. Ci siamo avvalsi anche della visione di filmati e, a causa della contingente situazione pandemica, la didattica è avvenuta anche in forma digitale, attraverso la piattaforma TEAMS, garantendone la continuità durante l'intero anno scolastico.

### **Tipologia di gestione interazione con gli studenti**

Il confronto con gli studenti ed i feedback relativi al loro percorso scolastico è avvenuto attraverso il canale del registro elettronico e della strumentazione digitale più in generale, quindi videolezioni e piattaforma teams, utilizzo della messaggistica, individuando anche modalità di interazione interpersonale quando si è reso necessario.

### **Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati**

I nuovi canali digitali che la situazione emergenziale ci ha indotto ad assumere come strumenti comunicativi e d'insegnamento, hanno consentito di mantenere, nei periodi di didattica a distanza, quel filo conduttore necessario a non perdere il lavoro svolto durante le ordinarie lezioni frontali e laboratoriali.

### **Modalità di verifica formativa e/o sommativa**

La modalità di valutazione è stata sia di tipo formativo, svolgendo alla fine di ogni argomento, teorico o pratico, verifiche di controllo, attraverso interrogazioni rapide, interazioni via Teams, confronti interpersonali e di gruppo, compiti di realtà, sia di tipo sommativo, controllando il livello di integrazione conoscitiva raggiunto dagli alunni alla fine di ogni argomento trattato.

### **Criteri di Valutazione**

Per la valutazione conclusiva verrà fatto riferimento alla griglia di valutazione allegata alla programmazione annuale, integrata dalle rilevazioni effettuate durante la didattica digitale integrata.

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

Sala e Vendita per cucina AA.VV Alma edizioni Plan

Materiale predisposto dalla docente e condiviso nella sezione "Didattica-condivisione documenti" del registro elettronico:

- La gestione degli acquisti
- I vini green
- Lo spreco alimentare
- Ristorazione sostenibile
- Futurismo e polibibite
- I vini passiti
- La qualità del servizio ristorativo
- La normativa vitivinicola
- La Francia: Champagne, Borgogna, Bordeaux e Alsazia

## 2. Macroargomenti del programma svolti

### Modulo 1 Enologia

- Dalla pianta della vite al vino
- I vini speciali
- La cantina
- La carta dei vini
- Il servizio del vino
- L'etichetta

### Modulo 2 Enografia

- La legislazione vitivinicola
- Le DOCG della Toscana, i Supertuscans
- Enografia europea: la Francia

### Modulo 3 Degustazione e abbinamento cibo-vino

- Esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo (AIS)
- Abbinamento cibo-vino (poligono AIS)

### Modulo 4 Il mondo della ristorazione

- Catering e banqueting
- La sicurezza alimentare (salute, igiene in ambienti di lavoro)
- La qualità degli alimenti e le certificazioni europee
- La gestione degli acquisti, l'ufficio acquisti
- Il menu
- Il futurismo

### Modulo 5 Il bar

- La birra
- Distillati e liquori

### Modulo 6 Educazione Civica

- Lo spreco alimentare, la Legge Gadda
- I vini green
- I disciplinari di produzione del Brunello di Montalcino e del Prosciutto Toscano

- I vitigni resistenti

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

### 4. Obiettivi specifici della disciplina

- Applicare la normativa vigente in fatto di igiene degli alimenti, tracciabilità, sicurezza sui luoghi di lavoro e privacy. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico.
- È in grado di classificare gli esercizi ristorativi. È in grado di individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa
- Possiede le nozioni basilari di enologia. Saper applicare le tecniche di servizio e conservazione del vino
- È in grado di riconoscere le caratteristiche, le tipologie e i metodi di produzione dei vini e dei vini speciali
- Saper individuare le differenze tra liquori e distillati e saperli utilizzare nel modo corretto. È in grado di valutare l'importanza degli ingredienti che compongono la birra
- È in grado di presentare le preparazioni al cliente con una conoscenza adeguata dei prodotti a marchio
- È in grado di consigliare al cliente il giusto vino in abbinamento al piatto

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

Per quanto riguarda il profitto e gli obiettivi raggiunti la classe può essere suddivisa in tre gruppi. Il primo, composto da un numero esiguo di studenti, in cui la partecipazione al dialogo educativo e l'impegno sono stati continui e rigorosi e questo ha permesso loro di raggiungere risultati ampiamente soddisfacenti; un secondo gruppo che si attesta su risultati sufficienti anche se l'impegno è stato saltuario e concentrato solo nei periodi delle verifiche, e l'ultimo in cui le importanti insicurezze riferibili a fragilità emotive e a carenze formative pregresse, non hanno permesso loro di conseguire pienamente gli obiettivi prefissati. La frequenza nel complesso è stata regolare.

### 6. Condotta degli alunni in classe

Non sussistono problemi di condotta e/o di inosservanza delle regole scolastiche. Per quanto attiene al rapporto con l'insegnante lo stesso è risultato sempre cordiale e rispettoso dei ruoli.

### 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo    |

<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input checked="" type="checkbox"/> Altro, specificare: DDI piattaforma Office 365

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo progetti: compiti di realtà

Numero prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	1	2
Prove orali	2	3

### MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

A fronte della grave emergenza sanitaria causata dal Covid 19 è stato necessario attivare, in alcuni casi decisamente sporadici, forme di didattica a distanza in modo da garantire e assicurare continuità al dialogo educativo. Il canale utilizzato è stato Office 365-Microsoft teams.

**5.8 Scheda per materia: Scienza e cultura dell'alimentazione Prof.ssa Lamenti Gioia**

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

AUTORE: Silvano Rodato

TITOLO: ALIMENTAZIONE OGGI:Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita Seconda edizione

EDITORE: Zanichelli

## **2. Macroargomenti del programma svolti**

Macroarea 1: Sostenibilità ambientale e i nuovi prodotti agroalimentari

Macroarea 2: Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

Macroarea 3: L'alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche. La dieta nelle diverse fasi della vita: adolescente, adulto, anziano; Il regime dietetico dello sportivo.

Macroarea 4: Dieta in particolari condizioni patologiche; la dietoterapia dell'obesità, malattie cardiovascolari, diabete e cancro.

Educazione civica: gli OGM e il piatto sano come modello alimentare con la promozione del made in Italy.

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

## **4. Obiettivi specifici della disciplina**

Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e saper applicare 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

Saper riconoscere la qualità e sostenibilità di un alimento o preparazione

Conoscere la terminologia specifica della disciplina

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

La classe, che frequenta la disciplina scienza e cultura dell'alimentazione con la classe quinta sala 5 BSV, non è sempre riuscita a sfruttare appieno il tempo a disposizione per consolidare le proprie conoscenze, a causa della tendenza a non mantenere costante un adeguato grado di attenzione in classe e impegno a casa. Le spiegazioni dei vari argomenti sono quindi state rallentate da un atteggiamento della classe non sempre responsabile e da un modesto, o comunque discontinuo, studio casalingo evidente per alcuni

studenti. I risultati ottenuti sono stati inferiori alle potenzialità di ciascun allievo e, in taluni casi, non pienamente sufficienti, in particolare per quanto riguarda l'espressione scritta.

Sono stati raggiunti livelli essenziali (intermedi da parte di un ristretto numero di allievi, buoni da un ristrettissimo numero di studenti) dei seguenti obiettivi:

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti propri della disciplina.

Saper utilizzare il manuale, rinvenendovi i concetti-chiave e le informazioni principali.

Saper riportare le informazioni, attraverso l'esposizione orale e quella scritta.

Rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite.

Stabilire rapporti di causa-effetto.

La conoscenza dei contenuti disciplinari è, nel complesso, sufficiente. Il profitto è generalmente modesto con alcune eccezioni positive e alcuni casi di insufficienza. Adeguata la capacità di applicare comportamenti corretti in materia di igiene degli alimenti, sia durante la manipolazione degli alimenti che nell'igiene personale in riferimento alla conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti.

Sufficienti le conoscenze dei principi fondamentali della dieta equilibrata in relazione alle diverse condizioni fisiologiche e di dietoterapia; nella realizzazione e proposta di elaborazione di piatti e menù per clientela affetta da intolleranze allergie e nella scelta di alimenti più indicati nelle principali malattie da eccesso.

## 6. Condotta degli alunni in classe

Il comportamento degli studenti è sempre corretto ma non sempre propositivo e in alcuni casi passivo per alcuni studenti. Spesso la docente ha dovuto richiamare la classe all'attenzione e allo svolgimento delle attività proposte. Nonostante siano state svolte attività con ricadute pratiche (esempio proposte di menu o individuazione di CCP nelle preparazioni di piatti) solo una parte della classe le ha svolte con dedizione e impegno in classe o come lavoro domestico.

## 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input checked="" type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input checked="" type="checkbox"/> Altro, specificare: lettura in classe e seguente spiegazione del testo adottato

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Al momento della stesura del seguente documento le verifiche orali e scritte non sono terminate e si prevede di completare il quadro sottostante durante il mese di maggio.

Sono state previste 3 valutazioni per il trimestre e sono previste 3 valutazioni scritte di cui una come simulazione di prova d'esame e 2 orali per il pentamestre.

Tipologia
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input checked="" type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo progetti: compiti di realtà

## MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

### 1. Materiali di studio proposti

Materiali di studio proposti oltre al libro di testo che rimane il principale punto di riferimento sono: presentazioni in powerpoint, visione di filmati, documentari, libro di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnante condivisi su piattaforma Teams o mediante link.

### 2. Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Modalità di interazione con gli alunni frequentanti per brevi periodi in DDI con video lezioni in diretta mediante Teams di office 365.

### 3. Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Registro elettronico, piattaforma TEAMS; mail.

### 4. Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Al momento della stesura di questo documento non sono state svolte verifiche in didattica a distanza.

### 5. Criteri di Valutazione

Nella valutazione per le verifiche scritte e orali si tiene conto delle griglie approvate dal dipartimento. Al momento della stesura di questo documento non si sono effettuate verifiche da remoto e qualora se ne presentasse la necessità sarà utilizzata la griglia di valutazione DAD adottata dall'istituto.

## 5.9 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 ricettiva e turistica*; Liviana

Altri documenti utilizzati:

- Fotocopie sugli indici di bilancio

### 2. Macroargomenti del programma svolti

La contabilità dei costi

Il bilancio d'esercizio

Le imposte

Gli indici di bilancio

Il sistema turistico e le fonti del diritto

La legislazione turistica

Le politiche di vendita nelle imprese turistiche

La programmazione aziendale

**Educazione civica:**

Le norme volontarie: il sistema di qualità e i marchi.

I presidi slow food

### 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 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

Salvo qualche caso sembra prevalere lo studio finalizzato alla verifica, caratterizzato, talvolta, da tratti di discontinuità e modesto rigore e approfondimento.

