



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

ISTITUTO PROF.LE DI STATO SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE - "BUONTALENTI"-FIRENZE  
Prot. 0003388 del 28/05/2020  
04-06 (Entrata)

## ESAMI DI STATO A. S. 2019/2020

*Tecnico dei servizi per  
l'enogastronomia e l'ospitalità  
alberghiera*

**Documento del Consiglio di Classe**  
**5B Enogastronomia**

# SOMMARIO

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	2
1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE .....	3
1.1. PROFILO DELLA CLASSE .....	4
1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE .....	6
2. BREVE PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE .....	7
2.1. OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI .....	7
2.2. OBIETTIVI SPECIFICI NEI VARI AMBITI DISCIPLINARI .....	8
2.3. OBIETTIVI CURRICULARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID - 19 .....	9
3. METODI DI INSEGNAMENTO .....	10
4. MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO .....	10
5. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE .....	11
6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI .....	11
6.1. ATTIVITA' ED ESPERIENZE SVOLTE DA UN GRUPPO DI ALUNNI .....	11
7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI .....	12
8. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE .....	12
9. TESTI, OGGETTO DI STUDIO IN LINGUA E LETTERATURA ITALIANA .....	13
10. ESPERIENZA AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, PCTO .....	13
11. VERIFICA E VALUTAZIONE .....	14
11.1. VERIFICHE .....	14
11.2. VALUTAZIONE .....	14
11.3. VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA .....	15
12. SIMULAZIONE DELLE PROVE DELL'ESAME DI STATO .....	16
12.1. SIMULAZIONE COLLOQUIO DELL'ESAME DI STATO .....	16
ALLEGATO 1: QUADRO ORARIO .....	18
ALLEGATO 2: ALLEGATI "A" RELATIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE .....	19
ALLEGATO 3: GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE ORALI .....	56
ALLEGATO 4: OBIETTIVI, CRITERI DI VALUTAZIONE E RISULTATI DEI PCTO .....	58

**Esami di Stato a.s. 2019/2020**  
Documento del Consiglio di Classe

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE **ENOGASTRONOMIA**

Classe **5** Sezione **B**

**Componenti del Consiglio di Classe**

DISCIPLINE	DOCENTI
Lingua e letteratura italiana	Angelo Chimienti
Storia, cittadinanza e costituzione	Angelo Chimienti
Lingua inglese	Donatella Cioti
Matematica	Raffaella Fabbri
Scienze motorie e sportive	Marco Romoli
Seconda lingua straniera (Francese)	Alessandra Cavalli
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Alessandro Broccia
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	Raffaele Urraro
Scienza e cultura dell'alimentazione	Jamil Cappelli
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giuseppa Ingiaimo
Religione Cattolica	Federico Bernacchi
Sostegno AD02	Lucia Tuci
Sostegno AD01	Barbara Perna
Sostegno AD03	Claudia Felicetti
Sostegno AD03	Roberta Bicchetti
Sostegno AD02	Giuseppe Quaranta

Il Coordinatore

Giuseppa Ingiaimo

---

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

---

# 1. PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

Numero di alunni	17
Femmine	5
Maschi	12
Alunni provenienti dalla IV	15
Alunni provenienti da altre sezioni	1
Alunni provenienti da altri istituti	1
Alunni che ripetono la classe Quinta	1
Alunni che hanno seguito un corso regolare di studi	10
Alunni che non hanno seguito un corso regolare di studi	7
Alunni che si avvalgono dello studio della religione cattolica	3

Attualmente la classe è composta dai seguenti studenti:

	<b>COGNOME E NOME</b>
1.	<b>Anin Akrebie Sandrine Carolle</b>
2.	<b>Bartalesi Federico</b>
3.	<b>Chiari Filippo</b>
4.	<b>Contadin Emiliano</b>
5.	<b>Gashi Djellze</b>
6.	<b>Gianni Grigorij</b>
7.	<b>Greco Alessio</b>
8.	<b>Guerrieri Francesco</b>
9.	<b>Lapi Lorenzo</b>
10.	<b>Lippi Lorenzo</b>
11.	<b>Mandrella Alessio</b>
12.	<b>Mellini Viola</b>
13.	<b>Padagas Erica Gail</b>
14.	<b>Parrini Alessandro</b>
15.	<b>Renai Filippo</b>
16.	<b>Silvestrino Giovanni</b>
17.	<b>Vuolo Brenda</b>

## 1.1. PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5B ( articolazione enogastronomia/cucina) è formata da 17 alunni di cui il 30% è rappresentato da studentesse e il restante 70% da studenti.

L'attuale assetto della classe si è costituito principalmente al terzo anno, dall'unione di alunni provenienti da varie classi. La situazione di ingresso, è risultata, abbastanza problematica sia per il numero di alunni che per una diversificata cultura ed educazione.

Durante il triennio, la composizione iniziale della classe si è molto ridimensionata ma al quinto anno si sono aggiunti due studenti (uno da un'altra sezione della stessa scuola l'altro da un altro istituto scolastico) che sono riusciti a ben inserirsi nel contesto classe. Nel corso del triennio, gli alunni sono riusciti a costruire un clima di classe positivo ed anche se a volte c'è stato qualche momento di incomprensione, nel complesso sono comunque riusciti a realizzare un dialogo e un confronto costruttivo. Generalmente, nell'ultimo anno, il gruppo classe ha rispettato le regole condivise, pur manifestando sporadicamente qualche atteggiamento di superficialità nei confronti delle stesse.

Dal punto di vista didattico, la classe si presenta con una preparazione di base eterogenea, in molti casi frammentaria e lacunosa, ed un livello di competenze linguistiche e logico-matematiche spesso carenti. Molti alunni, nella prima parte del presente anno scolastico, non avevano adeguata consapevolezza dell'impegno necessario per affrontare al meglio la prova d'esame, in quanto il loro metodo di studio, in generale, risultava poco approfondito ed in molti casi discontinuo. Il Consiglio di Classe ha cercato e adottato opportune strategie per motivare gli alunni al fine di stimolarli verso un maggiore senso di responsabilità e un'attenzione più costante. Durante il periodo di didattica a distanza, gli alunni si sono mostrati attenti, puntuali e responsabili, nonostante la nuova modalità richiedesse uno sforzo di attenzione maggiore, dimostrando maturità ed impegno, altresì migliorando l'atteggiamento e l'orientamento verso l'apprendimento. I docenti, durante la circostanza inaspettata ed imprevedibile dell'emergenza sanitaria, hanno curato la vicinanza con gli alunni, con l'intento di contrastare l'isolamento e la demotivazione, sviluppando il percorso di apprendimento e cercando di coinvolgerli con video-lezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di tutte le funzioni del Registro elettronico, libri e test digitali e apposite App. Anche per gli alunni con disturbo dell'apprendimento e con bisogni educativi speciali è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento a distanza utilizzati in questo periodo di emergenza.

Attualmente il livello di preparazione raggiunto risulta disomogeneo poiché solo un piccolo gruppo di studenti ha sempre mostrato elevato interesse, costanza nello studio, partecipazione al dialogo educativo. I risultati raggiunti da questi ultimi sono mediamente buoni, poiché gli alunni hanno mostrato apprezzabili capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale. Un secondo gruppo di allievi ha mostrato un discontinuo interesse e partecipazione, riportando risultati mediamente sufficienti. Per diversi alunni permangono, comunque, difficoltà per quanto riguarda una piena completezza delle conoscenze, criticità nell'elaborazione scritta e orale di alcune materie e nella riorganizzazione autonoma dei contenuti appresi. Le carenze più evidenti si riscontrano nella produzione scritta e nel metodo di studio, legato per lo più ad un apprendimento mnemonico e scarsamente adeguato.

Relativamente all'acquisizione delle competenze linguistiche (lingue straniere), si rileva la presenza di alcuni alunni con una buona padronanza sia nella produzione scritta che nell'esposizione orale, alunni che invece manifestano alcune incertezze nella sintassi e nel lessico, altri che non hanno raggiunto gli obiettivi minimi previsti, probabilmente a causa delle lacune pregresse; infine, per alcuni di questi allievi è risultata particolarmente difficile la rielaborazione dei contenuti e l'acquisizione dei linguaggi tecnici specifici, soprattutto nelle discipline dell'area giuridico-amministrativa e logico-matematica.

La preparazione professionale è risultata adeguata, in alcuni casi eccellente ed i risultati conseguiti nell'attività di PCTO sono dei più apprezzabili.

Complessivamente, la frequenza può considerarsi abbastanza regolare per la maggior parte della classe, tranne in alcuni casi in cui le assenze sono state troppe e a volte non sempre motivate.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento della classe, si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.(Allegato n. 2)

## 1.2. PROFILO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Nell'arco dell'ultimo triennio, come mostrato nella tabella sottostante, ci sono state diverse variazioni all'interno del gruppo docenti, tranne che per le discipline di Scienze motorie, Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina , Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Lingua Inglese, tutti gli altri docenti sono cambiati nell'arco del triennio

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica		
		III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	Angelo Chimienti	no	no	si
Storia, cittadinanza e costituzione	Angelo Chimienti	no	no	si
Lingua inglese	Donatella Cioti	si	si	si
Matematica	Raffaella Fabbri	no	no	si
Scienze motorie e sportive	Marco Romoli	si	si	si
Seconda lingua straniera	Alessandra Cavalli	no	si	si
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	Alessandro Broccia	si	si	si
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	Raffaele Urraro	no	no	si
Scienza e cultura dell'alimentazione	Jamil Cappelli	no	no	si
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Giuseppa Ingiaimo	si	si	si
Religione Cattolica	Federico Bernacchi	si	no	si
Sostegno AD01	Barbara Perna	si	si	si
Sostegno AD02	Lucia Tuci	no	no	si
Sostegno AD02	Giuseppa Quaranta	no	no	si
Sostegno AD03	Claudia Felicetti	si	si	si
Sostegno AD03	Roberta Bicchetti	no	no	si

## **2. BREVE PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE**

Il Tecnico dei 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.

E' 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.

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

### **2.1.OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DELL'INDIRIZZO DI STUDI (linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)**

L'insegnamento delle varie discipline mira a far acquisire allo studente un'adeguata preparazione in cui gli aspetti professionali e culturali siano fortemente integrati, in modo che egli consegua consapevolezza del proprio ruolo, sia come operatore del settore che



come cittadino, e costruisca la propria personalità attraverso una sempre più organica rielaborazione degli elementi di connessione dei vari percorsi didattici.

Si individuano, perciò, i seguenti obiettivi generali trasversali:

- capacità di generalizzazione e di astrazione;
- strutturazione analitica e logica dei contenuti (analisi, ricerca degli elementi significativi e delle relazioni logiche o matematiche che li legano);
- capacità critica (sintesi e valutazione critica);
- capacità di effettuare scelte e di assumere decisioni consapevoli e documentate;
- consolidamento delle capacità di organizzazione autonoma nel lavoro individuale e di gruppo;
- capacità di effettuare collegamenti tra varie discipline;
- lettura, interpretazione e redazione di documenti;
- capacità di comunicare efficacemente, utilizzando appropriati linguaggi tecnici;
- documentazione adeguata del proprio lavoro;
- consolidamento ed ampliamento delle conoscenze acquisite, sia a livello ricettivo che produttivo e relative sia alla cultura di base che alla specifica cultura professionale;
- ampliamento degli orizzonti umani e sociali tramite una conoscenza più approfondita di realtà socio-culturali diverse;
- capacità di memorizzazione;
- consolidamento e potenziamento delle capacità espressive, di collegamento, di sintesi e di rielaborazione critica attraverso l'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione.

## **2.2.OBIETTIVI SPECIFICI NEI VARI AMBITI DISCIPLINARI**

**(linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)**

**Per l'area linguistico-storico-letteraria**, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di capacità di comprensione globale e di analisi di testi relativi ad argomenti del vivere quotidiano, di civiltà, professionali e storico-letterari, che hanno costituito oggetto di studio;
- acquisizione di capacità di produzione scritta che consentano allo studente di esprimersi (attraverso lettere, relazioni, temi, articoli, saggi brevi o sintetiche risposte a quesiti aperti) in modo semplice, ma organico e coerente, dimostrando adeguata proprietà terminologica, correttezza formale e abilità ad argomentare logicamente e criticamente con riferimento alle tematiche affrontate.