## 6. Condotta degli alunni in classe

La classe ha un comportamento sostanzialmente corretto, anche se talvolta l'attenzione ha dovuto essere richiamata.

## 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input checked="" type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input checked="" type="checkbox"/> Altro, specificare: Microsoft Teams

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

<b>Tipologia</b>
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input checked="" type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input checked="" type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

	<b>Trimestre</b>	<b>Pentamestre</b>
--	------------------	--------------------

<b>N° prove</b>	1 orale e 2 scritti	3 orali e 3 scritti
-----------------	---------------------	---------------------

## **5.10 Scheda per materia: Scienze Motorie**

**Prof. Cervellati Franco**

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

“Competenze motorie” - E. Zocca - M. Gulisano - P. Manetti - M. Marella - A. Sbragi

### **2. Macroargomenti del programma svolti**

1. Il miglioramento delle capacità motorie condizionali;
2. Attività sportive individuali e di squadra;
3. Elementi di valutazione delle capacità motorie come strumento di conoscenza di sé e di programmazione;
4. La Storia dello sport nel Novecento per comprendere il fenomeno nella realtà attuale;
5. Elementi di traumatologia sportiva, prevenzione e primo soccorso.
6. Il modello di sviluppo sportivo e le relazioni con gli aspetti di tutela della salute nel nostro Paese (argomento di Cittadinanza e Costituzione).

Lo sviluppo delle attività pratiche ha dovuto prendere in considerazione, per un prolungato periodo, il protocollo elaborato dal Dipartimento delle Scienze Motorie dell'Istituto che escludeva attività sportive di squadra in situazione di contatto.

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

Cinema & Sport: visione, commento guidato e rielaborazione di un film nel corso dell'a.s.

### **4. Obiettivi specifici della disciplina**

1. La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie, coordinative ed espressive;
2. Lo sport e le sue regole e il tema del Fair play;
3. La salute, il benessere fisico e mentale, la sicurezza e la prevenzione dei traumi e delle patologie;
4. Aspetti teorici della disciplina: la traumatologia sportiva e la storia dello sport come fenomeno sociale del Novecento.

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

Tutti gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti dagli studenti che hanno effettuato anche buone e talvolta eccellenti rielaborazioni personali degli argomenti proposti. I risultati, per la stragrande maggioranza degli elementi, sono molto buoni e talvolta eccellenti.

## 6. Condotta degli alunni in classe

La classe ha evidenziato un comportamento educato e corretto in ogni situazione collaborando fattivamente e partecipando alle attività in maniera motivata.

## 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
<input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
Visite guidate
<input type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo
<input type="checkbox"/> Altro, specificare

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
<input type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti (2 verifiche)
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla (1 verifica)
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

## **MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA**

Attivata esclusivamente per eventuali attività teoriche in classe, in caso di necessità.

### **Tipologia di gestione interazione con gli studenti**

Nell'eventualità gli studenti hanno assistito alla lezione della classe.

### **Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati**

TEAMS e - solo nella necessità - posta elettronica.

### **Modalità di verifica formativa e/o sommativa**

Le modalità di verifica si sono sviluppate sui due diversi livelli degli apprendimenti: su quello delle attività pratiche comprendendo anche la sfera delle competenze acquisite, dell'attitudine mostrate nella socializzazione e nel lavoro in team; su quello delle conoscenze degli aspetti teorici della disciplina. L'equilibrio dei due aspetti può essere quantificato in chiave di verifica sommativa nella misura rispettivamente del 75% e 25%.

### **Criteri di Valutazione**

I criteri di valutazione hanno preso in considerazione - per gli aspetti eminentemente pratici della disciplina - i livelli di partenza dei singoli studenti, i progressi evidenziati, ma soprattutto i livelli personali di motivazione, impegno, continuità del medesimo nel tempo ed infine le abilità operative e sportive. Si è attribuito in linea generica e quando possibile una valutazione mensile sugli aspetti pratici; Per quanto riguarda l'aspetto teorico della disciplina si sono valutate le conoscenze acquisite e la capacità di collegare l'argomento ad altri, sia disciplinari che pluri-disciplinari.

## **5.11 Scheda per materia: IRC**

**Prof. Ravaioli Luis**

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

- A Lauto Convito, Ed. Dehoniane
- Sacre scritture.

### **2. Macroargomenti del programma svolti**

- Viaggi e pellegrinaggi del medioevo
- Valori cristiani: fratellanza, solidarietà, perdono, altruismo.
- Il calendario liturgico e le feste principali
- Il simbolo cristiano
- La ricerca della felicità

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

#### 4. Obiettivi specifici della disciplina

- Conoscenza delle varie tradizioni religiose nel mondo e, maggiormente, nel nostro contesto sociale.
- Approfondimento sul contenuto e sugli insegnamenti della religione cristiana.
- Comprensione delle feste religiose presenti nel nostro calendario civile.
- Confronto sugli obiettivi esistenziali dell'essere umano.

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

- La classe ha raggiunto soddisfacentemente gli obiettivi preposti.
- Gli aderenti all'IRC sono in tutto due ragazzi provenienti da due classi diverse. Ciò che ha facilitato il confronto, il dialogo e la discussione.

#### 6. Condotta degli alunni in classe

Ottima

#### 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

- |  |
|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento  |
| <input type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze                                     |
| <input type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni. |
| Visite guidate   |
| <input type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.                                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo  |
| <input type="checkbox"/> Altro, specificare  |

#### 8. Prove di verifica: tipologie e numero

##### Tipologia

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale  |
| <input type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo                                      |
| <input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera |
| <input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti                                  |
| <input type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola   |

<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

## MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

Didattica a Distanza usata in poche occasioni.

Lezione sincrona con Piattaforma Team

## 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. 65 del 14 marzo 2022**.

### 6.1 SIMULAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

Le classi hanno svolto la simulazione della 1 prova scritta, Italiano, il 26 Aprile 2022 e la simulazione della 2 prova scritta, Scienze dell'alimentazione, il 03 Maggio 2022. A seguire le griglie utilizzate per la correzione.

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2

<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRIPTORI (MAX 40 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	completo	adeguato	parziale/ incompleto	scarso	assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente

<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e interpretazione di un testo argomentativo)**

**Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente e efficaci e poco puntuali	confuse e non puntuali	del tutto confuse ed non puntuali
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	adeguate	parzialmente e presenti	scarse	assenti
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente e presenti e/o parzialmente e corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	presente	nel complesso presente	parzialmente e presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
<b>Capacità di</b>	soddisfacenti	adeguata	parziale	scarsa	assente

sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	te				
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente e presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Analisi e interpretazione di un testo espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

**Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente e presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI</b>				
	<b>(MAX 40 pt)</b>				
	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTESPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA – Scienze dell'alimentazione

Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019

INDICATORI	DESCRITTORI	MISURATORI	PUNTI
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	-Insufficiente comprensione del testo e della tematica proposta	1	
	<b>-Sufficiente comprensione del testo e della tematica o della consegna operativa</b>	<b>2</b>	
	-Buona comprensione del testo o della tematica o della consegna operativa anche in chiave interdisciplinare	3	
	-Conoscenze gravemente insufficienti dei nuclei fondamentali della disciplina/e richieste	1	
	-Conoscenze parziali o lacunose dei nuclei fondamentali della disciplina/e richieste	2	
	-Conoscenza essenziale dei nuclei fondamentali	3	

<b>Conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e discipline</b>			
	<b>-Conoscenze sufficienti ed adeguate dei nuclei fondamentali</b>	<b>4</b>	
	-Padronanza dei contenuti fondamentali, sufficiente capacità di collegamento	5	
	-Conoscenze approfondite dei contenuti, apprezzabile capacità di collegamento e rielaborazione	6	
<b>Competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b>	-Competenze professionali limitate, incapacità a risolvere problematiche pertinenti al contesto	1	
	- Competenze professionali limitate, propone soluzioni solo parzialmente riferibili al contesto	2	
	- Competenze professionali minime, ma non sempre propone soluzioni adeguate al contesto	3	
	<b>- Competenze professionali adeguate, propone soluzioni pertinenti pur se riferite a contesti noti</b>	<b>4</b>	
	-Competenze adeguate, propone sempre più soluzioni pertinenti riferite a contesti già noti	5	
	-Buone competenze professionali applicate anche a nuovi contesti	6	
	-Buone competenze professionali applicate a nuove situazioni in modo pertinente e rielaborandole con collegamenti interdisciplinari	7	
-Eccellenti competenze professionali applicate anche a nuovi contesti in modo pertinente, organico e con una ricerca personale	8		
<b>Capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi</b>	-Insufficiente capacità di sintetizzare e collegare informazioni, usa un linguaggio tecnico non adeguato	1	
	<b>-Sufficiente capacità di sintetizzare e collegare informazioni in modo chiaro e pertinente, usa un linguaggio tecnico non sempre adeguato</b>	<b>2</b>	
	-Buona capacità di collegare ed argomentare le informazioni in modo pertinente ed esaustivo, usa un linguaggio tecnico adeguato	3	

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 15</b>
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6

9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella2: Conversione del punteggio della prima prova scritta**

<b>Punteggio in base 20</b>	<b>Punteggio in base 10</b>
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

**Tabella3: Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

## COMMISSARI INTERNI:

- ✓ Lingua e Letteratura Italiana e storia: Prof.ssa Nanti Anna Maria
- ✓ Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi microbiologiche dei prodotti alimentari : Prof.ssa Lamenti Gioia
- ✓ Lingua Inglese : Prof.ssa Guaiana Anna Rita
- ✓ Lingua Francese: Prof.ssa Simonelli Monica
- ✓ Laboratorio di enogastronomia: Prof: Caruana Rosario
- ✓ Laboratorio di sala e vendita: Prof.ssa Beni Claudia

## 6.2 IL COLLOQUIO

Come da Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14 marzo 2022, di cui all'articolo 22, il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio: di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida degli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione.

La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La stessa provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

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.

## 6.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La commissione dispone di venticinque punti per la valutazione del colloquio; 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 all'Allegato A dell'O.M n° 65 del 14 marzo 2022.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 7.ALLEGATI

Allegato 1 Prove della simulazione di Italiano

Allegato 2 Prove della Simulazione di scienze dell'Alimentazione

Allegato 3 Documenti Riservati

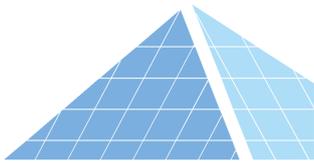
**Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:**

Nome e Cognome	Disciplina	Firma
Anna Maria Nanti	Lingua e Letteratura Italiana	
Anna Maria Nanti	Storia	
Anna Rita Guaiana	Prima Lingua Straniera (Inglese)	
Monica Simonelli	Seconda Lingua Straniera (Francese)	
Filippo Midiri	Matematica	
Gioia Lamenti	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
Gabriella Russo	Diritto e Tecniche Amministrative	
Claudia Beni	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	
Rosario Caruana	Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore cucina	
Franco Cervellati	Scienze Motorie e Sportive	
Louis Ravaioli	Religione	
Gabriella Russo	Referente Educazione Civica	
Laura Felici	Sostegno	
Maria Pia Lenzo	Sostegno	
Antonella Niola	Sostegno	
Beatrice Vivoli	Sostegno	

Il Dirigente scolastico

Ing. Alessandro Papini

Figline ed Incisa Valdarno, 12 maggio 2022



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE GIORGIO VASARI  
Piazza Caduti di Pian d'Albero 30  
*tel. -055- 952087 - fax- 055-953676 - e-mail: [fiis01100b@istruzione.it](mailto:fiis01100b@istruzione.it)*  
COD. FISC. 94012140482- COD. MECC. FIIS01100b

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
(D.P.R. 323/98)**

**Anno scolastico 2021/2022  
CLASSE 5 SEZ. B SALA E VENDITA**

Figline e Incisa V.no 15/05/2022

## SOMMARIO

3.1 La classe in numeri .....	6
3.2 Consiglio di classe e continuità didattica .....	6
3.3 Analisi del profitto e del comportamento degli studenti della classe .....	7
4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento .....	10
4.2 Attività di recupero .....	11
4.3 Visite didattiche e viaggi d'istruzione .....	12
4.4 Attività integrative curricolari ed extracurricolari.....	12
4.5 Attività di Cittadinanza e Costituzione (a.s. 19/20) ed Educazione Civica (aa.ss. 20/21-21/22) .....	12
4.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento P.C.T.O.....	15
4.7 Criteri e strumenti di valutazione .....	16
4.8 Crediti scolastici.....	18
5.1 Scheda di ITALIANO.....	20
5.2 Scheda di STORIA .....	23
5.3 Scheda di SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE .....	26
5.4 Scheda di DIRITTO .....	29
5.5 Scheda di LINGUA INGLESE.....	33
5.6 Scheda di LINGUA FRANCESE.....	38
5.7 Scheda di MATEMATICA.....	41
5.8 Scheda di LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA.....	43
5.10 Scheda di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE .....	46
5.11 Scheda di IRC .....	49
5.12 Scheda di Educazione Civica .....	49
6.1 Simulazioni prove scritte.....	50
6.2 Il colloquio.....	59
6.3 Griglia di valutazione del colloquio (All. A dell'O.M. n. 65/14/03/2022) .....	61

Il Consiglio della classe 5BSV, nella seduta del 12 maggio 2022, sulla base della programmazione didattico-educativa annuale, in attuazione degli obiettivi culturali e formativi specifici dell'indirizzo, nell'ambito delle finalità generali contenute nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa per l'anno scolastico 2021/2022, in attuazione delle disposizioni contenute nella normativa vigente sugli Esami di Stato, ha elaborato, all'unanimità, il presente documento destinato alla Commissione d'esame. (O.M. n.65 del 13/03/2022, concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione, per l'a.s. 2021/2022).

## 1. PROFILO DI INDIRIZZO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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 "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione,

organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

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.

### **1.2 Percorso di istruzione e formazione professionale (leFP):**

Il percorso leFP, frutto dell'Accordo Stato-Regioni, ha un quadro orario ed un programma diversificato rispetto al percorso istruzione. Il percorso leFP 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 SERVIZI DI SALA E VENDITA

	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
	<b>Tot. Area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
	Area d'indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	4 (3+1*)	3 (2+1*)
Lab. sala e vendita		7 (6+1*)	5 (4+1*)	4
Lab. cucina			2	2
Diritto e tecniche amm.ve		4	5	5
Seconda lingua		3	3	3
<b>Tot. Area d'indirizzo</b>		<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Ore svolte in compresenza

### 3. PROFILO DELLA CLASSE

#### 3.1 La classe in numeri

Scegliere un elemento	Numero studenti iscritti			Ritirati/ Trasferiti/ Non Scrutinati	Promossi	Non promossi	N° studenti con incarichi ai sensi dello Statuto	N° studenti provenien ti dal percorso leFP	N° studenti privatis ti
	Maschi	Femmine	Total e						
III anno	4	7	11	0	10	1	0	0	0
IV anno	2	6	8	1	7	1			
V anno	3	6	9	0			0	3	0

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

#### 3.2 Consiglio di classe e continuità didattica

MATERIA	Docenti		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria
Storia	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria	Nanti Anna Maria
Prima lingua straniera (Inglese)	Manzo Michele	Raspini Camilla	Raspini Camilla
Seconda lingua straniera (Francese)	D'Amelio Loredana	Simonelli Monica	Simonelli Monica
Matematica	Giovannini Marco	Poggesi Gianna	Midiri Filippo
Scienza e cultura dell'alimentazione	Montemagno Ciseri Lorenzo	Zampano Maria	Lamenti Gioia

Diritto e Tecniche Amministrative	Cattani Riccarda	Cattani Riccarda	Cattani Riccarda
Laboratorio di Servizi Enogastronomici. Settore Sala e Vendita	Beni Claudia	Beni Claudia	Beni Claudia
Laboratorio di Servizi Enogastronomici. Settore Cucina	-	Caruana Rosario	Caruana Rosario
Scienze motorie e sportive	Cervellati Franco	Cervellati Franco	Cervellati Franco
Religione	Migliaretti Monica	Barielli Giuseppe	Ravaioli Luis
Sostegno	Valacchi Federico Paonessa Davide	Valacchi Federico	Valacchi Federico
Educazione Civica	-	Referente Cattani Riccarda	Referente Cattani Riccarda

### ***3.3 Analisi del profitto e del comportamento degli studenti della classe***

I livelli di apprendimento e di profitto raggiunti dalla classe - come accade con grande frequenza nell'istruzione professionale - non sono del tutto omogenei e si possono ben definire tre diversi nuclei di studenti: il primo ha raggiunto dei livelli di apprendimento e profitto di fascia medio elevata con punte di eccellenza nell'area strettamente professionale; il secondo - numericamente anche il più corposo - ha raggiunto livelli di apprendimento e profitto di fascia media pur evidenziando una solida preparazione nell'area professionale; il terzo ha raggiunto un livello prestativo e di competenze solo complessivamente sufficienti rispetto agli elementi descritti nel profilo di uscita del percorso di studio. Anche in relazione alle suddette differenziazioni la motivazione, la continuità nell'applicazione e nello studio da parte degli studenti sono state sicuramente settoriali: al buon spirito di partecipazione e alla costante disponibilità ad impegnarsi in ogni attività interna ed esterna all'Istituto nel settore professionale, non è generalmente corrisposto l'adeguato impegno e il senso di responsabilità nell'affrontare l'applicazione e lo studio in alcune delle

discipline, perlopiù di area comune. Solo per alcune di queste la mancanza di continuità didattica, dovuta alla mobilità del personale docente, è stato elemento di svantaggio per costruire dei rapporti significativi e duraturi con i professori e conseguentemente per recuperare e consolidare i contenuti disciplinari. L'emergenza pandemica prolungatasi per un biennio ha certamente influito nell'ambito delle motivazioni e delle ambizioni dei singoli, anche in prospettiva, per un settore professionale che ha fortemente risentito delle strategie nazionali per il contenimento della pandemia Covid 19.

Nonostante le restrizioni si sono potute organizzare nell'ambito dell'intero triennio terminale del corso di studi quelle azioni di sensibilizzazione nei confronti delle eccellenze produttive del territorio anche attraverso un buon numero di occasioni formative professionalizzanti che si sono potute sviluppare sia all'interno dell'Istituto, con il contributo di noti professionisti del settore e delle associazioni di categoria che fanno riferimento al profilo di uscita, sia dalle occasioni formative in stage effettuate presso le aziende, nel contesto dei percorsi di alternanza tra la scuola e il mondo del lavoro che si sono sviluppati per un numero considerevole di ore, considerando tutte le difficoltà del periodo. Il gruppo classe - attualmente formato da nove studenti, tre maschi e sei femmine - ha perduto qualche elemento nel corso del triennio e ne ha guadagnati altri tre nell'ultimo anno, provenienti dal percorso interno leFP e inseritisi in maniera assai produttiva e stimolante. E' un nucleo di studenti che ha sempre dimostrato buona educazione, rispetto delle regole, impegno nel conseguire le competenze di base e quelle professionali e che si è dimostrato coeso e certamente inclusivo nei confronti dei compagni che per motivi diversi hanno evidenziato delle difficoltà, sia nella partecipazione attiva al lavoro in classe, sia nella fase di rielaborazione personale, sia e soprattutto nel coinvolgimento nelle attività pratiche professionali dove si sono sviluppate - in coerenza con le indicazioni dettate dagli elementi del profilo di uscita - le tematiche relazionali che fanno riferimento al lavoro di squadra, all'appartenenza alla "brigata", allo sviluppo e al riconoscimento delle qualità di leadership.

Il comportamento della classe è sempre stato molto corretto e generalmente collaborativo e partecipativo. Non vi sono mai stati nel corso dei tre anni del corso di studi dei provvedimenti disciplinari individuali o comminati alla classe. Il senso di

responsabilità e l'attitudine a impegnarsi a fondo nel raggiungere dei livelli apprezzabili in tutte le discipline non sono stati elementi sempre condivisi nel gruppo classe e restano - ad oggi - consapevolmente da parte degli studenti, degli elementi che faticano a raggiungere pienamente alcuni degli obiettivi posti nel profilo di uscita.

Nell'ambito dell'articolazione con la classe 5BEN per alcune delle materie è emerso il maggior grado di responsabilità di questo nucleo e una maggior predisposizione al voler raggiungere dei livelli di competenze apprezzabili.

Nell'ambito di questo nucleo si segnala la presenza di un soggetto DSA per il quali è stato redatto il rispettivo P.D.P. e adottate le misure dispensative e compensative previste per le varie procedure eventualmente da tenere in sede di esame; in merito, si rimanda alle relazioni custodite nei rispettivo fascicolo. Inoltre nella classe vi è un soggetto per il quale è stato predisposto un P.E.I. che prevede un sistema di valutazione che fa riferimento ad una programmazione non curricolare e pertanto con prove d'esame non equipollenti che concorrono al rilascio di un'attestazione di credito formativo. Nella relazione per la Commissione sono descritte nel dettaglio motivazioni e modalità di effettuazione delle prove d'esame. Il soggetto ha potuto contare sulla continuità didattica da parte dell'insegnante di sostegno per tutto il triennio conclusivo. Il Consiglio di classe richiede la presenza del suddetto docente per le prove in programma nell'Esame di Stato.