**Per l'area di indirizzo**, oltre alle conoscenze relative agli argomenti trattati nelle singole discipline, gli obiettivi fondamentali sono stati individuati nella:

- acquisizione di competenze che consentano scelte consapevoli in merito alla costituzione e alla gestione dell'azienda ristorativa, sulla base di adeguate conoscenze circa gli aspetti economici, finanziari, commerciali e legali relativi alla vita dell'azienda e circa i processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione;
- acquisizione di capacità che consentano di organizzare il proprio lavoro individuale e di coordinarlo all'interno di un'attività di gruppo;
- sviluppo di capacità gestionali anche in riferimento a quelle abilità organizzative necessarie per coordinare il lavoro di più settori operativi.

### **2.3. OBIETTIVI CURRICOLARI RIMODULATI PER L'EMERGENZA COVID-19**

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate sia alla valorizzazione delle eccellenze che al rispetto delle esigenze di apprendimento degli alunni con difficoltà.

Per un'analisi degli obiettivi e dei risultati si rimanda alle relazioni delle singole discipline allegate al presente documento (Allegato n.2).

### 3. METODI DI INSEGNAMENTO

#### Prospetto riepilogativo dei metodi didattici adottati

	Italiano	Storia	Inglese	Seconda lingua	Matem.	Sala e Vendita	Aliment.	Cucina	Diritto e Tecniche Ammin.	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lavoro individuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lavoro di gruppo				x		x		x	x	x	x
Discussione guidata	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Discussione libera	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Interventi di esperti								x		x	
Produzione schemi	x	x	x	x	x		x	x	x		x
Attività laboratoriale			x			x		x		x	x
Lezioni online	x	x	x	x	x		x	x	x		

### 4. MEZZI, SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

(linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)

I mezzi comunemente usati in classe (in diversa misura a seconda delle varie discipline) sono:

- testi in adozione;
- materiale digitale;
- materiale audiovisivo;
- materiale in fotocopia prodotto dai docenti.

Per lo svolgimento delle attività didattiche in presenza, gli allievi hanno potuto usufruire di:

- aula assegnata alla loro classe;
- laboratori di cucina e sala-bar;
- aula LIM;
- auditorium per conferenze e dibattiti.
- palestra e campi sportivi

Per lo svolgimento delle attività di didattiche a distanza, gli allievi hanno potuto usufruire di:

- videolezioni in sincrono;
- videolezioni registrate;
- piattaforme digitali;
- libri e test digitali;
- mappe concettuali, slides, appunti forniti dai docenti;
- App

Per una più puntuale precisazione si rimanda alle relazioni finali dei docenti (Allegato A) ed ai programmi delle singole discipline.

## **5. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI REALIZZATE**

Sono stati attuati gli opportuni raccordi tematici, sia nella trattazione di argomenti che prevedevano il coinvolgimento di più discipline, sia nell'organizzazione delle prove di verifica che sono state svolte.

## **6. ATTIVITA' INTEGRATIVE DISCIPLINARI E PLURIDISCIPLINARI**

**Nel corso del quinto anno sono state svolte le seguenti attività:**

- 21 novembre 2019: partecipazione a scuola ad un incontro di 2 ore con operatore di "SOS Méditerranée"

- 26 novembre 2019: visita della mostra "Natalia Goncharova: tra Gauguin, Matisse e Picasso" a Palazzo Strozzi

- 7 febbraio 2020: incontro di 2 ore a scuola con esperto di "Emergency" (l'evoluzione del concetto di guerra)

- 19 febbraio 2020: visione della commedia in lingua inglese "The Importance of Being Earnest" di Oscar Wilde presso il Teatro Puccini di Firenze

### **6.1. ATTIVITA' ED ESPERIENZE SVOLTE DA UN GRUPPO DI ALUNNI**

Nel triennio sono state svolte le seguenti attività:

A.S. 2018/2019	Partecipazione al Ministay linguistico ad Antibes (alunni Lapi, Guerrieri, Mellini, Contadin, Lippi, Gashi, Chiari)
A.S. 2018/2019	Partecipazione alla mobilità di alternanza VET del programma Erasmus plus in Portogallo (Alunno Giovanni Silvestrino)
A.S. 2018/2019	Partecipazione alla mobilità di alternanza VET del programma Erasmus plus a Palma de Mallorca (Alunno Francesco Guerrieri).
A.S. 2019/2020	Partecipazione al Ministay linguistico a Londra (alunno Lorenzo Lippi)

## 7. INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI REALIZZATI

Gli insegnanti hanno svolto attività di sostegno “*in itinere*” sia in presenza che durante la didattica a distanza, con adeguate pause nello svolgimento del programma, per consentire il recupero delle lacune registrate alla fine del primo periodo dell’anno scolastico e il consolidamento delle conoscenze acquisite.

## 8. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, durante l'ultimo anno scolastico ha proposto agli studenti la trattazione delle seguenti tematiche di Cittadinanza e costituzione riassunti nella seguente tabella:

<b>Argomenti trattati</b>	<b>Discipline coinvolte</b>
Le Istituzioni dell'Unione Europea	Diritto e Tecnica amministrativa
Le fonti del diritto comunitario	Diritto e Tecnica amministrativa
I principi fondamentali e art. 32-33-35	Diritto e Tecnica amministrativa
L'Europa: storia dell'UE, i suoi simboli e la Carta di Nizza	Lingua francese
La Dichiarazione dei diritti dell'uomo e del cittadino del 1789 con relativo contesto storico e lettura degli articoli	Lingua francese
Unione Europea e Brexit	Lingua Inglese

## 9. TESTI, OGGETTO DI STUDIO IN LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

In ottemperanza all'Ordinanza Ministeriale del 16/05/2020 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020, vengono di seguito riportati i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno.

AUTORE	BRANO
G. VERGA	da <i>VITA DEI CAMPI</i> : LA LUPA, ROSSO MALPELO da <i>NOVELLE RUSTICANE</i> : LA ROBA dai <i>MALAVOGLIA</i> : PREFERAZIONE; cap. I (la famiglia Malavoglia), cap. XV (l'addio di 'Ntoni)
G. PASCOLI	da <i>MYRICAE</i> : IL LAMPO, IL TUONO, TEMPORALE, X AGOSTO da <i>CANTI DI CASTELVECCHIO</i> : GELSOMINO NOTTURNO, NEBBIA
G. D'ANNUNZIO	da <i>IL PIACERE</i> : cap. I (l'attesa; l'esteta) da <i>ALCYONE</i> : LA PIOGGIA NEL PINETO
L. PIRANDELLO	da <i>NOVELLE PER UN ANNO</i> : IL TRENO HA FISCHIATO da <i>ENRICO IV</i> : ATTO III (scena finale) da <i>SEI PERSONAGGI IN CERCA D'AUTORE</i> (l'entrata dei personaggi) da <i>IL FU MATTIA PASCAL</i> ( Cambio treno)
I. SVEVO	da <i>LA COSCIENZA DI ZENO</i> (Preambolo; Il fumo; L'esplosione finale)
G. UNGARETTI	Da <i>ALLEGRIA</i> (Soldati, Fratelli, Veglia, San Martino del Carso, I fiumi, In memoria)
I. CALVINO	da <i>IL SENTIERO DEI NIDI DI RAGNO</i> (Pin all'osteria)
P. LEVI	da <i>SE QUESTO È UN UOMO</i> (Poesia iniziale; Il canto di Ulisse)
V. PRATOLINI	da <i>METELLO</i> (Gli operai indicano lo sciopero)

## 10. ESPERIENZE AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE, STAGE

A seguito dei protocolli d'intesa stipulati tra la Città Metropolitana, il Comune, il Provveditorato agli Studi, l'Associazione degli Industriali di Firenze e le Associazioni di categoria, al fine di favorire un'integrazione tra il processo formativo e il lavoro produttivo, gli allievi hanno svolto nel triennio tre periodi di stage in aziende ristorative qualificate, per complessive 560 ore.

Gli esiti sono stati molto soddisfacenti e la maggior parte degli studenti ha vissuto questa esperienza come momento educativo professionalizzante di primaria importanza.

Per quanto riguarda gli obiettivi, i criteri di valutazione ed i risultati conseguiti dai singoli allievi si rimanda all'allegato n. 4

## 11. VERIFICA E VALUTAZIONE

(linee generali da modificare e/o integrare a discrezione dei docenti del CdC)

### 11.1. VERIFICHE

In tutte le discipline si è fatto ricorso ad un numero congruo di verifiche nel corso di ciascun periodo dell'anno scolastico, in modo da poter acquisire sufficienti elementi di valutazione per ogni allievo. Le tipologie di verifica utilizzate sono le seguenti:

- Verifica orale disciplinare e multidisciplinare
- Quesiti a risposta singola
- Quesiti a risposta multipla
- Domande a risposta singola con testo di supporto e/o interpretazione di grafici e tabelle
- Analisi e sviluppo di un argomento di ordine generale e specifico
- Trattazione sintetica di argomenti
- Caso professionale
- Verifiche pratiche

### 11.2. VALUTAZIONE

I parametri di valutazione stabiliti dal PTOF per il corrente anno scolastico, risultanti dalla misurazione degli esiti conseguiti dall'allievo nelle prove di verifica scritte, orali, pratiche, sono i seguenti:

VOTO	LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1	Nulla	Assenti	Mancanza assoluta	Mancanza assoluta
2	Assolutamente insufficiente	Scarsissime	Irrilevanti	Praticamente assenti
3	Gravemente insufficiente	Molto frammentarie	Molto frammentarie	Molto frammentarie
4	Nettamente insufficiente	Lacunose, superficiali con gravi errori	Con gravi errori di applicazione	Scarsamente evidenti con gravi errori di rielaborazione
5	Insufficiente	Non del tutto complete relativamente ai contenuti minimi	Gestite con incertezza	Limitatamente a contesti molto elementari
6	Sufficiente	Complete limitatamente ai contenuti minimi	Gestite in autonomia se guidate dall'insegnante	Limitatamente a contesti di base
7	Discreto	Approfondite oltre i contenuti minimi con	Presenti con qualche imprecisioni	Gestite con discreta autonomia anche

		qualche imprecisione		linguistica
<b>8</b>	Buono	Approfondite ed esaurienti	Presenti con qualche incertezza	Gestite in modo autonomo e con capacità critiche
<b>9</b>	Ottimo	Complete e approfondite	Presenti anche in contesti complessi	Gestite in modo completamente autonomo e con capacità critiche
<b>10</b>	Lodevole	Complete, approfondite e ricche di contributi personali	Presenti in modo esaustivo con buona creatività e proprietà di linguaggio anche specifico	Gestite in modo completamente autonomo e originale

### 11.3. VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA

In ottemperanza delle note del Ministero dell'istruzione n. 279 dell'8 marzo 2020 e n. 388 del 17 marzo 2020, del D.L. 8 aprile 2020, n. 22, nonché dell'art. 87, comma 3-ter (Valutazione degli apprendimenti) della legge "Cura Italia", che hanno progressivamente attribuito efficacia alla valutazione – periodica e finale – degli apprendimenti acquisiti durante la didattica a distanza, anche qualora la stessa valutazione sia stata svolta con modalità diverse da quanto previsto dalla legislazione vigente, per l'attribuzione dei voti sono stati seguiti i criteri approvati durante il collegio dei docenti, in modalità online, del 7 maggio, a tal fine è stata approvata la seguente griglia di valutazione:

INDICATORI	LIVELLI	VALUTAZIONE IN DECIMI
<b>Partecipazione alla DaD</b>	Non partecipa alla DAD	<b>4</b>
	Partecipa sporadicamente alla DAD e non consegna i compiti	<b>5</b>
	Partecipa alla DAD ma senza dimostrare impegno e concentrazione, non sempre rispetta con puntualità la consegna dei compiti	<b>6</b>
	Partecipa alla DAD impegnandosi nelle attività proposte dal docente e consegna i compiti con impegno e puntualità	<b>7</b>
	Partecipa con costanza e collabora con il docente e con la classe, nella consegna dei compiti mostra correttezza e serietà	<b>8</b>
	Partecipa pienamente alla DAD inviando anche in modalità privata richieste di chiarimento e attività svolte in autonomia	<b>9</b>
	Partecipa pienamente alla DAD, accoglie con entusiasmo le proposte fatte dal docente, rielabora in modo personale i contenuti appresi e aiuta i compagni nelle attività a distanza	<b>10</b>