## **4. ATTUAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **4.1 Obiettivi trasversali di apprendimento**

L'obiettivo prioritario degli Insegnanti è stata la crescita umana e civile degli alunni. I docenti hanno operato poi per l'acquisizione graduale, da parte degli alunni, di conoscenze e competenze nelle diverse discipline e per lo sviluppo della capacità di utilizzarle 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 correttamente nella soluzione di problemi e nell'elaborazione di testi.

Ogni Consiglio di Classe ha elaborato nel mese di ottobre la programmazione specifica per ogni classe, alla quale si rimanda per qualsiasi approfondimento. In seguito alle disposizioni del DPCM 4 novembre 2020 e successivi DPCM relativi alle misure per il contrasto e il contenimento sull'intero territorio nazionale del diffondersi del virus Covid 19 e ancora attuali al momento della presentazione del presente documento, è stata attuata nell'anno scolastico 2020/21 la sospensione delle attività didattiche in presenza e ed è stato fatto ricorso alla didattica digitale integrata con attività laboratoriali in presenza.

A partire dal mese di Novembre, vista l'interruzione delle attività didattiche in presenza per le circostanze legate alla diffusione del Covid 19, come da DPCM del 4 Novembre 2020, si è passati alla didattica con modalità a distanza (DID). La metodologia E-learning, grazie alle sue caratteristiche di flessibilità, interattività ed estensione delle possibilità di apprendimento, è stata declinata nelle sue diverse forme sempre in vista di un efficace e continuo rapporto didattico, ma anche affettivo, con la classe. Le modalità utilizzate all'interno della "classe virtuale" sono state sia di tipo sincrono (lezione audio/video, esercitazioni di diverso tipo, dibattito, confronto, condivisione online di contenuti video, mappe, slides, etc. in streaming) che di tipo asincrono (registrazioni audio, registrazioni audio/video, materiali digitali

di diversa tipologia rivolti a sviluppare determinati apprendimenti in uno specifico argomento di riferimento, così da permettere allo studente di fruire in modo individuale, personalizzato e secondo i propri tempi di apprendimento).

Il mezzo di interazione a distanza utilizzato (attraverso l'uso di pc, laptop, tablet, etc) è stata la Piattaforma digitale (comune a tutto l'Istituto) MICROSOFT TEAMS.

Gli strumenti utilizzati sono stati naturalmente tutti in formato digitale: libri di testo, materiali didattici integrativi (file forniti dall'insegnante), video, film e documentari di varia natura. Lo spazio utilizzato è stata la classe virtuale. Con riferimento al Decreto-Legge 22 Aprile 2021 n. 52 l'attività didattica per la classe è ripresa al 100% in presenza.

Per il corrente anno scolastico non vi è stato ricorso alla DDI se non come intervento inclusivo e teso a far seguire le lezioni a quei singoli alunni che sono stati costretti all'isolamento per avvenuto contagio.

#### **4.2 Attività di recupero**

Come scelto dal Collegio dei Docenti, le modalità di recupero attivate sono soltanto in itinere, queste sono state flessibili, personalizzate, a misura dei singoli alunni e sono state adottate le seguenti modalità:

- rapporto diretto e 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 rafforzare le loro abilità di base così che essi "imparino ad imparare" (recupero metodologico trasversale);
- individuazione delle specifiche debolezze e lacune con interventi (recupero disciplinare):
- rimodulazione del programma, dei contenuti disciplinari e delle metodologie didattiche in funzione 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

<b>Classe terza</b>	Nessuna causa emergenza pandemica
<b>Classe quarta</b>	Nessuna causa emergenza pandemica
<b>Classe quinta</b>	Viaggio d'istruzione a Roma

### 4.4 Attività integrative curriculari ed extracurriculari

- Partecipazione al Convegno “Conosci l’Endometriosi” promosso dal Rotary Club presso il Cinema Teatro di Figline Valdarno
- Ha partecipato all’incontro “Parole di Sangue” con il giornalista Filippo Boni sul tema del conflitto in atto in Ucraina.

### 4.5 Attività di Cittadinanza e Costituzione (a.s. 19/20) ed Educazione Civica (aa.ss. 20/21-21/22)

(Ai sensi dell’art. 10 comma 2 dell’O.M. n. 65 del 14/03/2022 sono presenti entrambe le diciture sia di Cittadinanza e Costituzione che di Educazione Civica)

#### Attività di Cittadinanza e Costituzione (classe Quarta)

<b>Argomento</b>	<b>Attività svolta</b>	<b>Materiale di riferimento con riferimento all'allegato e/o riferimento al libro di testo</b>
<b>Costituzione</b>	T1 Il pacchetto sicurezza: l’etichetta T2 Foscolo “Passeggiando tra i marmi di Santa Croce” T3 OCM 2010 e abbinamenti del territorio	Libri di testo

<b>Sviluppo sostenibile</b>	T4 I numeri del benessere quotidiano Libri di testo T5 Piatti e prodotti del territorio T6 Valorizzazione dei prodotti del territorio e trasformazioni tecnologiche sostenibili T 7 Riconoscere il valore di uno stile di vita salutare attraverso i giochi popolari della tradizione	
<b>Cittadinanza digitale</b>	T8 Realizzazione di un Power Point	

### Educazione Civica (classe Quinta)

Il Consiglio di Classe, nella sua programmazione, ha deliberato di svolgere un percorso di Educazione Civica centrato sull'acquisizione della consapevolezza. Consapevolezza della realtà che ci circonda, consapevolezza delle scelte lavorative, ma anche personali che si troveranno a fare. La scelta è caduta su questo tema che così bene si prestava alla trattazione pluridisciplinare che la normativa impone.

Ciascuna disciplina quindi, collegandosi ai temi svolti nella propria programmazione, ha riservato un numero variabile di ore, per trattare i singoli Temi che sono stati portati a sistema in una UDA svolta sia nel trimestre che nel pentamestre. Ciascun docente ha verificato il raggiungimento delle competenze perseguite, attraverso un compito di realtà che nella maggioranza dei casi ha avuto la forma della presentazione power point che è stato valutato individualmente e successivamente lo sarà collegialmente utilizzando la griglia di valutazione di Istituto che si inserisce tra gli allegati.

Argomento	Attività svolta	Materiale di riferimento con riferimento all'allegato e/o riferimento al libro di testo
<b>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA</b>	<p>Il turismo consapevole: sostenibilità ambientale e responsabilità nelle scelte del turista.</p> <p>Il Turismo esperienziale e le nuove tendenze del settore.</p> <p>Introduzione alla nascita dell'Europa.</p> <p>Inquadramento storico.: "Percorso di consapevolezza su come sono andate le cose"</p> <p>Il diritto di voto nella storia italiana: la rappresentatività nazionale e internazionale. Le Istituzioni europee</p> <p>Scelte consapevoli: "La mia idea di impresa"</p> <p>Scelte consapevoli: la somministrazione delle bevande alcoliche ai minori</p> <p>Le cause della guerra in Ucraina</p>	<p>Libro di testo</p> <p>Per l'ultimo argomento lettura di quotidiani, conferenza organizzata (Filippo Boni) e testimonianze in assemblea studentesca</p>
<b>ITALIANO</b>	<p>Le donne nella Resistenza, il movimento femminista, approfondimento sul film "La Ciociara"</p>	<p>Libri di testo e altri materiali specifici</p>
<b>LINGUA FRANCESE</b>	<p>Régime et nutrition</p> <p>Les habitudes alimentaires</p> <p>LES OGM</p> <p>La bien manger e les produits bio</p>	<p>Libri di testo</p>
<b>LINGUA INGLESE</b>	<p>The Suffragette Movement</p> <p>The Suffragette movement and the women's suffrage</p> <p>Emmeline Pankhurst</p> <p>Organic food and GMOS</p> <p>Slow Food</p> <p>Food waste and environmental consequences</p>	<p>Libri di testo e materiale specifico</p>

<b>LAB. SALA E VENDITA</b>	I vini green Gli sprechi alimentari, la legge Gadda del 2016 I disciplinari di produzione del vino e del cibo Il disciplinare del Brunello di Montalcino DOCG edel Prosciutto Toscano Dop Vitigni resistenti	Libri di testo e altri materiali specifici
<b>LAB. CUCINA</b>	Cucina Futuristica Articolo 32 della Costituzione - Salute e benessere fisico, mentale e alimentare	Libri di testo e altri materiali specifici
<b>SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	Scelte consapevoli: calcolo del grado alcolico di un cocktail e dell'alcolemia di vari soggetti in riferimento al consumo di bevande alcoliche Scelte consapevoli : sostituzione di un cocktail alcolico con uno salutistico	Libro di testo

#### **4.6 Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento P.C.T.O.**

La scuola considera essenziale l'apprendimento tramite i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per cui, coerentemente con il suo ruolo istituzionale, ha stipulato convenzioni con Enti e imprese e organizza stage cui accedono gli studenti del secondo, terzo, quarto e quinto anno.

Gli obiettivi che l'attività di stage persegue sono:

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

Di seguito è indicato in sintesi il monte orario di P.C.T.O. svolto dalla classe nel triennio, con suddivisione delle ore sole sui singoli anni del corso.

Si ricorda che per il dettaglio delle singole attività svolte si rimanda al curriculum personale dello studente e all'allegato specifico per i PCTO.

Moduli	1° anno	2° anno	3° anno	Totale 388 ore
AULA	45	60	25	
ESPERIENZA LABORATORIALE	0	252	6	
<b>TOTALE</b>	<b>45</b>	<b>312</b>	<b>31</b>	

#### 4.7 Criteri e strumenti di valutazione

Nel processo di valutazione del trimestre e del pentamestre per ogni studente si è tenuto conto di:

- le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte dagli studenti nelle discipline e il 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.
- l'impegno profuso e la volontà di migliorare, nonché l'assiduità e 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.
- le 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), gli esiti del percorso didattico educativo e i progressi avvenuti nell'acquisizione delle conoscenze, competenze e abilità specifiche, sempre in relazione agli obiettivi della classe tenuto conto dei bisogni specifici degli studenti.
- le indicazioni presenti nei PEI per gli studenti che seguono una programmazione non curricolare.
- la verifica in positivo della maturazione degli alunni e dei progressi avvenuti nell'acquisizione di conoscenze, capacità ed abilità specifiche e deve favorire il processo di autovalutazione dello studente, attraverso un'osservazione

sistematica delle sue attitudini al fine di migliorare il suo processo di apprendimento.