<b>Competenze acquisite</b>	Non si verifica l'acquisizione di nuove competenze apprese durante il periodo della DAD	<b>4</b>
	Si evidenzia un miglioramento parziale negli apprendimenti e permangono delle difficoltà nell'applicazione dei contenuti affrontati	<b>5</b>
	Le competenze apprese sono sufficienti	<b>6</b>
	Ha mostrato capacità di applicare le conoscenze acquisite in diverse situazioni (compiti a casa, verifiche, attività proposte)	<b>7</b>
	Applica le conoscenze in modo completo	<b>8</b>
	Applica le conoscenze in modo completo arricchendole con contenuti e approfondimenti personali	<b>9</b>
	Ha mostrato capacità critica e analitica utilizzando le competenze acquisite in modo trasversale alle discipline	<b>10</b>
<b>Competenze digitali</b>	Lo studente non ha mostrato la volontà di accostarsi proficuamente allo strumento digitale	<b>4</b>
	Lo studente ha evidenziato problemi nell' utilizzo dello strumento digitale	<b>5</b>
	Lo studente ha utilizzato correttamente lo strumento digitale	<b>6</b>
	Lo studente ha interagito utilizzando efficacemente lo strumento digitale	<b>7</b>
	Lo studente si è distinto per aver collaborato attivamente nei nuovi ambienti <i>on line</i>	<b>8</b>
	Lo studente è stato in grado di produrre contenuti digitali di diverso formato	<b>9</b>
	Lo studente è stato capace di svolgere i compiti in modo non tradizionale	<b>10</b>
<b>PUNTEGGIO</b>		___/30
<b>VOTO</b>		___/10

## 12. SIMULAZIONE DELLE PROVE DELL'ESAME DI STATO

A cause delle misure di contenimento dovute all'emergenza sanitaria COVID-19, i docenti non sono arrivati a svolgere le simulazioni delle prova scritte d'esame.

### 12.1. SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO DELL'ESAME DI STATO

Considerata la nuova formulazione dell'Esame di Stato, il 26 maggio 2020 si è svolta una simulazione del colloquio d'Esame.

La prova è stata svolta nel pieno rispetto di quanto stabilito dall'O.M. esami di Stato del secondo ciclo di istruzione per l'anno 2019/2020 rispettando l'ordine di svolgimento del colloquio. La valutazione finale della prova del candidato è stata effettuata applicando la tabella di valutazione nazionale.

Questo documento è stato letto, approvato e sottoscritto dal Consiglio di Classe in data .....

## **Allegati:**

- 1) Quadro orario.
- 2) N° 11 "Allegati A" relativi alle singole discipline.
- 3) Griglie valutazione prove orale.
- 4) Obiettivi, criteri di valutazione e risultati dello stage.
- 5) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con PEI.
- 6) Busta chiusa: documentazione relativa alunni con DSA.
- 7) Busta chiusa: documento riservato

### **Il Consiglio di Classe**

Angelo Chimienti

Jamil Cappelli

Donatella Cioti

Giuseppa Ingiaimo

Alessandra Cavalli

Alessandro Broccia

Raffaella Fabbri

Federico Bernacchi

Marco Romoli

Raffaele Urraro

Lucia Tuci

Claudia Felicetti

Barbara Perna

Roberta Bicchetti

Giuseppe Quaranta

### **Il Coordinatore**

**Giuseppa Ingiaimo**

---

### **Il Dirigente Scolastico**

Dott.ssa Maria Francesca Cellai

---

**Firenze, 27/05/2020**



## ALLEGATO 1

### QUADRO ORARIO CLASSE 5<sup>^</sup> B A.S. 2019/2020

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Discipline	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>	Durata Oraria Complessiva
Lingua e letteratura italiana*	4	4	4	4	4	660
Storia, cittadinanza e costituzione*	2	2	2	2	2	330
Lingua inglese*	3	3	3	3	3	495
Matematica*	4	4	3	3	3	561
Diritto ed economia*	2	2	0	0	0	132
Scienze integrate(Scienze della Terra e Biologia) *	2	2	0	0	0	132
Scienze motorie e sportive*	2	2	2	2	2	330
Religione o attività alternative*	1	1	1	1	1	165
Scienze integrate (Fisica)**	2	0	0	0	0	66
Scienze integrate (Chimica)**	0	2	0	0	0	66
Scienza degli alimenti**	2	2	0	0	0	132
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica **	2	2	0	0	0	132
Laboratorio di servizi enogastronomici– settore cucina**(1 ora di compresenza con Scienza e cultura dell’Alimentazione al 3° e al 4° anno)	2	2	6	4	4	264
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	2	2	0	2	2	594
Seconda lingua straniera**	2	2	3	3	3	429
Scienza e cultura dell'alimentazione** ( 1 ora di compresenza con Laboratorio di cucina al 3° e al 4° anno)	0	0	4	3	3	330
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	0	0	4	5	5	462
<b>Ore complessive</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>5280</b>

\*discipline area comune

\*\*disciplina area d'indirizzo



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**

Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a - 50142 FIRENZE

tel. 055 462781

## **ALLEGATO “(A)”**

### **RELAZIONI E PROGRAMMI CONCLUSIVI DELLE SINGOLE DISCIPLINE**

**Anno scolastico 2019 - 2020**



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020** **Classe : 5 B Enogastronomia**

**MATERIA D'INSEGNAMENTO: Italiano**

**Prof.ssa Angelo Chimienti**

Ore di lezioni settimanali n° 5 ; tot. Annuale ore n° 90 effettive

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).**

- **In termini di conoscenze:**

Conoscenza dell'opera degli autori più significativi del Novecento

- **In termini di competenze applicative:**

Individuare e comprendere gli elementi fondamentali di un testo.

Individuare e comprendere il genere del testo e le sue caratteristiche ed il suo scopo

- **In termini di capacità:**

Leggere in modo corretto, scorrevole ed espressivo

Saper fare collegamenti e confronti all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative e critiche.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).**

- Ore in presenza 80
- Ore in DaD 10
- Ore pratiche in laboratorio
- Totale 90

## ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

UD 1 Verga e il Verismo

UD 2 Decadentismo: Pascoli e D'Annunzio

UD 3 I romanzi di Svevo e l'opera di Pirandello

UD 4 La poesia del '900: Ungaretti

## ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

UD 5 Neorealismo: Calvino, Levi e Pratolini

**\*in allegato i brani specifici del percorso**

3. **Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Lezione frontale; lezione dialogata; lavoro di gruppo

4. **Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

*Libro di testo: Bologna, Rosa fresca novella, 3. Filmati e materiale in fotocopia.*

5. **Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Visita alla mostra di Natalia Goncharova a Palazzo Strozzi

6. **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

**Sono state effettuate frequenti attività di recupero in itinere**

7. **Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: 2 verifiche scritte e 2 orali

2° Quadrimestre: 1 verifica scritta e 2 orali

8. **Obiettivi raggiunti**

**Gli obiettivi in termini di conoscenze, di competenze applicative e di capacità sono stati complessivamente raggiunti**

*Firenze, 21/5/2020*

**Il Docente  
Angelo Chimienti**



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020** **Classe : 5 B Enogastronomia**

**MATERIA D'INSEGNAMENTO: Storia**

**Prof.ssa Angelo Chimienti**

Ore di lezioni settimanali n°2 ; tot. Annuale ore n° 38 effettive

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).**

- **In termini di conoscenze:**

Riconoscere alcune linee di fondo dello sviluppo storico europeo e della realtà mondiale contemporanea

- **In termini di competenze applicative:**

Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica e porsi il problema della distinzione tra fatti e interpretazioni  
Collocare fatti e fenomeni nel tempo e nello spazio.

- **In termini di capacità:**

Leggere in modo corretto, scorrevole ed espressivo

Saper fare collegamenti e confronti all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative e critiche.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).**

Conoscere e comprendere le caratteristiche di un fatto o di un fenomeno storico

- **Ore in presenza 30**
- **Ore in DaD 8**
- **Ore pratiche in laboratorio**
- **Totale 38**

## **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

UD 1 Sintesi del Risorgimento e dell'età dell'imperialismo (ripasso)

UD 2 L'età di Giolitti, la Grande guerra e la Rivoluzione russa

UD 3 Fascismo, Nazismo e Stalinismo

UD 4 La Seconda guerra mondiale, la Resistenza e il dopoguerra

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

UD 5 Guerra fredda. L'Italia repubblicana

### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Lezione frontale; lezione dialogata; lavoro di gruppo

### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

*Libro di testo: Montanari, Vivere nella storia, 3. Filmati e materiale in fotocopia.*

### **9. Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Visita alla mostra di Natalia Goncharova a Palazzo Strozzi

### **10. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Sono state effettuate frequenti attività di recupero in itinere

### **11. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

1° Quadrimestre: 2 verifiche orali

2° Quadrimestre: 2 verifiche orali

### **12. Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi in termini di conoscenze, di competenze applicative e di capacità sono stati complessivamente raggiunti

*Firenze, 21/5/2020*

***Il Docente  
Angelo Chimienti***





I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020** **Classe 5° B Enogastronomia**

MATERIA DI INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione Prof.: Jamil Cappelli

ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° 60 effettive

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).**

- **In termini di conoscenze:**

- - Identificare i precetti ed i tabù nelle grandi religioni.
- - Conoscere nelle linee generali le varie tipologie dietetiche.
- - Conoscere le caratteristiche generali dell'alimentazione nelle varie fasce di età.
- - Saper il significato del Fabbisogno energetico.
- - Conoscere le indicazioni quantitative e qualitative dei LARN per la realizzazione di una dieta equilibrata.
- - Conoscere le principali cause di alterazione degli alimenti.
- - Identificare i principali agenti chimici, fisici, biologici che determinano la contaminazione degli alimenti.

- **In termini di competenze applicative:**

- Saper scegliere gli alimenti da inserire nella dieta in base alle caratteristiche igieniche, nutrizionali e merceologiche al fine di conseguire uno stato nutrizionale ottimale.
- - Saper elaborare una dieta quantitativamente e qualitativamente equilibrata in base alle indicazioni LARN e della Piramide degli Alimenti.
- - Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature.

- **In termini di capacità:**

- - Calcolare il Fabbisogno Energetico giornaliero mediante l'uso di formule e tabelle e ripartirlo nei nutrienti e nei vari pasti, in base alle indicazioni dei LARN.
- - Saper valutare le caratteristiche igieniche, merceologiche e nutrizionali che concorrono a determinare la qualità di un prodotto alimentare.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).**

- **Ore in presenza: 41 h**

- Ore in DaD: 19 h
- Ore pratiche in laboratorio: 0
- Totale: 60 h

## ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

### • Modulo 1 – L'alimentazione nell'era della globalizzazione (15 ore)

Unità 1.1 Cibo e religioni:

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi religioni, le regole alimentari nella tradizione ebraica, le regole alimentari nel cristianesimo, le regole alimentari nell'islam.

Unità 1.2 – Nuovi prodotti alimentari:

Alimenti tecnologie e nuovi prodotti, alimenti destinati all'alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali, novel food, alimenti geneticamente modificati.

### • Modulo 2 – La dieta in condizioni fisiologiche (13 ore)

Unità 2.1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche:

La dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, l'alimentazione complementare. La dieta del bambino, dell'adolescente e dell'adulto, la dieta nella terza età. La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice. La piramide alimentare.

Unità 2.2– Diete e stili alimentari:

Dieta e benessere, stili alimentari. La dieta mediterranea. La dieta vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica. La dieta sostenibile e la piramide ambientale. La dieta e lo sport.

### • Modulo 3 – La dieta nelle principali patologie (13 ore fino alla sospensione didattica secondo DPCM 8 marzo)

Unità 3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari:

Le malattie cardiovascolari, l'ipertensione arteriosa, l'iperlipidemia ed aterosclerosi, l'ipercolesterolemia.

Unità 3.2– La dieta nelle malattie metaboliche:

Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, l'iperuricemia e gotta. Osteoporosi.

Unità 3.3– La dieta nelle malattie dell'apparato digerente:

I disturbi gastrointestinali (reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica, stipsi, diarrea), le malattie epatiche (epatite, cirrosi).

## ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

### • Modulo 3 – La dieta nelle principali patologie (7 ore svolte in DaD)

Unità 3.4– Allergia e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia. Diagnosi delle allergie e dell'intolleranza. Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

Unità 3.5– Alimentazione e tumori; disturbi alimentari

I tumori (sostanze cancerogene e sostanze protettive negli alimenti). I disturbi alimentari (anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata).

- **Modulo 4 – Il rischio e la sicurezza della filiera alimentare (12 ore svolte in DaD)**

Unità 4.1 – Contaminazione fisico-chimiche degli alimenti:

Aspetti generali, le micotossine, i fitofarmaci e gli zoo-farmaci, sostanze cedute dal contenitore o imballaggi, i metalli pesanti, i radionuclidi.

Unità 4.2 – Contaminazione biologica degli alimenti:

Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA), i prioni, i virus ed i batteri, fattori ambientali e la crescita microbica, le tossinfezioni alimentari, funghi microscopici (lieviti e muffe), le parassitosi intestinali.

Unità 4.4 – Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità:

Igiene degli alimenti, i manuali di buona prassi igienica (GHP), HACCP, controllo ufficiale degli alimenti. Le frodi alimentari. Le certificazioni di qualità.

## **ESERCITAZIONI PRATICHE**

### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

L'insegnamento ha tenuto di conto degli aspetti biologico, nutrizionale, igienico-sanitario, nel rispetto delle indicazioni ministeriali allo scopo di favorire l'acquisizione di conoscenze quanto più complete possibile. Per educare ad un corretto uso del cibo ed un buono stato di salute, il rapporto alimentazione-salute è stato l'elemento comune nei vari moduli. La metodologia utilizzata è stata funzionale agli obiettivi da raggiungere, attraverso: lezioni frontali, con confronto e discussione guidata, lavori individuali, esercitazioni guidate (con o senza libro di testo), creazione di mappe e schemi, utilizzo della correzione come momento formativo. Nella fase della didattica a distanza (DaD), il carico di lavoro settimanale è stata rimodulato; inoltre, anche il programma è stato rimodulato per poter terminare gli argomenti rilevanti, secondo quanto previsto dalla programmazione essenziale e dei contenuti disciplinari per l'anno 2019/2020. Durante le lezioni frontali e la DaD, non sono previste compresenze di professori di altre materie.

### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

Il testo in adozione è stato costantemente utilizzato come strumento principale: Scienza e cultura degli alimenti – Amparo Machado, edizioni Poseidonia Scuola.

Durante le lezioni e le spiegazioni si è proceduto spesso alla creazione di schemi alla lavagna per evidenziare gli elementi principali degli argomenti affrontati ed allo scopo di favorire la memorizzazione dei concetti più difficili, soprattutto per rispondere alle esigenze degli alunni più fragili. Quando possibile, è stato utilizzato materiale didattico multimediale, con videoproiezioni in aule attrezzate. Inoltre, durante la sospensione della didattica presenziale a causa della pandemia COVID-19, tutto il materiale didattico (presentazioni, esercitazioni, test, video approfondimenti, schemi) sono stati caricati e veicolati agli studenti attraverso la piattaforma moodle attivata dall'istituto Buontalenti. Inoltre, sono state effettuate video-lezioni attraverso la piattaforma Cisco-Webex, seguendo le direttive per una didattica a distanza (DaD) che sia improntata a mantenere la formazione, l'impegno e la vicinanza agli studenti.

### **13. Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

### **14. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Durante la sospensione della didattica presenziale e con l'utilizzo della didattica a distanza (DaD), sono stati forniti agli studenti spunti e materiali di approfondimento degli argomenti trattati durante lo studio della

materia. Attraverso l'utilizzo di link a siti web, video di approfondimento a determinate tematiche legate all'igiene, alle contaminazioni alimentari ed alla stretta relazione tra diete, stili di vita e insorgenza di certe malattie (tumori, intolleranze). Inoltre, nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, al fine di ottenere una preparazione sufficiente, saranno programmate dei ripassi degli argomenti svolti nel programma.

**15. Criteri e strumenti di verifica adottati (tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti).**

1° Quadrimestre:

Per valutare il raggiungimento delle competenze sono state effettuate interrogazioni e prove scritte strutturate e semi strutturate così composte: domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, scelta multipla, alle quali sono state associate domande a risposta aperta per verificare la conoscenza del lessico specifico.

2° Quadrimestre:

Nella prima parte del secondo quadrimestre, prima della sospensione didattica, si sono utilizzati gli stessi criteri e strumenti descritti per il 1° Quadrimestre. Successivamente, a conseguenza della sospensione didattica presenziale e dell'attivazione della didattica a distanza, attraverso la piattaforma moodle, sono state assegnate prove scritte e test costruiti nella stessa piattaforma, ognuno con scadenze per la riconsegna. Gli argomenti trattati sono stati quelli previsti dai moduli del programma del percorso formativo, debitamente rimodulato per venire in contro alle esigenze e difficoltà scaturite dalla pandemia e dalla seguente sospensione didattica nel secondo quadrimestre. Inoltre, sono state effettuate delle interrogazioni attraverso video-conferenze nella piattaforma Cisco-Webex. Durante il 2° quadrimestre, in accordo con altri docenti che compongono la commissione di esame, si è provveduto a realizzare una simulazione di esame di Stato, secondo le modalità di svolgimento del colloquio previste dall'O.M. del 16/05/2020 del Ministero dell'Istruzione.

**16. Obiettivi raggiunti**

Il gruppo classe, si presenta eterogeneo sul piano del rendimento didattico, e nella classe possiamo individuare gruppi di allievi che hanno raggiunto obiettivi differenziati. Alcuni allievi mostrano delle fragilità ed incertezze sia nella produzione scritta che nell'esposizione orale, con poca accuratezza del linguaggio tecnico specifico, questo primo gruppo si caratterizza per un profitto appena sufficiente. Un secondo gruppo di studenti ha conseguito risultati più che sufficienti grazie alle capacità ed a un certo impegno nel corso dell'anno. Per un terzo gruppo di allievi, i risultati conseguiti sono più che positivi, raggiungendo ottime valutazioni e dimostrando una partecipazione attiva. La classe è risultata, in maniera altalenante, partecipe al dialogo ed interessata alla disciplina, anche se non sempre reattiva alle sfide e sollecitazioni offerte, soprattutto nel secondo quadrimestre attraverso la didattica a distanza. Per gli allievi DSA e BES si rimanda ai rispettivi PEI e PDP.

*Firenze, 19 maggio 2020*

***Il Docente  
Jamil Cappelli***



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## **ALLEGATO A**

**ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

**Classe 5° sez. B Enogastronomia**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO: Diritto e Tecnica Amministrativa delle Imprese turistiche.**

*Prof./ssa: Giuseppa Ingiaimo*

*ore di lezioni settimanali n° 5; tot. annuale ore n. 119 effettive*

### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*)

In termini di conoscenze:

La disciplina concorre a far conseguire agli studenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale. In particolare consente di riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.

In termini di competenze applicative:

La finalità della disciplina è quella di fornire agli studenti strumenti e competenze utili a comprendere le problematiche di carattere gestionale delle imprese turistiche e in particolare delle imprese della ristorazione commerciale. Conoscere la metodologia relativa al controllo budgetario, alla stesura di un piano di fattibilità per l'avvio di una nuova impresa e del piano di marketing.

In termini di capacità:

Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche; individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato; utilizzare le tecniche di marketing; individuare le fasi e procedure per il controllo della gestione aziendale; individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione, conservazione e tracciabilità dei prodotti. Gli allievi, inoltre, alla fine del corso di studi dovrebbero essere in grado di elaborare in modo autonomo e personale i contenuti della disciplina, possedere proprietà di linguaggio e capacità espositive.

### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore di insegnamento*)

- **Ore in presenza 93**

- Ore in DaD 26
- Ore pratiche in laboratorio 0
- Totale 119

## ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

### Argomenti di completamento e ripasso del programma di quarto anno

U.d.1- Il Bilancio d'esercizio:	h. 16
U.d.2- Le imposte	h. 3

### Modulo B- La programmazione aziendale

U.d.1- Programmazione e controllo di gestione	h. 22
U.d.2- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale : il business plan	h. 26

### Modulo C- Le politiche di vendita nelle imprese turistiche

U.d.1- Il marketing: concetti generali	h. 10
U.d.2- Le tecniche del marketing	h. 16

## ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

### Modulo D- Il sistema turistico e le fonti del diritto (Dad)

U.d.1- Le fonti del diritto comunitario e internazionale	h. 5
U.d.2- La politica europea per il turismo	h. 4

### Modulo E- La legislazione turistica (Dad)

U.d.1- Le norme obbligatorie per l'impresa	h. 7
U.d.2- La disciplina dei contratti di settore	h. 7
U.d.3- Le norme volontarie	h. 3

### 3. Metodi di insegnamento *(strategie educative, esercitazioni, compresenze)*

Durante la didattica in presenza i metodi di insegnamento sono stati: comunicazione frontale integrata dall'apporto diretto degli allievi in riferimento anche alla loro realtà professionale; Problem solving; cooperative learning; esercitazione guidata per la stesura del budget economico di un'impresa ristorativa; analisi di un piano di fattibilità e di un piano di marketing. Durante la Dad sono state attivate video lezioni sincrone, basando applicando la metodologia della comunicazione verbale ( lezioni espositive, letture, conversazioni, discussioni) e grafica (relazioni, test liberi, composizioni, rielaborazioni, interpretazioni).

### 4. Strumenti e spazi utilizzati *(testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici)*

Testo adottato: De Luca – Fantozzi "Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica". Quinto anno: Enogastronomia e Servizi di sala e vendita. Edizioni LIVIANA. Costruzione e distribuzione di slide e mappe concettuali. Durante la didattica a distanza, dovuta al COVID-19, il materiale didattico (presentazioni, video, esercitazioni, test, schemi, slides) sono stati caricati e consegnati agli studenti attraverso la piattaforma moodle attivata dalla scuola. Inoltre, sono state effettuate video-lezioni in sincrono attraverso la piattaforma Cisco-Webex.

### 5. Visite guidate *(attività integrative curricolari ed extracurricolari)*

*Non sono state svolte attività integrative curricolari ed extracurricolari*

**6. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*)

Al fine di ottenere una preparazione di base sufficientemente omogenea sono stati effettuati degli approfondimenti didattici in modo da colmare lacune e incertezze che si sono evidenziate durante lo svolgimento dei vari moduli.

**5. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*)

La valutazione delle verifiche orali è stata effettuata attraverso interrogazioni di tipo tradizionale sia in presenza che online durante il periodo di didattica a distanza. Le verifiche scritte sono state due nel primo quadrimestre e solo una nel secondo quadrimestre a causa dell'interruzione della didattica in presenza. La valutazione finale degli alunni ha tenuto conto anche dei criteri di valutazione per la didattica a distanza approvati dal Collegio Docenti, tenutosi in modalità online, dell' 8 maggio 2020.

**6. Obiettivi raggiunti**

La classe si presenta disomogenea per i risultati raggiunti e per l'interesse mostrato. Per un gruppo considerevole di alunni l'interesse per la materia è stato spesso limitato, lo studio individuale discontinuo e superficiale, ha prodotto un rendimento inferiore alle aspettative dell'insegnante. Un altro gruppo di alunni, invece, ha partecipato in modo attivo al dialogo educativo, mostrando interesse per la disciplina e costanza nello studio, raggiungendo risultati soddisfacenti. Spesso si sono manifestate difficoltà di elaborazione sia scritta che orale. All'oggi, quindi, la preparazione risulta mediamente sufficiente per la maggioranza degli alunni della classe e per un piccolo gruppo più che discreti o buoni.

Firenze, 22/05/2020

Il Docente  
Giuseppa Ingiaimo

---



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

#### **Classe 5° sez. B Enogastronomia**

**MATERIA D'INSEGNAMENTO: Lingua e civiltà Inglese Prof.ssa Donatella Cioti**

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. annuale ore n° 60 effettive + 18 on line + 12

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).**

- **In termini di conoscenze:**

Lo studente deve saper utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare quelli tipici del settore professionale. Deve inoltre conoscere il lessico di base e la fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro, nonché gli aspetti socio-culturali dei paesi anglofoni riferiti in particolare al settore d'indirizzo.