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.

### **Personalizzazione per gli allievi DSA:**

Per quanto riguarda gli studenti con PDP si fa riferimento a quanto definito nel documento per quanto riguarda le misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti dalla legge 170/2010.

Per quanto riguarda gli studenti diversamente abili che seguono una programmazione non curricolare, la valutazione sarà strettamente legata alle decisioni deliberate in sede di PEI, come previsto dalla L. 104/92 Art. 16 com. 2.

### **4.8 Crediti scolastici<sup>1</sup>**

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza, allegata di seguito.

#### **Tabella 1 di cui all'allegato C**

#### **All. A della O.M. n. 65 art -11 del 14/03/2022**

<b>Punteggio in base 40</b>	<b>Punteggio in base 50</b>
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36

---

<sup>1</sup> Dlgs n. 62 del 13 aprile 2017

30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

## **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 quanta riguarda il primo modulo di raccordo con il programma dello scorso anno scolastico, si e' 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**

Il Romanticismo (modulo di raccordo): Leopardi

La letteratura dell'Italia Unita: De Amicis e Collodi

Il Positivismo, tra Naturalismo e Verismo: Zola e Verga

Il Decadentismo: Baudelaire, Pascoli e D'Annunzio

Le Avanguardie: Crepuscolari e Futuristi

Il romanzo del Novecento: Proust, Joyce, Svevo, Pirandello

La poesia del Novecento: Ungaretti, Saba, Montale

Per **Educazione Civica** e' stato svolto il seguente modulo:

L'emancipazione femminile nella letteratura della Resistenza, con lettura integrale dei romanzi: L'Agnese va a morire di R. Vigano'; La ragazza di Bube di C. Cassola; La ciociara di A. Moravia (a scelta).

Le opere sono state inserite all'interno di una panoramica sulla Resistenza.

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

Per il modulo di Educazione Civica sono stati letti i seguenti documenti:

1. P. Calamandrei: Discorso sulla Costituzione, 26 gennaio 1955
2. O. Innocenti: Agnese e le sue sorelle; immagini femminili nella Resistenza

#### 4. Obiettivi specifici della disciplina

1. Comprensione della produzione letteraria italiana tra 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

La classe V BSV, che conosco da tre anni, e' una classe molto piccola, (e' composta, infatti, da nove alunni), ma con la quale ho sempre lavorato bene. Gli studenti, prevalentemente ragazze, si sono dimostrati sempre partecipi e collaborativi, permettendo l'instaurarsi di un clima sereno, che ha contribuito al raggiungimento di buoni risultati, alcuni particolarmente apprezzabili.

#### 6. Condotta degli alunni in classe

Il comportamento della classe e' stato sempre rispettoso e corretto.

#### 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

- |   |
|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo  |
| <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni. |
| <input type="checkbox"/> Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.  |
| <input checked="" type="checkbox"/> 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

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

### MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

Materiali di studio proposti:

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

Tipologia di gestione interazione con gli studenti:

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

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 e' 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 modalita' di svolgimento e i tempi di consegna.

### 5.2 Scheda di STORIA

Scheda per materia: Storia

Prof.ssa 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.

#### 2.Macroargomenti del programma svolti

Il Risorgimento italiano (modulo di raccordo)

La Belle Epoque

L' eta' giolittiana

La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze

L'età dei totalitarismi: comunismo sovietico, fascismo, nazismo

La Seconda guerra mondiale

La guerra fredda

#### 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 si è dimostrata sempre interessata alla materia, studiando in maniera costante ed approfondita. Si è distinto l'impegno di alcuni studenti nel corso di tutto l'anno scolastico, che ha permesso loro di acquisire i contenuti in maniera più che apprezzabile.

Gli obiettivi della materia sono pertanto stati raggiunti con soddisfazione.

#### **6. Condotta degli alunni in classe**

Classe disciplinata, corretta e responsabile.

#### **7. Metodologie di insegnamento utilizzate**

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

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input checked="" type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

### MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

Materiali di studio proposti:

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

Tipologia di gestione, interazione con gli studenti:

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

Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati:

Posta elettronica, piattaforma Teams.

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.

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 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**Scheda per materia:** Scienza e cultura dell'alimentazione **Prof.ssa Gioia Lamenti**

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

**AUTORE:** Silvano Rodato

**TITOLO:** ALIMENTAZIONE OGGI: Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita. Seconda edizione

**EDITORE:** Zanichelli

#### **2. Macroargomenti del programma svolti**

Macroarea 1: sostenibilità ambientale e i nuovi prodotti agroalimentari

Macroarea 2: igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

Macroarea 3 : L'alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche La dieta nelle diverse fasi della vita: adolescente, adulto, anziano; Il regime dietetico dello sportivo.

Macroarea 4: dieta in particolari condizioni patologiche; la dietoterapia nell'obesità, malattie cardiovascolari, diabete e cancro.

Educazione civica: nell'ambito delle scelte consapevoli: consumo di alcol in riferimento a cocktail alcolici, calcoli riguardanti i cocktail ( grado alcolico, unità alcoliche, alcolemia, linee guida di riferimento)

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

#### **4. Obiettivi specifici della disciplina**

Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e saper applicare 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

Saper riconoscere la qualità e sostenibilità di un alimento o preparazione

Conoscere la terminologia specifica della disciplina

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

La classe, che frequenta la disciplina scienza e cultura dell'alimentazione con la classe quinta cucina 5 BEN, si è sempre distinta per un impegno piuttosto costante durante le attività in classe e adeguato lavoro domestico. I risultati ottenuti sono in rari casi inferiori alle potenzialità di alcuni studenti ma non sempre pienamente sufficienti, in particolare per quanto riguarda l'espressione scritta.

Sono stati raggiunti livelli essenziali (buoni da parte di un ristretto numero di studenti, più che sufficienti da un ristrettissimo numero di studenti) dei seguenti obiettivi:

Conoscere e saper utilizzare gli strumenti propri della disciplina.

Saper utilizzare il manuale, rinvenendovi i concetti-chiave e le informazioni principali.

Saper riportare le informazioni, attraverso l'esposizione orale e quella scritta.

Rielaborare in modo autonomo le conoscenze acquisite.

Stabilire rapporti di causa-effetto.

La conoscenza dei contenuti disciplinari è, nel complesso, sufficiente. Il profitto è generalmente sufficiente con alcune eccezioni positive. Adeguata la capacità di applicare comportamenti corretti in materia di igiene degli alimenti, sia durante la manipolazione degli alimenti che nell'igiene personale in riferimento alla conoscenza delle principali cause di contaminazione degli alimenti.

Sufficienti le conoscenze dei principi fondamentali della dieta equilibrata in relazione alle diverse condizioni fisiologiche e di dietoterapia; nella realizzazione e proposta di elaborazione di piatti e menu per clientela affetta da intolleranze allergie e nella scelta di alimenti più indicati nelle principali malattie da eccesso.

## 6. Condotta degli alunni in classe

Il comportamento degli studenti è sempre corretto e propositivo anche se gli studenti che partecipano attivamente alla lezione sono pochi.

## 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 con le precauzioni legate alla pandemia

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.

<input type="checkbox"/> Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
<input checked="" type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
<input checked="" type="checkbox"/> Altro, specificare: lettura in classe e seguente spiegazione del testo adottato

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Al momento della stesura del seguente documento le verifiche orali e scritte non sono terminate e si prevede di completare il quadro sottostante durante il mese di maggio. Sono state previste 3 valutazioni per il trimestre e sono previste 3 valutazioni scritte di cui una come simulazione di prova d'esame e 2 orali per il pentamestre.

Tipologia
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input checked="" type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale scientifico anche reperito in rete
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
<input checked="" type="checkbox"/> Trattazione sintetica di argomenti
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta multipla
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
<input checked="" type="checkbox"/> Casi pratici e professionali
<input checked="" type="checkbox"/> Simulazione di compito d'esame

### MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

Materiali di studio proposti

Materiali di studio proposti oltre al libro di testo che rimane il principale punto di riferimento sono: presentazioni in power point, visione di filmati, documentari, libro

di testo parte digitale, schede, materiali prodotti dall'insegnate condivisi su piattaforma Teams o mediante link.

Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Modalità di interazione con gli alunni frequentanti per brevi periodi in DDI con videolezioni in diretta mediante Teams di office 365.

Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

Registro elettronico, piattaforma TEAMS; mail.

4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Al momento della stesura di questo documento non sono state svolte verifiche in didattica a distanza.

5.Criteri di Valutazione

Nella valutazione per le verifiche scritte e orali si tiene conto delle griglie approvate dal dipartimento. Al momento della stesura di questo documento non si sono effettuate verifiche da remoto e qualora se ne presentasse la necessità sarà utilizzata la griglia di valutazione DAD adottata dall'istituto.

#### **5.4 Scheda di DIRITTO**

Scheda per materia: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE ATTIVITA' RISTORATIVE**  
Prof. ssa **RICCARDA CATTANI**

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

- “Diritto e tecnica amministrativa dell’Impresa ricettiva e turistica” Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi. Ed. LIVIANA vol. Classe quinta
- “Diritto e tecnica amministrativa dell’Impresa ricettiva e turistica” Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi. Ed. LIVIANA Vol. Classi terze e quarte

##### **2.Macroargomenti del programma svolti**

- Bilancio di esercizio e la sua analisi per indici (ROI e ROE)
- Il turismo: una prospettiva europea.
- La legislazione turistica.
- La programmazione aziendale e il Budget.
- Le politiche di vendita nel settore della ristorazione.

All'interno di questi argomenti ha trovato spazio il percorso di **Educazione civica** che, partendo dal Tema scelto dal Consiglio di classe, ha visto gli studenti impegnati ad affrontare un percorso di consapevolezza sia relativamente alle tematiche del turismo responsabile e sostenibile, che nello sviluppo di una personale idea di impresa equa,

solidale, etica e allo stesso tempo rispettosa dell'ambiente e calata nel territorio in cui viviamo.

(Per maggiori dettagli relativi al numero di ore e alle discipline impegnate si rimanda all'UDA)

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

A causa dell'emergenza sanitaria, non è stato possibile svolgere alcuna attività integrativa, bensì sono stati privilegiati interventi volti al recupero di alcuni argomenti importanti relativi al programma dello scorso anno scolastico.

### **4. Obiettivi specifici della disciplina**

- Conoscere e saper applicare le regole di redazione del Bilancio di esercizio, conoscere la funzione svolta dal sistema informativo del bilancio attraverso l'analisi per indici.
- Riconoscere l'evoluzione del fenomeno turistico nelle sue componenti politiche, culturali, sociali ed economiche che lo caratterizzano, in riferimento a contesti nazionali e internazionali.
- Conoscere i principali riferimenti normativi del settore, con particolare riguardo alla sicurezza e la privacy.
- Conoscere la legislazione del settore turistico e saper utilizzare la terminologia specifica
- Essere consapevoli dei limiti e dell'importanza della programmazione aziendale e conoscerne gli strumenti. Conoscere le fasi del budgetary control e saper redigere un semplice budget economico del settore.
- Individuare le fasi e le procedure per redigere un semplice business plan
- Conoscere le dinamiche della vendita.
- 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***

La classe nel suo complesso, si è attestata su livelli buoni di conoscenza degli argomenti proposti e, pur con qualche criticità, ha raggiunto sufficienti competenze afferibili alla disciplina in oggetto. La capacità di rielaborazione personale e critica delle tematiche che sottendono ai macro-argomenti proposti è risultato un obiettivo solo parzialmente raggiunto e quindi non sempre e soprattutto non tutti gli studenti sono in grado di fare collegamenti disciplinari o trasversali e ad esprimersi con un linguaggio tecnico adeguato. Il gruppo classe si è in massima parte limitato ad uno studio mnemonico più che rielaborativo o critico, raggiungendo pertanto un buon livello generale di preparazione senza punte di eccellenza. Infatti un gruppo piuttosto numeroso, ha presentato fin dalle classi precedenti, difficoltà logiche e di collegamento, indispensabili per un "approccio per temi" alla disciplina in oggetto.

Solo pochissimi studenti sono riusciti ad appropriarsi adeguatamente dei contenuti proposti e sono in grado di esprimerli con un linguaggio tecnico specifico, dimostrando anche capacità di collegamento interdisciplinare. Numerose sono state le attività di recupero effettuate in itinere, specialmente al termine di ciascun macro-argomento nella logica del recupero dei contenuti e della motivazione ad apprendere anche se ad oggi alcune lacune, per alcuni studenti, risultano non ancora colmate.

#### **6. Condotta degli alunni in classe**

Comportamento corretto a comune a tutti i discenti che hanno comunque creato in classe un clima disteso e sereno che ha reso il lavoro piacevole.

Frequenza generalmente assidua con eccezione di qualche isolato caso.

Partecipazione al dialogo educativo abbastanza attiva.

Molto positivo è stato l'ingresso in classe quinta, di tre studenti provenienti dal percorso leFP che hanno portato un grande valore aggiunto a tutta la classe.

#### **7. Metodologie di insegnamento utilizzate**

<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale come momento di informazione
<input type="checkbox"/> Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro individuale, come momento di esercizio e di studio autonomo
<input checked="" type="checkbox"/> Lavoro di gruppo, come momento di confronto
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
<input checked="" type="checkbox"/> Discussione libera, finalizzata all'individuazione degli interessi e dei bisogni, nonché alla socializzazione degli alunni.
<input type="checkbox"/> Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
<input checked="" type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
<input type="checkbox"/> Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un progetto con l'intervento di imprenditori del settore.

#### **8. Prove di verifica: tipologie e numero**

Tipologia	
×	Interrogazione orale
×	Interrogazione rapida di controllo

×	Analisi e commento di un testo
	<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: a partire da articolo giornale, brani di approfondimento anche proposti dal testo
	<input type="checkbox"/> 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
	<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

	N° prove per ciascuna frazione di a.s.	
	Trim.	Pent.
<b>Prova scritta</b>	2	2
<b>Prova orale</b>	2	4

### Materiali e metodi di studio proposti

Le attività sia in presenza che a distanza, in quei casi in cui si sono tenute per la positività rilevata fra gli studenti, sono state mirate al ripasso, in qualche caso all'approfondimento e soprattutto al recupero/consolidamento dei contenuti già retrocessi. Il libro di testo è stato lo strumento principale per le attività svolte, anche se il metodo della "ricercazione" è stato adottato per sviluppare la curiosità e il senso critico dei discenti. Non sono stati distribuiti materiali diversi dal libro di testo e/o da schede riassuntive elaborate dalla docente.

### Tipologia di gestione interazione con gli studenti

L'interazione con gli studenti è stata buona e non si sono mai rilevati problemi o difficoltà di comunicazione. Il clima della classe è collaborativo e inclusivo.

### Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Le modalità di verifica proposte hanno visto un equilibrio tra le prove scritte e quelle orali specialmente nel trimestre; durante il pentamestre invece, per preparare in modo migliore gli studenti a sostenere l'Esame di Stato, si sono privilegiate le verifiche orali cercando di sviluppare le competenze necessarie per la sua conduzione multidisciplinare. Sono state svolte anche verifiche formative nella forma di compiti di realtà ad esempio la redazione di un budget economico e una analisi reddituale e soprattutto l'analisi di casi aziendali.

Questa ultima modalità è stata molto utilizzata anche nel percorso di Educazione civica.

### Criteria di Valutazione

Per la valutazione delle prove sia orali che scritte, ci si è avvalsi della griglia di valutazione scelta dal dipartimento di discipline giuridiche ed economiche, così come per la valutazione del percorso di Educazione civica, ci si è rifatti alla rubrica di valutazione votata dal Collegio dei docenti.

## 5.5 Scheda di LINGUA INGLESE

Scheda per materia: LINGUA INGLESE

Prof. ssa CAMILLA RASPINI

### 1. Libro di testo

Caruso, Piccigallo, DAILY SPECIALS, Le Monnier Scuola

### 2. Macroargomenti del programma svolti

Dal libro di testo "Daily Specials" sono stati svolti i seguenti argomenti:

Module 1: AT THE BAR : The world of Hospitality. Accommodation and Catering. Commercial and non-profit Catering. Types of Bars. Bars and what they offer. The Staff. Bar Marketing Ideas. Marketing Strategies. Some of the coolest bars in the world.

Different types of Menus and menu formats.

Module 2: PURCHASING AND STORING FOOD: Buyers and Suppliers. The short supply chain. How to store food properly: First in, First out. Why restaurants should buy local food. Dealing with food suppliers.

Educazione Civica: The Suffragette Movement in the UK. Emmeline Pankhurst. Women's suffrage in the UK and in the US. (materiali forniti dall'insegnante)

Module 3: HEALTHY EATING: The Mediterranean Diet. Food allergies and special diets. The effects of cooking on Nutrition. Food labelling. Food allergies and intolerances. Eating Disorders. Slow Food. The seals.

Educazione Civica: Safe Drinking. Organic Food and GMOs. Food Waste and environmental consequences. (materiali forniti dall'insegnante)

Module 4: SOMMELIERS AND BARTENDERS: Modulo Interdisciplinare condiviso nel Dipartimento di Lingue per l'attuazione dei PCTO: Le bevande tipiche e l'abbinamento cibo-vino: Understanding and Serving Wine. Wine appellation. Pairing Food and Wine. Sherry Wines. The production of Whisky in Scotland. The production of Gin in Plymouth. Beers: Ireland and the example of the Guinness in Dublin . Basic Bartending Techniques.

The main European Institutions. ( materiali forniti dall'insegnante).

Module 5: ORGANISING BANQUETS: What is a Banquet? The Banquet Manager's Job. Catering and Banqueting. Meeting the customer. Arranging a function. Styles of dining service for different events. Reading: "Gatsby's amazing parties".

The UK Institutions.

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

Literature: "The Victorian Age"; O.Wilde and "The Picture of Dorian Gray"; C.Dickens and "Oliver Twist"; J.Joyce, "Dubliners", main features ; G.Orwell, "Animal Farm", main features. ( materiali forniti dall'insegnante).

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

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

### **4. Obiettivi specifici della disciplina**

Obiettivi Educativi: L'insegnante ha cercato di ampliare la partecipazione attiva e propositiva degli studenti ,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 , come anche temi riferiti al cibo e al consumo sostenibile; inoltre, si è riflettuto sul percorso verso il suffragio universale attraverso il movimento delle Suffragette nel Regno Unito. In particolare, gli studenti 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 sul catering commerciale e industriale; parlare dei principali profili degli operatori del settore e dei diversi tipi di strutture ristorative; saper parlare di strategie di promozione di una struttura ristorativa. Saper riferire dei diversi tipi di Menu; saper parlare di come si devono immagazzinare i prodotti ;sapersi

orientare rispetto ai principali disordini alimentari, allergie e intolleranze; saper parlare della Dieta Mediterranea, saper riferire sui cibi biologici e sui GMOs. Saper parlare di Slow Food e della filiera corta; saper parlare dei marchi di qualità. Saper parlare del vino e dell'abbinamento cibo-vino. Saper riferire sulle bevande tipiche collegate alla Scozia e all'Irlanda. Saper riferire su come organizzare banchetti e sul ruolo del Banqueting Manager.

Con riferimento alla storia della Letteratura, saper riportare, in modo molto semplice, le principali caratteristiche relative all'Età Vittoriana, a O.Wilde con "The Picture of Dorian Gray", a Dickens con "Oliver Twist", a J.Joyce con "Dubliners", a G.Orwell con "Animal Farm".

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

La classe 5BSV è composta da soli 9 studenti, con i quali ho lavorato fino dallo scorso anno, instaurando da subito un ottimo rapporto; nel complesso gli studenti hanno mostrato una fragilità di base nella competenza linguistica, in alcuni casi non supportata da uno studio e un impegno assiduo. Per la maggior parte degli studenti è stato necessario guidare in modo continuativo l'applicazione allo studio, e solo qualcuno si è mostrato capace di operare collegamenti in maniera autonoma e personale quando sostenuto da un impegno proficuo. Il livello raggiunto nella competenza linguistica sia scritta che orale è stato nella maggior parte dei casi sufficiente o appena sufficiente; qualcuno ha mostrato un lieve miglioramento nel corso dell'anno, mentre per qualcuno permane ancora qualche incertezza di base. In particolare, solo alcuni studenti si sono distinti per il raggiungimento di buoni risultati nella competenza linguistica, in qualche caso ottimi. Per gli alunni DSA e BES 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**

Tutti gli studenti si sono comportati in maniera corretta, educati e rispettosi in classe, in relazione alle persone, alle cose e all'ambiente; hanno seguito le indicazioni dell'insegnante e mostrato di essere un gruppo classe abbastanza unito e coeso. Coloro che hanno necessitato della Didattica a Distanza hanno seguito le videolezioni con regolarità e svolto le attività previste.