- **In termini di competenze applicative:**

Lo studente deve sapersi esprimere con buona comprensibilità sia su argomenti di carattere quotidiano o d'attualità, sia su argomenti relativi allo specifico ambito professionale. Deve saper produrre testi scritti di carattere quotidiano e specialistico in modo comprensibile e corretto. Deve saper leggere e comprendere varie tipologie di testi in lingua standard relativamente complessa, riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro ed essere in grado di coglierne le idee dominanti e la loro concatenazione.

- **In termini di capacità:**

Lo studente deve saper comprendere e produrre testi orali e scritti, espositivi e dialogici, di carattere quotidiano e più specificatamente professionale, deve saper descrivere menu, ricette e/o situazioni in modo personale, con chiarezza logica e sufficiente precisione lessicale.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).**

- Ore in presenza: 60
- Ore in DaD: 18 video lezioni + 12
- Totale: 90



## ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

### A. Argomenti tratti dal libro di testo Light the fire di B. Cappellini, E. Assirelli, A. Vetri (Ed. Rizzoli Languages):

- Module 7 Food & Health

Unit 1: Healthy eating (steps 1, 2, 3 pag. 170 – 178)

- A healthy lifestyle (pag. 170)
- Food and health (pag. 171)
- The food pyramid and food groups (pag. 173)
- Food groups (pag. 174)
- The Eatwell Plate (pag. 176)
- My Plate (pag. 177)

Unit 2: Diets (steps 1, 2, 3 pag. 180 – 187, 189)

- The Mediterranean diet (pag. 180-182)
- Food allergies and intolerances (pag. 182)
- Celiac disease (pag. 184 e 189)
- Alternative diets (pag. 185)

- Module 8 Food safety & hygiene

Unit 1: Food contamination (step 1 pag. 198)

- Food spoilage and safe storage; Handling food safely (step 3 pag. 203 – 204)

### B. Argomenti tratti dal libro di testo Going Global di L. Ferruta, M. Rooney, S. Knipe (Ed. Mondadori Education):

- SECTION 2 Top Cities and Attractions

Unit 4: New York: The Big Apple; The Boroughs of New York; Top sights in New York (pag. 22-25)

Unit 6: Top Attractions in the USA (pag. 30-31)

- SECTION 8 The United States

Unit 24: The Geography: the Land; the Country (pag. 84-85)

Unit 25: The Regions: the Northeast; the South; the Midwest; the West (pag. 86-89)

Unit 26: The People (pag. 90)

- SECTION 13 Faraway Countries

Unit 41: Canada: the Land; the Country; People of Canada (pag. 140-143)

### **C. Approfondimenti:**

- *Oscar Wilde, Wilde and Aestheticism, The Picture of Dorian Gray, The Decadents* (fotocopie fornite dall'insegnante);
- *The Importance of Being Earnest* (visione del film e dello spettacolo in lingua inglese presso il Teatro Puccini di Firenze);
- *A New Concept of War – Emergency* (fotocopie; partecipazione ad incontro con esperto a scuola)

## **D. Grammar:**

In occasione della correzione delle verifiche scritte e del recupero in itinere sono stati rivisti i seguenti argomenti:

- rinforzo delle principali forme verbali
- preposizioni di moto e stato con verbi correlati
- verbi modali
- le frasi relative
- il discorso indiretto
- gli articoli
- connettivi

## **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

### **A. Argomenti tratti dal libro di testo Light the fire di B. Cappellini, E. Assirelli, A. Vetri (Ed. Rizzoli Languages):**

- Module 8 Food safety & hygiene

Unit 2: Food safety measures (steps 2, 3 pag. 210 – 213)

- Food-safety legislation (pag. 210)
- The HACCP system (pag. 211-212)
- HACCP principles (pag. 213)

- Module 9 Think globally, eat locally

Unit 2: Responsible food consumption (steps 1, 2, 3 pag. 232 – 239)

- Promoting a sustainable diet (pag. 232)
- Sustainable food; Organic food (pag. 233)
- GMOs; The philosophy of Slow Food; 0 km Food (pag. 234 – 236)
- Last Minute Market (pag. 239)

### **B. Argomenti tratti dal libro di testo Going Global di L. Ferruta, M. Rooney, S. Knipe (Ed. Mondadori Education):**

- SECTION 11 Comparing Systems

Unit 37: The European Union (pag. 124-125)

- SECTION 13 Faraway Countries

Unit 42: Australia: the Land; the Country; People of Australia (pag. 144-147)

Unit 43: New Zealand: the Land, the Country; the Maori (pag. 148-151)

### **C. Approfondimenti:**

- *The Lost Childhood of the Stolen Generation* (fotocopia dal testo *Slides from the World* di M.Layton, M. Spiazzi, M. Tavella, Ed. Zanichelli)

### **3. Metodi di insegnamento (strategie educative, esercitazioni, compresenze).**

La lingua è stata proposta operativamente nel perseguimento di obiettivi pratici, nella realizzazione di funzioni d'ordine generale e riferite alla soluzione di problemi professionali. La lingua usata nell'interazione è stata quasi esclusivamente l'inglese e si è dato ampio spazio a simulazioni di tipo professionale (elaborazione di menu e ricette, simulazione di colloqui di lavoro fornendo informazioni sulla propria formazione ed esperienza professionale, conversazioni su aspetti culturali, geografici e sulle tradizioni gastronomiche dei paesi anglofoni extraeuropei, ecc.) in modo da creare interazione fra gli alunni. Le lezioni frontali sono state limitate alla correzione degli elaborati, ai momenti di riflessione morfo-sintattica e alla correzione degli esercizi assegnati per casa. Si è cercato di far percepire la lingua sempre di più come strumento e non come fine immediato d'apprendimento.

Per il consolidamento dell'abilità di comprensione e produzione orale sono state proposte attività di ascolto del CD che corredda il manuale, conversazioni guidate dalla docente, espressione di opinioni personali, racconti di esperienze di vita. Per la produzione scritta si è ricorsi alla produzione di testi, al riassunto e alla realizzazione di schemi. Per il conseguimento della capacità di comprensione scritta, gli alunni sono stati sollecitati ad utilizzare strategie di analisi testuale (individuazione delle parole chiave e delle idee principali, isolamento di campi semantici, titolazione di paragrafi). Per sviluppare il lessico si è sollecitato l'uso di espressioni sinonime e la spiegazione dei vocaboli nella lingua stessa.

Nella fase della didattica a distanza, il programma e il lavoro settimanale sono stati rimodulati e sono state programmate delle lezioni on line su piattaforma Cisco-Webex (due ore a settimana).

#### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

##### Libri di testo in adozione:

- *Light the fire* di B. Cappellini, E. Assirelli, A. Vetri (Ed. Rizzoli Languages)
- *Going Global* di L. Ferruta, M. Rooney, S. Knipe (Ed. Mondadori Education)
- *English Grammar in Use* di R. Murphy (Ed. Cambridge University Press)

##### Materiali multimediali:

Uso di siti internet proposti dai libri di testo o individuati dall'insegnante, CD allegati ai libri di testo, LIM (quando possibile).

Piattaforma Cisco-Webex per video lezioni.

#### **17. Visite guidate** (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*).

- Partecipazione ad incontro con esperto di *Emergency* – riflessioni sul nuovo concetto di guerra (biblioteca della scuola);
- Visione dello spettacolo in lingua inglese: *The Importance of Being Earnest* presso il Teatro Puccini di Firenze;
- Incontro con esperto di *SOS Mediterranée* (aula-laboratorio della scuola).

#### **18. Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Nel corso dell'intero anno scolastico sono state svolte attività di recupero degli argomenti studiati con continue e frequenti esercitazioni scritte e orali. Il recupero è stato basato su materiale apposito tratto da testi di vario livello di difficoltà utilizzando schede esplicative e schemi redatti dall'insegnante, nonché sul lavoro di gruppo per stimolare l'apprendimento tra pari. È stato dato ampio spazio alle attività di ascolto e parlato per sollecitare l'acquisizione di una maggiore scioltezza espositiva.

**19. Criteri e strumenti di verifica adottati (tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti).**

1° Quadrimestre: due verifiche scritte ed una valutazione orale

2° Quadrimestre: due verifiche orali

La verifica formativa si è basata sulla correzione dei compiti assegnati per casa, su domande su quanto appreso di volta in volta in classe, sull'osservazione delle capacità comunicative e valutazione dei contributi degli allievi durante le lezioni.

Per le interrogazioni orali sono state poste domande sul programma svolto con prove di comprensione di testi, trattazione sintetica degli argomenti studiati, interrogazioni frontali. Sono stati valutati positivamente l'impegno, la partecipazione attiva alle lezioni, il senso di responsabilità, la capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo. Si è sempre tenuto conto del miglioramento conseguito dallo studente in seguito al percorso scolastico in base alle potenzialità e al livello di partenza.

Nel secondo quadrimestre, in seguito all'emergenza Covid-19, sono state assegnate delle esercitazioni scritte attraverso la piattaforma Moodle. Gli argomenti trattati sono stati quelli previsti dal programma, rimodulato in seguito alla pandemia. Sono state effettuate delle interrogazioni orali in video-conferenza attraverso la piattaforma Cisco-Webex.

**20. Obiettivi raggiunti**

La classe è composta da 17 alunni, tutti della 4B eno dello scorso anno, ad eccezione di 2 alunni: uno proveniente da altra sezione e uno da altro istituto.

La classe risulta alquanto eterogenea con livelli di apprendimento diversi; alcuni studenti presentano delle fragilità e carenze pregresse non del tutto colmate. Tuttavia la classe ha sempre mostrato interesse e un atteggiamento positivo verso la materia. Il comportamento è stato corretto e il clima di lavoro buono e rispettoso.

I livelli di conoscenza della lingua inglese risultano globalmente sufficienti per la maggior parte della classe, discreti per alcuni e decisamente più che buoni per tre/quattro studenti.

Durante il periodo di DaD la classe ha continuato a partecipare con interesse alle video lezioni e a svolgere i compiti assegnati attraverso la piattaforma moodle mostrando serietà ed impegno.

*Firenze, 21 maggio 2020*

***Il Docente***  
**Prof.ssa Donatella Cioti**



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## **ALLEGATO A**

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

#### **Classe 5° sez. B Enogastronomia**

**MATERIA D'INSEGNAMENTO: Matematica**

**Prof.ssa Raffaella Fabbri**

Ore di lezioni settimanali n° 3; tot. Annuale ore n° 99 effettive 61

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (*conoscenze, competenze applicative, capacità*)

In termini di conoscenze:

- Conoscere i concetti di funzione: dominio di una funzione, limiti continuità, asintoti, derivata.

In termini di conoscenze applicative:

- Saper definire una funzione
- Saper utilizzare le tecniche di calcolo per studiare semplici funzioni.
- Saper disegnare il grafico di semplici funzioni algebriche razionali
- Saper leggere ed interpretare il grafico di una funzione

In termini di capacità

- Essere in grado di utilizzare consapevolmente le conoscenze acquisite
- Essere in grado di esprimersi con il linguaggio specifico della disciplina

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore di insegnamento*)

- Modulo 1

Definizione di funzione reale di variabile reale. Dominio e codominio di funzioni algebriche. Intervalli e intorni. Funzioni limitate inferiormente e superiormente, massimi e minimi assoluti. Funzioni pari e dispari. Studio del segno di una funzione. Intersezione con gli assi.

( 24 h)

- Modulo 2

Concetto di limite. Definizione e interpretazione grafica di limite finito al finito e interpretazione grafica dei limiti infiniti per valori della variabile tendente a valori finiti o infiniti. Limite destro e limite sinistro di una funzione in un punto.

Operazioni sui limiti. Forme indeterminate  $\left(\frac{0}{0} ; \frac{\infty}{\infty}\right)$

( 10 h)

- Modulo 3

Asintoti orizzontali, verticali e obliqui

( 7 h)

- Modulo 4

Rapporto incrementale e suo significato geometrico. Derivata di una funzione in un punto. Significato geometrico di derivata. Determinazione della retta tangente ad una funzione in un punto.