#### **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 : videolezioni sulla piattaforma Teams ,utilizzo del registro elettronico

### 8. Prove di verifica:tipologia 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	3
Problemi a soluzione rapida		
Casi pratici e professionali		
Sviluppo progetti		
✓ Reading Comprehension	2	3
✓ Matching exercise	2	3

## **MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA**

### **1. Materiali di studio proposti**

Libro di testo : Caruso, Piccigallo, DAILY SPECIALS, le Monnier Scuola  
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 per alcuni studenti, ho regolarmente svolto video lezioni sulla piattaforma Teams seguendo l'orario curricolare previsto e le indicazioni specifiche del Dirigente Scolastico; gli studenti hanno partecipato con assiduità alle video lezioni, tenendo un comportamento corretto ed una attitudine consona alla situazione, ad eccezione di uno studente che, per motivi diversi, ha partecipato in maniera meno continuativa. La classe ha quindi consentito lo svolgimento della programmazione prevista con regolarità.

### **3. Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati**

Collegamento in video lezione sulla piattaforma Teams secondo l'orario previsto. RE Argo per compiti e normale gestione lezioni; email e whatsapp per comunicazioni immediate .

### **4. Modalità di verifica formativa e/o sommativa**

Non ho svolto verifiche orali né scritte durante le video lezioni ; compiti assegnati e svolti a casa 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 tutte le verifiche, sia orali che scritte, ho fatto riferimento ai consueti criteri di valutazione condivisi nel Dipartimento di Lingue.

## 5.6 Scheda di LINGUA FRANCESE

Scheda per materia: Lingua Francese Prof.ssa Monica Simonelli

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

S. Ferrari, H. Dubosc Côté Cuisine Côté Salle, Minerva Italica

C. Duvallier "Gourmet Service " Eli edizioni

Altri documenti utilizzati:

Fotocopie su due autori letterari , Charles- Baudelaire et Marcel Proust

### 2. Macroargomenti del programma svolti

Entrée en Matière

Le vin- Phases de dégustation-Le champagne

Idées Desserts

Histoire Cuisine Française

Produits biologiques et OGM

Balade Gourmande en Italie

Cuisines Variées et Santé

Gastronomie des régions françaises- La Cuisine Provençale

#### **Educazione civica:**

Ogm, Produits Biologiques,( Slow Food)

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

Certificazione linguistica Delf B1

**4. Obiettivi specifici della disciplina**

1. Acquisire la capacità di ricerca e individuazione di strumenti di apprendimento validi ed efficaci e di lavorare in autonomia per padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili, nonché i linguaggi settoriali per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti lavorativi specifici di settore e nelle diverse situazioni operative.
2. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo, con particolare riguardo a quelli professionalizzanti.
3. Produrre testi di vario tipo, in particolare relativi a situazioni professionali.
4. Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire in contesti organizzativi e professionali del settore enogastronomico.
5. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
6. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
7. Utilizzare gli strumenti indispensabili per stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e di approfondimento disciplinare

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

Gli obiettivi raggiunti degli argomenti trattati, sono stati abbastanza soddisfacenti anche se non acquisiti nella stessa maniera tra i vari componenti della classe. Salvo

qualche caso sembra prevalere lo studio finalizzato alla verifica, caratterizzato, talvolta, da tratti di discontinuità e modesto rigore e approfondimento.

## 6. Condotta degli alunni in classe

La classe ha un comportamento sostanzialmente corretto, anche se talvolta l'attenzione ha dovuto essere richiamata.

## 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

N° prove	Trimestre	Pentamestre
	2 orale e 2 scritti	2 orali e 3 scritti

### 5.7 Scheda di MATEMATICA

Scheda per materia: **Matematica**

**Prof. Filippo Midiri**

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

“Colori della Matematica” edizione bianca per il quinto anno degli istituti alberghieri  
Volume B - Leonardo Sasso e Ilaria Fragni

#### 2. Macroargomenti del programma svolti

Matematica: Richiami alle derivate semplici e Derivate composte - il Calcolo integrale, l'integrale indefinito, principali metodi di risoluzione degli integrali indefiniti - l'Integrale definito - aree e volumi di solidi - solidi di rotazione - richiami al calcolo combinatorio e al calcolo delle probabilità.

In riferimento a Cittadinanza e costituzione: Valutazione delle competenze digitali in particolar modo utilizzo di Power Point Microsoft Office (tutte le versioni)

#### 4. Obiettivi specifici della disciplina

Coinvolgimento degli studenti nell'elaborazione di quesiti concernenti la loro materia con test di verifica finalizzati a problemi di scelta e problemi di realtà nel settore alberghiero e di Sala e vendita.

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

Obiettivo raggiunto dalla gran parte della classe in modo più che soddisfacente.

#### 6. Condotta degli alunni in classe

Condotta quasi esemplare da parte della classe.

### 7. Metodologie di insegnamento utilizzate

- |   |
|---|
| x Lezione frontale come momento di informazione   |
| 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. |

### 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Problemi di scelta e di realtà, numero di prove 2 (trimestre) e 3 (pentamestre)

Tipologia
x Interrogazione orale
x Interrogazione rapida di controllo
x Quesiti a risposta multipla

### MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

Materiali di studio proposti: Lezione interattiva a distanza con utilizzo di pc.

Tipologia di gestione interazione con gli studenti: -

Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati - Microsoft Teams - Argo- YT.

5. Criteri di Valutazione: in presenza.

## 5.8 Scheda di LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA

Scheda per materia: Sala e Vendita

Prof.ssa Claudia Beni

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

“Sarò Maître, sarò Barman” secondo biennio e quinto anno Casa editrice Giunti T.V.P. - AAVV

Materiale predisposto dalla docente e condiviso nella sezione “Didattica-condivisione documenti” del registro elettronico:

- La gestione degli acquisti
- I vini green
- Lo spreco alimentare
- Ristorazione sostenibile
- Futurismo e polibibite
- I vini passiti
- La qualità del servizio ristorativo
- La normativa vitivinicola
- La Francia: Champagne, Borgogna, Bordeaux e Alsazia
- Tequila, Mezcal, Rum e Gin
- Alcol e salute, la normativa sulla somministrazione dell'alcol
- I metodi alternativi di estrazione del caffè e gli specialty coffee
- Il processo di erogazione del servizio ristorativo
- La percezione dell'offerta ristorativa
- La comunicazione, il locale di successo
- Marketing e analisi swot

### 2. Macroargomenti del programma svolti

#### Modulo 1 Enologia

- Dalla pianta della vite al vino
- I vini speciali
- La cantina
- La carta dei vini
- Il servizio del vino
- L'etichetta

#### Modulo 2 Enografia

- La legislazione vitivinicola
- Le DOCG della Toscana
- Enografia europea: la Francia

#### Modulo 3 Degustazione e abbinamento cibo-vino

- Esame visivo, olfattivo e gusto-olfattivo (AIS)
- Abbinamento cibo-vino (poligono AIS)

#### Modulo 4 Il mondo della ristorazione

- Le strutture ricettive, la ristorazione commerciale e collettiva
- Catering e banqueting

- La sicurezza alimentare (salute, igiene in ambienti di lavoro)
- La qualità degli alimenti e le certificazioni europee
- Gli stili di servizio
- I rapporti con i clienti
- La gestione degli acquisti, l'ufficio acquisti
- Il menu

#### **Modulo 5 Il bar**

- La storia del bere miscelato
- Le bevande in uso al bar
- Tecniche di miscelazione dei principali cocktails IBA
- Drink cost, calcolo Kcal e grado alcolico di un cocktail
- Il caffè

#### **Modulo 6 Educazione Civica**

- Lo spreco alimentare, la Legge Gadda
- I vini green
- I disciplinari di produzione del Brunello di Montalcino e del Prosciutto Toscano

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

Gare, concorsi e manifestazioni  
PCTO

### **4. Obiettivi specifici della disciplina**

- Applicare la normativa vigente in fatto di igiene degli alimenti, tracciabilità, sicurezza sui luoghi di lavoro e privacy. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico e fisico, nutrizionale e gastronomico.
- È in grado di classificare gli esercizi ristorativi. È in grado di individuare i requisiti necessari per avviare un'attività ristorativa
- Possiede le nozioni basilari di enologia. Saper applicare le tecniche di servizio e conservazione del vino
- È in grado di riconoscere le caratteristiche, le tipologie e i metodi di produzione dei vini e dei vini speciali
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Saper riconoscere le caratteristiche dei locali e individuare i diversi servizi. È in grado di utilizzare nel modo corretto l'attrezzatura. È in grado di riconoscere le varie tipologie di cocktails e di consigliare la bevanda giusta
- Saper individuare le differenze tra liquori e distillati e saperli utilizzare nel modo corretto. È in grado di valutare l'importanza degli ingredienti che compongono la birra
- È in grado di presentare le preparazioni al cliente con una conoscenza adeguata dei prodotti a marchio
- È in grado di consigliare al cliente il giusto vino in abbinamento al piatto

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

Il giudizio sulla classe deve essere suddiviso in due momenti: il primo è quello della partecipazione al dialogo educativo e dell'impegno e il secondo quello relativo alle attività pratiche di laboratorio e alla PCTO. La partecipazione è stata costante, l'impegno è stato continuo e rigoroso. Un numero esiguo di studenti, nonostante l'impegno, non è riuscito a conseguire pienamente gli obiettivi prefissati a causa di insicurezze riferibili a fragilità emotive e a carenze formative pregresse. La frequenza nel complesso è stata regolare: sono pochissimi gli studenti che hanno fatto registrare nella disciplina un importante numero di assenze.

Sono invece da sottolineare in modo particolare i risultati positivi che gli allievi hanno ottenuto nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. La presenza, la preparazione e le competenze degli alunni sono risultate positive. Alcuni sono stati apprezzati in modo particolare per l'affidabilità, la correttezza nello svolgimento delle loro mansioni, la disponibilità mostrata nell'acquisire nuove conoscenze e nell'affrontare problemi nuovi. Anche durante le attività di laboratorio l'interesse e i risultati sono sempre stati positivi.

## 6. Condotta degli alunni in classe

Non sussistono problemi di condotta e/o di inosservanza delle regole scolastiche. Per quanto attiene al rapporto con l'insegnante lo stesso è risultato sempre cordiale e rispettoso dei ruoli.

## 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
- Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
- Laboratorio di sala e bar
- DDI piattaforma Office 365

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia

• Interrogazione orale: analisi di materiale proposto (immagine)
• Interrogazione rapida di controllo
• Analisi e commento di un testo o articolo di giornale
• Casi pratici e professionali
• Compiti di realtà

Numero prove	Trimestre	Pentamestre
Prove scritte	1	3
Prove orali	4	2

### 5.10 Scheda di SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Scheda per materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Prof. Franco Cervellati

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

“Competenze motorie” - E. Zocca - M. Gulisano - P. Manetti - M. Marella - A. Sbragi

#### 2. Macroargomenti del programma svolti

1. Il miglioramento delle capacità motorie condizionali;
2. Attività sportive individuali e di squadra;
3. Elementi di valutazione delle capacità motorie come strumento di conoscenza di sé e di programmazione;
4. La Storia dello sport nel Novecento per comprendere il fenomeno nella realtà attuale;
5. Elementi di traumatologia sportiva, prevenzione e primo soccorso.
6. Il modello di sviluppo sportivo e le relazioni con gli aspetti di tutela della salute nel nostro Paese (argomento di Cittadinanza e Costituzione).

Lo sviluppo delle attività pratiche ha dovuto prendere in considerazione, per un prolungato periodo, il protocollo elaborato dal Dipartimento delle Scienze Motorie dell'Istituto che escludeva attività sportive di squadra in situazione di contatto.

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

Cinema & Sport: visione, commento guidato e rielaborazione di un film nel corso dell'a.s.

**4. Obiettivi specifici della disciplina**

1. La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie, coordinative ed espressive;
2. Lo sport e le sue regole e il tema del Fair play;
3. La salute, il benessere fisico e mentale, la sicurezza e la prevenzione dei traumi e delle patologie;
4. Aspetti teorici della disciplina: la traumatologia sportiva e la storia dello sport come fenomeno sociale del Novecento.

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

Tutti gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti dagli studenti che hanno effettuato anche buone e talvolta eccellenti rielaborazioni personali degli argomenti proposti. I risultati, per la stragrande maggioranza degli elementi, sono molto buoni e talvolta eccellenti.

**6. Condotta degli alunni in classe**

La classe ha evidenziato un comportamento educato e corretto in ogni situazione collaborando fattivamente e partecipando alle attività in maniera motivata.

**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.

<input type="checkbox"/> Lavori con interventi di esperti, conferenze, dibattiti e visite guidate.
<input type="checkbox"/> Produzione libera o guidata di schemi per apprendere e fissare le acquisizioni di studio.
✓ Laboratorio audiovisivo, informatico, scientifico
<input type="checkbox"/> Altro, specificare:

## 8. Prove di verifica: tipologie e numero

Tipologia
<input type="checkbox"/> Interrogazione orale
<input type="checkbox"/> Interrogazione rapida di controllo
<input type="checkbox"/> Analisi e commento di un testo
<input type="checkbox"/> Sviluppo di un argomento: saggio breve, articolo giornale, intervista, lettera
<input type="checkbox"/> Trattazione di un tema su argomento di ordine generale
✓ Trattazione sintetica di argomenti (2 verifiche)
<input type="checkbox"/> Quesiti a risposta singola
✓ Quesiti a risposta multipla (1 verifica)
<input type="checkbox"/> Problemi a soluzione rapida
✓ Casi pratici e professionali (valutazioni periodiche mensili 7 in totale)
<input type="checkbox"/> Sviluppo progetti

### MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

Attivata esclusivamente per eventuali attività teoriche in classe, in caso di necessità.

Tipologia di gestione interazione con gli studenti

Nell'eventualità gli studenti hanno assistito alla lezione della classe.

Piattaforme, Canali, Strumenti di Comunicazione utilizzati

TEAMS e - solo nella necessità - posta elettronica.

#### 4.Modalità di verifica formativa e/o sommativa

Le modalità di verifica si sono sviluppate sui due diversi livelli degli apprendimenti: su quello delle attività pratiche comprendendo anche la sfera delle competenze acquisite, dell'attitudine mostrate nella socializzazione e nel lavoro in team; su quello delle conoscenze degli aspetti teorici della disciplina. L'equilibrio dei due aspetti può essere quantificato in chiave di verifica sommativa nella misura rispettivamente del 75% e 25%.

#### 5.Criteri di Valutazione

I criteri di valutazione hanno preso in considerazione - per gli aspetti eminentemente pratici della disciplina - i livelli di partenza dei singoli studenti, i progressi evidenziati, ma soprattutto i livelli personali di motivazione, impegno, continuità del medesimo nel tempo ed infine le abilità operative e sportive. Si è attribuito in linea generica e quando possibile una valutazione mensile sugli aspetti pratici; Per quanto riguarda l'aspetto teorico della disciplina si sono valutate le conoscenze acquisite e la capacità di collegare l'argomento ad altri, sia disciplinari che pluri-disciplinari.

##### **5.11 Scheda di IRC**

##### **5.12 Scheda di Educazione Civica**

## **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. 65 del 14 marzo 2022**.

### **Commissione d' esame**

#### **Membri interni:**

- 1.Lingua e Letteratura Italiana e Storia: Prof.ssa Nanti Anna Maria
- 2.Scienza e cultura dell'alimentazione: Prof.ssa Lamenti Gioia
3. Lingua Inglese : Prof.ssa Raspini Camilla
4. Lingua Francese: Prof.ssa Simonelli Monica
5. Laboratorio di Enogastronomia - Sala e vendita: Prof.ssa Beni Claudia
6. Laboratorio di Enogastronomia - Cucina: Prof. Caruana Rosario

### **6.1 Simulazioni prove scritte**

Le classi hanno svolto la simulazione della 1 prova scritta, italiano, il 26 Aprile 2022 e la simulazione della 2 prova scritta, scienze dell'alimentazione, il 03 Maggio 2022. A seguire le griglie utilizzate per la correzione.

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

**Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
I d e a z i o n e , p i a n i f i c a z i o n e e o r g a n i z z a z i o n e d e l t e s t o	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
C o r r e t t e z z a g r a m m a t i c a l e (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivam ente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e / o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>				
	10	8	6	4	2

Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	parziale / incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>					
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>					

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e interpretazione di un testo argomentativo)**

**Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)</b>	<b>Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019</b>				
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)</b>	<b>Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>2</b>

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse e impuntuali
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	8	6	4	2
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	adeguate	parziali	scarse	assenti
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	8	6	4	2
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	8	6	4	2
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi);  complessivamen te presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi);  parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi);  scarso	assente; assente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	8	6	4	2
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	8	6	4	2
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019				
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019				
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	8	6	4	2

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel c o m p l e s s o scorretta	scorretta
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	12	9	6	3
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	adeguata	parziale	scarsa	assente
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	12	9	6	3
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	N o t a ministeriale 28/03/2022 prot.7775- D M . 1095/2019				
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)	Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.109/2019				

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Analisi e interpretazione di un testo espositivo- argomentativo su tematiche di attualità)**

**Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>					
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>				
	10	8	6	4	2

<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi</b>	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	<b>15</b>	<b>12</b>	<b>9</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
<b>P U N T E G G I O PARTESPECIFICA</b>					
<b>P U N T E G G I O TOTALE</b>					

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA - Scienze dell'alimentazione

Nota ministeriale 28/03/2022 prot.7775-DM.1095/2019

INDICATORI	DESCRITTORI	MISURATORI	PUNTI
<b>Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</b>	-Insufficiente comprensione del testo e della tematica proposta	1	
	-Sufficiente comprensione del testo e della tematica o della consegna operativa	2	
	-Buona comprensione del testo o della tematica o della consegna operativa anche in chiave interdisciplinare	3	
<b>Conoscenze relative ai nuclei fondamentali</b>	-Conoscenze gravemente insufficienti dei nuclei fondamentali della disciplina/e richieste	1	
	-Conoscenze parziali o lacunose dei nuclei fondamentali della disciplina/e richieste	2	
	-Conoscenza essenziale dei nuclei fondamentali	3	
	-Conoscenze sufficienti ed adeguate dei nuclei fondamentali	4	

della/e discipline	-Padronanza dei contenuti fondamentali, sufficiente capacità di collegamento	5	
	-Conoscenze approfondite dei contenuti, apprezzabile capacità di collegamento e rielaborazione	6	
<b>Competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</b>	-Competenze professionali limitate, incapacità a risolvere problematiche pertinenti al contesto	1	
	- Competenze professionali limitate, propone soluzioni solo parzialmente riferibili al contesto	2	
	- Competenze professionali minime, ma non sempre propone soluzioni adeguate al contesto	3	
	<b>- Competenze professionali adeguate, propone soluzioni pertinenti pur se riferite a contesti noti</b>	4	
	-Competenze adeguate, propone sempre più soluzioni pertinenti riferite a contesti già noti	5	
	-Buone competenze professionali applicate anche a nuovi contesti	6	
	-Buone competenze professionali applicate a nuove situazioni in modo pertinente e rielaborandole con collegamenti interdisciplinari	7	
	-Eccellenti competenze professionali applicate anche a nuovi contesti in modo pertinente, organico e con una ricerca personale	8	
<b>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi</b>	-Insufficiente capacità di sintetizzare e collegare informazioni, usa un linguaggio tecnico non adeguato	1	
	<b>-Sufficiente capacità di sintetizzare e collegare informazioni in modo chiaro e pertinente, usa un linguaggio tecnico non sempre adeguato</b>	2	
	-Buona capacità di collegare ed argomentare le informazioni in modo pertinente ed esauritivo, usa un linguaggio tecnico adeguato	3	

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

**Tabella 2: Conversione del punteggio della prima prova scritta**

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

**Tabella 2: Conversione del punteggio della seconda prova scritta**

## 6.2 Il colloquio

Come da Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14 marzo 2022, di cui all'articolo 22, il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della

studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio: di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla Ministero dell'istruzione 25 sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La stessa provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle

iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

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.

### 6.3 Griglia di valutazione del colloquio (All. A dell'O.M. n. 65/14/03/2022)

La commissione dispone di venticinque 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 all'Allegato A dell'O.M n° 65 del 14 marzo 2022.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 3.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6.50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 3.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2.50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Gli indicatori che consentono una valutazione di massimo 10 punti ciascuno sono:

Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo;

Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro;

Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti .

Gli indicatori che consentono una valutazione di massimo 5 punti ciascuno sono:

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera;

Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali.

## **7. ALLEGATI**

1. Rubrica di valutazione per l'Educazione Civica
2. Simulazione della prima prova
3. Simulazione della seconda prova
4. Prospetto attività PCTO
5. Materiali riservati

<b>Anno scolastico 2021/2022</b>	<b>“Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”</b>	<b>Classe 5 sez. BSV</b>
--------------------------------------	--	--------------------------

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

Nome e Cognome		Firma
Prof.ssa	Anna Maria Nanti	
Prof.ssa	Camilla Raspini	
Prof.ssa	Monica Simonelli	
Prof.	Filippo Midiri	
Prof.ssa	Gioia Lamenti	
Prof.ssa	Riccarda Cattani	
Prof.ssa	Claudia Beni	
Prof.	Rosario Caruana	
Prof.	Franco Cervellati	
Prof.	Federico Valacchi	

Figline e Incisa Valdarno, 15 maggio 2022

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
Ing. Alessandro Papini

**ALLEGATI**  
Al documento del Consiglio di Classe

**CLASSE 5 SEZ. BSV**

**Anno scolastico 2021/2022**