( 4 h)

- Modulo 5

Studio di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte e costruzione del grafico relativo.

Lettura ed interpretazione di grafici di funzioni.

( 10 h)

3. **Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*)

Tutti i concetti esposti sono stati introdotti in modo intuitivo e solo in un secondo momento sono stati formalizzati in modo rigoroso. Si è proceduto lentamente nello sviluppo del programma tenendo conto anche dei ritmi di apprendimento degli studenti più fragili, in modo da garantire a tutti il necessario tempo per l'acquisizione e l'approfondimento dei contenuti. Per ciascun argomento trattato sono stati svolti numerosi esercizi. La costruzione del grafico non è stata affrontata a conclusione del percorso formativo, ma ha accompagnato la trattazione dall'inizio, in modo che gli alunni potessero visualizzare i concetti introdotti ed acquisire gli stimoli necessari per proseguire consapevolmente nell'apprendimento di ulteriori strumenti e tecniche di calcolo.

4. **Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici*)

E' stato usato il testo in adozione "Matematica a colori" vol. 4 di Leonardo Sasso casa ed. Petrini. Il testo è stato supportato comunque da fotocopie ed appunti presi durante le lezioni.

5. **Visite guidate** (*attività integrative curricolari ed extracurricolari*)

Non sono state svolte attività integrative

6. **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*)

Il recupero degli alunni che presentavano l'insufficienza allo scrutinio del primo quadrimestre è stato svolto in itinere. Durante l'anno tutti gli argomenti sono stati ripresi continuamente ed approfonditi sollecitando la partecipazione attiva degli alunni, soprattutto dei meno motivati.

7. **Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*)

Per la valutazione degli apprendimenti sono state utilizzate sia prove scritte che prove orali. Sono state svolte tre prove di verifica scritte per il primo quadrimestre e due nel

secondo, di varia tipologia (risposte aperte, test a scelta multipla) e verifiche orali; per la valutazione è stata usata l'intera scala decimale.

#### 8. **Obiettivi raggiunti**

Gli alunni hanno seguito con interesse, nella maggior parte dei casi, impegnandosi in modo sufficiente per recuperare le lacune pregresse. In alcuni casi, però, lo studio individuale è apparso discontinuo. La frequenza è stata discontinua per alcuni allievi e questo ha compromesso in alcuni casi i risultati. Alcuni di loro hanno lavorato in modo continuativo ed hanno raggiunto discreti risultati, e sono in grado di muoversi autonomamente nel programma svolto.

Alla fine dell'anno scolastico la maggior parte della classe ha comunque raggiunto i seguenti obiettivi:

- Studio di semplici funzioni algebriche razionali intere e fratte
- Interpretazione di un grafico di funzione

Firenze 15/05/2020

Il docente  
Raffaella Fabbri



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

#### **Classe 5° sez. B Enogastronomia**

*MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA FRANCESE Prof.ssa: ALESSANDRA CAVALLI*

*ore di lezioni settimanali n. 3 ;            totale annuale n. 84*

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (conoscenze, competenze applicative, capacità)

##### In termini di conoscenze:

Il gruppo-classe **Quinta, sezione B**, indirizzo **Enogastronomico**, ha raggiunto un livello di conoscenze discreto e pienamente sufficiente per la maggior parte dei discenti, eccellente in alcuni casi.

L'acquisizione di nuovo lessico è stata ulteriormente affinata e perfezionata attraverso la trattazione di argomenti di carattere interdisciplinare e per lo più noti in lingua madre. Il percorso didattico, infatti, oltre a basarsi su temi riguardanti il mondo affine ad il loro percorso professionale, ha posto un particolare accento su alcuni argomenti relativi alle altre materie di studio.

La rielaborazione sia scritta che orale di detti contenuti non è risultata quasi mai mnemonica. Sono stati rari i casi di allievi non puntuali nell'applicazione e nello studio; la maggior parte, infatti, ha dimostrato interesse ed impegno costanti che si sono accentuati durante il periodo di Didattica a Distanza.

##### In termini di competenze applicative:

L'autonomia espositiva risulta, talvolta, incerta per taluni discenti che non sempre sanno esprimersi in modo adeguato, a causa soprattutto di lacune pregresse mai colmate e di difficoltà intrinseche.

Per quanto attiene alle competenze applicative, la costruzione di testi scritti coerenti e comprensibili si è ottenuta nella maggior parte degli allievi. Permangono alcune lacune a livello morfosintattico e lessicale ed una applicazione frammentaria delle regole grammaticali di base per altri.



### In termini di capacità:

Le capacità di rielaborazione sia allo scritto che all'orale, annesse a quelle di analisi e sintesi, risultano consolidate per una parte del gruppo classe, mentre restano incerte per la componente rimanente. Alcuni elementi sono in grado di analizzare correttamente le informazioni e compiere dei collegamenti e sono capaci di integrare le proprie conoscenze rilevate da fonti. Altri risultano ancora deboli in tal senso.

## **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** (*argomenti trattati ed ore di insegnamento*)

- Ore in presenza: 42 fino al 4 marzo 2020
- Ore in DaD: 42 circa fino al 22 maggio 2020 (totale scaturito dalla somma delle ore di videolezioni, di preparazione del materiale didattico caricato in piattaforma e per le videolezioni stesse ed infine la correzione degli elaborati)
- Totale 81

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

- LA FRANCE PHYSIQUE (2 h)
- LA FRANCE POLITIQUE ET SES SYMBOLES (3 h)
- La BRETAGNE EN GENERAL AVEC SES PRODUITS (5 h)
- LA NORMANDIE EN GENERAL AVEC SES PRODUITS (5 h)
- L'ALSACE EN GENERAL AVEC SES PRODUITS (5 h)
- LE PACA EN GENERAL AVEC SES PRODUITS (5 h)
- LA PREMIERE GUERRE MONDIALE (2 h)

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

- LES ÉVÉNEMENTS HISTORIQUES FRANÇAIS DU XX SIÈCLE: LA SECONDE GUERRE MONDIALE; LA GUERRE D'ALGERIE; LES BOULEVERSEMENTS DE MAI 1968
- LA CONSTITUTION ET LE DROIT EN FRANCE: LA DECLARATION DES DROITS DE L'HOMME ET DU CITOYEN EN 1789; LA Vème REPUBLIQUE ET LA FIGURE DE CHARLES DE GAULLE
- L'UNION EUROPEENNE: SON HISTOIRE; LA CARTE DE NICE ET SES SYMBOLES
- LE FEMINISME

### **3. Metodi di insegnamento** (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*)

Le lezioni sono state prevalentemente di tipo comunicativo e induttivo, guidate ed effettuate mediante l'ausilio del libro di testo, di materiale di approfondimento tratto da testi a carattere tecnico, somministrato in fotocopia o da fonti via Web. Frequente il ricorso a schemi e riassunti elaborati alla lavagna, utilizzo di esercizi riepilogativi dei contenuti analizzati, suggerimento di sinonimi, di strategie di sintesi, riassunti in fotocopia e questionari. Sebbene si sia svolta prettamente una didattica di tipo trasmissivo, il docente ha sempre cercato di coinvolgere, in particolare nell'interazione orale, il discente, rendendolo protagonista indiscusso della lezione attraverso una continua ricerca di feed-back costruttivi e significativi dal punto di vista contenutistico e linguistico. Durante il periodo a scuola si è ricorso anche ad una didattica di tipo innovativo, attraverso l'ausilio della LIM, utilizzata per la visione di alcune immagini e video pertinenti gli argomenti trattati. Questo tipo di approccio ha assunto maggiore rilievo durante il periodo di Didattica a Distanza caratterizzato da videolezioni e da supporti audiovisivi, da cui gli alunni potevano attingere le informazioni necessarie accedendo alla piattaforma MOODLE. Quest'ultima ha rappresentato, infatti, un importante strumento per far pervenire il materiale didattico agli alunni che hanno potuto accedere, in tal modo, in modo agevole a schemi e riassunti preparati ad hoc per loro.

### **4. Strumenti e spazi utilizzati** (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici*)

Oltre al testo in adozione *I. Medeuf, B. Monaco, A. Bailly, Saveurs de France, Editions Ducroz*, mi sono avvalsa di materiale integrativo tratto da siti o libri specifici, di documenti forniti alla classe in fotocopia. Sono ricorso all'utilizzo della LIM per mostrare alcune immagini come supporto alle spiegazioni e per la visione di video pertinenti gli argomenti trattati.

#### **Visite guidate** (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*)

Non sono state effettuate visite guidate per la mia disciplina.

#### **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*)

Gli interventi di recupero, necessari per alcuni alunni, sono stati svolti in itinere e supportati anche dalla docente di sostegno. Si è cercato di semplificare ulteriormente i concetti espressi durante le spiegazioni e si è applicata una didattica di tipo personalizzato in base alle difficoltà dell'alunno in questione. Durante il periodo di DAD la docente di sostegno non ha esitato ad effettuare delle videolezioni personalizzate per gli alunni con maggiore difficoltà.

### **7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*)

*Sia nel primo che nel secondo quadrimestre la valutazione, basata sull'intera scala decimale, è stata sia di tipo formativo che sommativo. Per quanto riguarda quella a carattere formativo, non sempre è corrisposto un risultato formale, in quanto mia intenzione era di rilevare i progressi del singolo allievo, tenendo conto del suo punto di partenza. Questo tipo di valutazione ha rivestito una particolare importanza durante il percorso di Didattica a Distanza, in cui l'impegno e la collaborazione dello studente assume ancora più rilievo rispetto alla didattica in presenza. Per quanto riguarda la valutazione sommativa, sia in presenza che durante la DAD, si è cercato di*

*ottenere almeno tre valutazioni per ciascuno alunno comprendenti sia performance scritte che orali.*

Le prove orali sono consistite essenzialmente in produzioni in lingua straniera che non prevedessero un'esposizione mnemonica dell'argomento, ma piuttosto una verifica dei contenuti attraverso la capacità di interazione dell'allievo. Per lo scritto, invece, sono state somministrate prove di vario genere (strutturate, semi strutturate o di produzione libera) modulate a seconda delle peculiarità e delle esigenze dei singoli allievi. Bisogna precisare che per praticità nel periodo DAD sono stati somministrati diversi quiz a risposta multipla caricati in piattaforma MOODLE utili sia per un tipo di valutazione sommativa che formativa.

## **8. Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi da me stabiliti nella programmazione d'inizio anno scolastico sono stati in buona parte raggiunti, pur risultando alcuni elementi del gruppo-classe ancora incerti non tanto sul piano della produzione scritta quanto su quello della rielaborazione ed esposizione orale. La classe, infatti, è costituita da diversi elementi con fragilità, ma ha saputo dimostrare sempre un forte impegno ed una partecipazione attiva ed entusiasta effettuando le consegne richieste in modo preciso e puntuale.

Firenze, 22/05/2020

Firma  
Alessandra Cavalli



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## **ALLEGATO A**

**ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

**Classe 5° sez. B Enogastronomia**

**MATERIA DI INSEGNAMENTO : Laboratorio di servizi enogastronomici sezione cucina**

**Prof. : Alessandro Broccia**

Ore di lezioni settimanali n°4; tot. annuale ore n° 126 effettive

Ore di lezioni settimanali n°4 ; tot. annuale ore n° **126**

### **1. Obiettivi specifici della disciplina (conoscenze, competenze applicative, capacità).**

- **In termini di conoscenze:** conoscere la situazione presente nel mercato della ristorazione, i prodotti alimentari e la gestione del magazzino, conoscere e saper valutare i problemi della programmazione, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro, conoscere i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e gli impianti della cucina, il servizio per regole, avendo come riferimento sempre la ristorazione commerciale e quell'industriale. La sala, i vari tipi di servizio, la psicologia di vendita. Conoscere nuove forme di ristorazione come il catering ed il banqueting e la neoristorazione.
- **In termini di competenze applicative:** sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e dalle caratteristiche della domanda. Saper agire all'interno d'impresе di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore. Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazioni ed abbinamenti vino piatto.
- **In termini di capacità:** avere capacità tecnico pratiche di base, in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni, una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo (argomenti trattati ed ore d'insegnamento).**

• Ore in presenza	70
• Ore in DaD	20
• Ore pratiche in laboratorio	36
• Totale	126

## ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA

### Modulo 1. Igiene e salubrità delle lavorazioni 20 ore

- Il sistema Haccp e le regole di buona prassi igienica
- Il piano di autocontrollo.

### Modulo 2. Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro 12 ore

- Sicurezza sul lavoro.
- I rischi lavorativi nella ristorazione.

### Modulo 3. Alimenti e qualità alimentare 12 ore

- Certificazione di qualità.
- I prodotti ecologici e i nuovi alimenti.
- I prodotti alimentari: classificazione in gamme, biologici, OGM, dietetici, surgelati e congelati, tipici, marchi di tutela.

### Modulo 4. Approvvigionamento e gestione del magazzino 10 ore

- La gestione dell'economato: organizzazione del reparto, pianificazione degli acquisti e la gestione della merce, gestione delle scorte, valorizzazione delle giacenze, software gestionali.
- La determinazione dei costi e dei prezzi: food & beverage cost, calcolo dei prezzi di vendita

### Modulo 5. Il menu e la corretta nutrizione 10 ore

- I menu nella ristorazione commerciale.
- Gli aspetti nutrizionali dei menu.

### Modulo 6. Catering e Banqueting 6 ore

- Tecniche di catering e banqueting.
- I menu nella ristorazione collettiva.

## ARGOMENTI TRATTATI IN DAD

1. Il mondo della ristorazione : la domanda gastronomica e l'offerta della ristorazione - **6 ore**
2. Il menu : la struttura e la redazione del menu - **4 ore**
3. La struttura ristorativa : l'area di produzione (la cucina e le attrezzature) - **6 ore**
4. L'esame di stato sua organizzazione e esecuzione - **4 ore**

## ESERCITAZIONI PRATICHE

1. Lezioni pratiche in cucina con menu e ricette elaborate dal docente e dagli allievi -**36 ore**

### 3. Metodi di insegnamento (*strategie educative, esercitazioni, compresenze*).

Metodo integrato od eclettico: lezioni frontali., problem posing e problem solving, discussione di casi pratici.

### 4. Strumenti e spazi utilizzati (*testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici, piattaforme multimediali*).

- Libro di testo: Chef Master Lab (per il quinto anno) Laboratorio di servizi enogastronomici autore Gianni Frangini editore Le Monnier Scuola.
- Stage in alberghi e ristoranti di alta categoria della provincia.

### 21. Visite guidate (*attività integrative curriculari ed extracurriculari*).

Partecipazione a cena il cuore si scioglie c/o casa del popolo di ponte a Greve Firenze.

22. **Interventi didattici educativi integrativi** (*corsi di recupero, interventi di sostegno, approfondimenti*).

Sono stati effettuati interventi di sostegno ed approfondimento di argomenti legati alla realtà professionale nelle ore curriculari, la programmazione è stata interrotta per una settimana per tali recuperi.

23. **Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*).

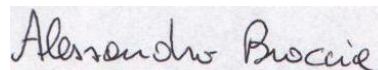
- 1° Quadrimestre: due verifiche scritte e una pratica.
- 2° Quadrimestre: due verifiche scritte (tipologia mista) e due pratiche.

24. **Obiettivi raggiunti**

Gli obiettivi prefissati, in termini di conoscenze e competenze sono stati in gran parte raggiunti dalla classe.

**Firenze, , 22/05/2020**

**Il Docente**  
**Prof. Alessandro Broccia**





I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

#### **Classe 5° sez. B Enogastronomia**

**MATERIA D'INSEGNAMENTO: Laboratorio di Sala e Vendite Prof. Raffaele Urraro**

Ore di lezioni settimanali n°2; tot. Annuale ore n° 33 effettive

#### **1) Obiettivi specifici della disciplina ( conoscenze, competenze applicative, capacità )**

##### **In termini di conoscenze:**

- *Conoscere la realtà operativa nel campo della ristorazione, i prodotti alimentari*
- *Nuove forme di ristorazione: banqueting e catering*
- *Il vino*
  - *Le fasi e la tecnica della degustazione*
  - *Le nozioni fondamentali per un corretto abbinamento cibo-vino*
- *Le bevande alcoliche ed analcoliche*

##### **In termini di competenze applicative:**

- *Saper valorizzare e promuovere i prodotti locali, individuando le nuove tendenze di filiera*
- *Riconoscere e controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico e gastronomico*
- *Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazione ed abbinamenti vino-cibo*
- *Riconoscere ed utilizzare le principali bevande alcoliche ed analcoliche*

##### **In termini di capacità:**

- *Aver capacità tecnico/pratiche di base*
- *Eseguire l'analisi sensoriale di un vino/piatto*
- *Saper preparare e commercializzare semplici bevande di tendenza*

**Contenuti e tempi del percorso formativo:** (argomenti trattati ed ore di insegnamento)

- Ore in presenza: 23
- Ore in DaD: 4 ore, disponibilità via chat durante lo svolgimento verifica ( ore calcolate in modo forfettario sull'utilizzo della piattaforma moodle, di messenger del registro elettronico, di whatsapp, della mia e-mail ore 2 ).
- Ore pratiche in laboratorio: 10
- Totale: 39

**ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA:**

- La birra: definizione, tecnica di lavorazione, tipologia, misurazione del grado alcolico e Servizio.
- I liquori: le tecniche utilizzate per la produzione dei liquori  
I più famosi liquori del mondo e servizio
- I distillati: le tecniche di distillazione  
I distillati a base di vino, di vinacce, di frutta, di cereali, di piante e servizio

**ARGOMENTI TRATTATI DaD:**

- L'attrezzatura del sommelier
- La cantina : caratteristiche generali e conservazione del vino
- Lo Champagne: vendemmia delle uve e vinificazione  
Il processo di rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico o Champenoise ) ed in autoclave (Metodo Charmat o Martinotti o Naturale).

**ESERCITAZIONI PRATICHE:**

- Ingredienti e attrezzature per la produzione di cocktail
- Mise en Place e tecniche per la produzione di cocktail
- After dinner: preparazione di alcuni cocktail IBA: Pina Colada, Grassopher, Golden Cadillac, Alexander, Irish cooffe, B52. Negoni, Aperol Spritz, ecc

**3) Metodi di insegnamento** (strategie educative, esercitazioni, compresenze)

Il programma è stato svolto seguendo una programmazione modulare.  
La disciplina denominata Sala/vendita, comprende la trattazione di argomenti di sala, enologia e bar con i suoi prodotti, i suoi elaborati e le relative tecniche di vendita.

**4 ) Strumenti e spazi utilizzati** (testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei sussidi didattici)

E' stato largamente utilizzato il Libro di testo in adozione : Sala e Vendita per Cucina, per il 4°



ed il 5° anno. Casa Editrice: ALMA – Plan. Autori: Roberto Giardini, Ciro Fontanesi, Paolo Bruni, Giovanni Brusca, Matteo Vacchina, Daniela Crisciulo, Lorenzo Maiorano, Nunzio Iadanza, Massimo de Simone, Pietro Di Marco, ecc...

*L'insegnante ha integrato con materiale fotocopiato e dettato su argomenti riguardanti soprattutto enologia, distillazione, ecc. Le lezioni si sono svolte in classe (parte teorica), all'interno del laboratorio di bar per lezioni tecnico / pratiche (preparazione di cocktail)*

#### **5) Visite guidate (attività integrative curriculari ed extracurriculari)**

#### **6) Interventi didattici educativi integrativi (corsi recupero, interventi di sostegno, approfondimenti)**

*Lo svolgimento delle attività di recupero è stato condotto per tutto il corso dell'anno scolastico itinere con pause nello svolgimento del programma tutte le volte che ne è stato necessario. In particolare, come per tutte le altre discipline, e nella settimana successiva alla conclusione del 1° Quadrimestre, sono state potenziate le attività dedicate al recupero. Per il resto dell'anno, si è provveduto ad un costante monitoraggio sui livelli di apprendimento, intervento, laddove necessario.*

#### **7) Criteri e strumenti di verifica adottati (tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti)**

*1° QUADRIMESTRE: Sono state effettuate 3 verifiche sommative. La valutazione ha tenuto conto della durata della prova, del grado di difficoltà e del tipo di conoscenza e abilità accertate. L'attribuzione del voto è stata effettuata dopo aver inquadrato la prova all'interno delle griglie di valutazione predisposte.*

*2° QUADRIMESTRE: Nel secondo quadrimestre sono state effettuate 2 verifiche con modalità DaD. La valutazione periodica ha considerato anche la partecipazione e l'impegno mostrato e i progressi ottenuti dal singolo alunno rispetto alla situazione iniziale.*

*Nel corso dell'anno scolastico il giudizio di sufficienza è stato attribuito non solo per il raggiungimento degli obiettivi minimi ma anche per il corretto uso del linguaggio tecnico e per il grado di padronanza verso la materia.*

#### **8) Obiettivi raggiunti:**

*La classe ha raggiunto globalmente un sufficiente livello di conoscenza degli argomenti trattati. Alcuni alunni si sono distinti per costanti interesse e partecipazione al dialogo educativo. Il resto della classe, ha conseguito un sufficiente livello di apprendimento. Il gruppo classe, pertanto, si presenta eterogeneo sul piano del rendimento scolastico e ciò ha causato rallentamenti nello svolgimento del programma che non può risultare aderente a quello preventivato.*

Firenze, 21 maggio 2020

Il Docente  
Prof. Raffaele Urraro

---



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de'Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## **ALLEGATO A**

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/20**

#### ***Classe 5° sez. B Enogastronomia***

*MATERIA DI INSEGNAMENTO: Scienze Motorie. Prof. Marco Romoli Classe: 5B*

*ore di lezioni settimanali n° 2 ; tot. annuale ore n° 45*

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina**

In termini di conoscenze:

Conoscere le potenzialità di movimento del corpo  
Riconoscere il benessere che deriva dall'attività di tipo ludico-motorio per l'acquisizione di abilità motorie e sociali  
Conoscere le possibili collocazioni del corpo in relazione ai concetti spazio-temporali  
Conoscere l'utilizzo delle sequenze temporali  
Conoscere le regole principali e i fondamentali di gioco, degli sport trattati  
Conoscere la relazione tra alimentazione e attività motoria

In termini di competenze applicative:

Saper fare, saper eseguire i gesti tecnici fondamentali delle diverse attività sportive previste  
Saper canalizzare l'attenzione  
Saper affrontare con tranquillità le esperienze proposte e acquisire fiducia nelle proprie capacità  
Sapersi orientare nello spazio in relazione agli oggetti e alle persone in movimento  
Essere in grado di controllare i diversi segmenti del corpo e il loro movimento

In termini di capacità:

Riconoscere le modifiche cardio-respiratorie durante il movimento e controllare la respirazione e la capacità di rilassare il corpo  
Rispettare le regole sportive, collaborare e accettare i vari ruoli dei giochi  
Intuire e anticipare le azioni degli altri  
Padroneggiare gli schemi motori combinandoli in forme e situazioni sempre più complesse  
Scegliere azioni e soluzioni efficaci per risolvere problemi motori  
Organizzare il movimento rispettando le sequenze temporali  
Specializzare l'indipendenza segmentaria

## 2. Contenuti e tempi del percorso formativo

*(Vista la complessità di alcune acquisizioni pratiche che richiedono la ripetizione dell'esperienza più volte durante l'anno , i moduli sottoelencati sono inseriti in tempi più ampi comprendenti il primo quadrimestre ed il secondo quadrimestre)*

MODULO	TEMPI
Il <i>flairplay</i> : Consolidamento di un comportamento corretto, partecipativo e costruttivo	Primo e secondo quadrimestre
Capacità condizionali: Approfondimento delle basi del miglioramento fisiologico delle qualità condizionali (resistenza, rapidità, forza, flessibilità) e coordinative, sviluppando il lavoro specifico per ognuna di esse	Primo e secondo quadrimestre
Capacità coordinative: miglioramento e loro utilizzo in situazioni dinamiche semplici e complesse	Primo e secondo quadrimestre
Sport di squadra: conoscere le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco della Pallacanestro, della Pallavolo e del calcio	Primo e secondo quadrimestre
Sport di squadra: conoscere le regole di gioco, i fondamentali individuali e le principali tattiche di gioco del Chuckball, della Pallamano, Netball.	Primo e secondo quadrimestre
Attività individuali: conoscere i fondamentali individuali e le principali regole del Tennis Tavolo	Primo e secondo quadrimestre
Ultimate fresbee	Primo e secondo quadrimestre
Accenni di traumatologia sportiva a livello di infortuni muscolari e articolari.	Primo e secondo quadrimestre
Tecniche di primo soccorso ( BIs e manovra di Heimlich). Esercitazioni pratiche in gruppo.	Primo e secondo quadrimestre
L'importanza del linguaggio del corpo nella relazione con le persone e nello sport. Le caratteristiche e le differenze tra il messaggio verbale e non verbale. Lo studio della prossemica come mezzo importante per la comunicazione.	Primo e secondo quadrimestre
La disabilità. Il valore dello sport come mezzo di integrazione e inclusione. La correlazione esistente tra menomazione/disabilità e handicap con relativi esempi. La differenza di concetto che esiste tra la disabilità e il diversamente abile.	Secondo quadrimestre

Ore in presenza: 25 ore.

Ore di Didattica a distanza: 20.

Totale delle ore di lezione: 45.

### **Gli argomenti trattati nella Dad sono stati:**

- L'importanza dello sport per rafforzare il nostro sistema immunitario.
- L'importanza del linguaggio del corpo per affrontare questa emergenza sanitaria.
- L'importanza del rispetto delle regole in relazione anche al periodo storico che abbiamo vissuto- Fair Play.
- Regole dell'Ultimate frisbee.
- Esercitazioni pratiche per migliorare la coordinazione oculo manuale e oculo podalica.
- Circuiti a corpo libero.

## 3. Metodi di insegnamento

Metodo analitico, globale, della scoperta guidata e della libera esplorazione applicato a:

1. Lezione frontale come momento di informazione
2. Lezione interattiva, come momento di chiarimento e di approfondimento
3. Lavoro individuale, come momento di esercizio e di applicazione autonoma
4. Lavoro di gruppo, come momento di confronto
5. Discussione guidata, finalizzata alla verifica e/o chiarimento di conoscenze
6. Lezioni on line. Gli argomenti assegnati sono stati inseriti sulla piattaforma moodle e sul registro elettronico.

- **Strumenti e spazi utilizzati**

- Strutture: Palestra e lezioni on line.
- Materiali: Libro di testo: “Competenze Motorie” – D’Anna e materiale digitale sul sito della scuola / Piccoli attrezzi: funi, cerchi, bastoni, racchette badminton, tennis e tennistavolo. Palle e palloni specifici delle varie attività. Step. Manubri. Frisbee, rete da Chuckball

#### **4. Interventi didattici educativi integrativi**

Recupero per eventuali carenze in itinere

#### **6. Criteri e strumenti di verifica adottati**

- a. Per la verifica formativa: osservazione sistematica, brevi domande durante la lezione, esecuzioni pratiche senza valutazione
- b. Per la verifica sommativa: test scritti a risposta multipla, interrogazione orale, trattazione sintetica di argomenti, esecuzioni pratiche (griglie valutative analitiche e globali delle attività sportive svolte)
- c. Osservazione sistematica di: attività motoria/sportiva e impegno e partecipazione

Nello specifico delle verifiche:

*scritto* - Domande a risposta multipla. (valutazione da 0 a 10).

*orale* - Domande a risposta sintetica voto minimo 1 per l’assenza di risposta, voto massimo 10 per risposte esaurienti ed approfondite

*pratica* - Test specifici (valutazione da 4 a 10)  
 - Osservazione sistematica (valutazione da 2 a 10)

#### **8. Obiettivi raggiunti**

Gli studenti, a conclusione del percorso scolastico, hanno raggiunto, con livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- Conoscere le capacità condizionali e coordinative in relazione al proprio corpo
- conoscere le regole principali delle attività individuali e degli sport di squadra praticati
- migliorare l’autocontrollo e lo spirito collaborativo
- utilizzare in fase di gioco i fondamentali degli sport praticati ed i comportamenti appropriati, nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni
- conoscere le tecniche di primo soccorso (Bls e manovra di Heimlich) e saperle mettere in pratica in caso di necessità.

- Sono stati sensibilizzati sul tema della disabilità e hanno ben presente l'importanza dello sport come mezzo di integrazione e inclusione.
- Conoscono l'importanza del linguaggio del corpo e le relative distanze da mantenere per relazionarsi in maniera corretta con le persone, a seconda dei contesti e delle situazioni in cui si trovano ad operare.
- Conoscere le principali lesioni e infortuni che possono avvenire a livello muscolare e articolare.
- Conoscere gli elementi fondamentali dell'etica dello sport: rispetto delle regole e autentico fair play.

Gli studenti hanno mostrato una partecipazione soddisfacente, un comportamento abbastanza corretto e volto alla collaborazione sia con il docente che tra i compagni per il raggiungimento degli obiettivi e di un dialogo educativo costruttivo. L'impegno nello studio non sempre è stato costante. La valutazione finale comprende quindi, oltre i risultati motori oggettivi, i miglioramenti rispetto al livello di partenza, l'impegno e la determinazione dimostrati nell'attività, la correttezza sportiva.

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, la classe si può suddividere in 3 gruppi di livello: alcuni studenti con capacità psicomotorie molto buone, che hanno partecipato in modo costruttivo, con impegno costante e assiduo ottenendo risultati eccellenti; una parte della classe con capacità motorie discrete/buone, che ha lavorato in modo corretto e costante per l'intero anno, ottenendo risultati buoni e alcuni studenti con capacità motorie sufficienti che hanno partecipato in modo abbastanza attivo, ottenendo risultati sufficienti/discreti.

Firenze, 25/05/2020

Il Docente  
*Marco Romoli*



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**



Sede e Segreteria: Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a 50142 Firenze Tel. 055462781 Fax: 0557877380  
Succursale: Via de' Bruni, 6 50133 Firenze Tel. 055785117 Fax 055476590  
C.M. FIRH020009 C.F. 94023690483 [FIRH020009@istruzione.it](mailto:FIRH020009@istruzione.it)  
[FIRH020009@PEC.istruzione.it](mailto:FIRH020009@PEC.istruzione.it) [www.buontalenti.edu.it](http://www.buontalenti.edu.it) [info@buontalenti.edu.it](mailto:info@buontalenti.edu.it)

## ALLEGATO A

### **ESAMI DI STATO a. s. 2019/2020**

#### **Classe 5° sez. B Enogastronomia**

*MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE CATTOLICA Prof. BERNACCHI FEDERICO*

*ore di lezioni settimanali n° 1 ; tot. annuale ore n° 33 effettive 25*

#### **1. Obiettivi specifici della disciplina** (conoscenze, competenze applicative, capacità)

Riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione;

- pone domande di senso e le confronta con le risposte offerte dalla fede cattolica;
  - riconosce e usa in maniera appropriata il linguaggio religioso per spiegare le realtà e i contenuti della fede cattolica;
  - riconosce il contributo della religione, e nello specifico di quella cristiano-cattolica, alla formazione dell'uomo e allo sviluppo della cultura, anche in prospettiva interculturale;
  - rispetta le diverse opzioni e tradizioni religiose e culturali;
  - consulta correttamente la Bibbia e ne scopre la ricchezza dal punto di vista storico, letterario e contenutistico;
  - sa spiegare la natura sacramentale della Chiesa e rintracciarne i tratti caratteristici nei molteplici ambiti dell'agire ecclesiale;
  - è consapevole della serietà e problematicità delle scelte morali, valutandole anche alla luce della proposta cristiana. Conoscere le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa e l'impegno per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. Imparare a relazionarsi con l'«altro».
- Conoscere la visione della morte nella rivelazione cristiana.

#### **2. Contenuti e tempi del percorso formativo** *(argomenti trattati ed ore di insegnamento)*

- Ore in presenza 15
- Ore in DaD 10
- Totale 25

### **ARGOMENTI TRATTATI IN PRESENZA**

#### **LA PERSONA**

La creazione e l'evoluzionismo, la creazione dell'universo e dell'uomo, la Chiesa e l'evoluzionismo. **L'UOMO CREATURA DI DIO**

L'uomo nella tradizione ebraico-cristiana, l'uomo al centro del creato.

### **LA VISIONE CRISTIANA DELL'ESISTENZA**

Il dolore e il male, l'esistenza umana e il senso del creato, la risposta ebraico -cristiana, perché il male? La colpa e la chiave del dolore e del male, il male può avere valore positivo? Il primo racconto della creazione: Genesi 1,26-2,4a

### **LA LEGGE DI DIO PER ESSERE LIBERI: IL DECALOGO**

Un aiuto per compiere la scelta giusta, la Legge come insieme di valori, il Decalogo per i cristiani, il rapporto con Dio, il rapporto con il prossimo.

### **LA VISIONE CRISTIANA DELL'ESISTENZA**

La concezione cristiano-cattolica delle relazioni personali.

### **LA VITA:**

#### **IL RISPETTO DELLA VITA UMANA**

Il valore della vita, la non violenza, dalla parte della vita, Opere di misericordia: impegno di tutti.

#### **LA BIOETICA DEL NASCERE**

Un progetto di Dio, un figlio è un dono, il figlio non può essere un prodotto: l'aborto.

#### **SOFFERENZA E MALATTIA**

La malattia nella Bibbia, perché il dolore e la malattia?

#### **LA BIOETICA DEL MORIRE**

L'uomo di fronte alla morte, il morire in una visione religiosa, la solitudine di fronte alla morte.

### **ARGOMENTI TRATTATI IN DAD**

#### **LA LIBERTÀ E IL PECCATO:**

#### **LA LIBERTÀ DELL'UOMO DI COMPIERE IL MALE**

La tentazione e il peccato, le contraddizioni della storia umana, il peccato è un'esperienza anti-esodo, la vittoria finale sul male.

#### **I VALORI CRISTIANI**

Il libero arbitrio dell'uomo, la libertà responsabile, la verità.

#### **LA COSCIENZA MORALE E LE VIRTÙ**

La legge morale iscritta nella coscienza, le virtù per raggiungere la verità, la verifica delle virtù morali,

#### **UNA SOCIETÀ FONDATA SUI VALORI**

La solidarietà e il bene comune, Cooperare per il bene comune, il volontariato.

#### **LA POLITICA E IL BENE COMUNE**

La moralità della politica, la politica deve essere guidata dalla solidarietà.

### **3. Metodi di insegnamento**

*(strategie educative, esercitazioni, compresenze)*

Gli argomenti trattati e la metodologia seguita nell'attuazione del programma hanno tenuto conto di prospettive diverse e complementari (biblico – teologica, antropologica – esistenziale, storica – fenomenologica) e di eventuali interessi conoscitivi espressi dagli studenti.

Gli strumenti utilizzati sono stati: materiale audiovisivo, fotocopie, articoli di giornale, documenti del Magistero, filmati. Durante il periodo di Didattica a Distanza è prevalsa la consegna di articoli da leggere e l'invio di videoclip su cui riflettere e da commentare successivamente.

### **4. Strumenti e spazi utilizzati**

*(testi in adozione e consigliati, uso dei laboratori e dei*

*sussidi didattici)*

Bibbia

Libro di Testo BOCCHINI SERGIO "INCONTRO ALL'ALTRO PLUS + LIBRO DIGITALE + DVD VOLUME UNICO" EDB EDIZ.DEHONIANE BO (CED)

Moodle

**7. Criteri e strumenti di verifica adottati** (*tipologia e numero di prove, criteri di misurazione, scala dei voti*)

In classe sono state verificate l'attenzione, la partecipazione e l'interesse mostrato attraverso l'osservazione e specifiche domande orali, volte a stabilire il grado di apprendimento raggiunto. La classe ha dimostrato grande interesse ed attenzione per le tematiche svolte ed ottime capacità di sintesi e di organizzazione logica degli argomenti affrontati.

**8. Obiettivi raggiunti**

Gli studenti hanno avuto la possibilità di confrontare i contenuti basilari della cultura cattolica con le idee prevalenti della nostra società.

Attraverso il dialogo si è data l'opportunità di esercitarsi a motivare razionalmente le proprie idee e le proprie convinzioni.

Si è reso possibile un confronto tra il Cristianesimo, le altre religioni e le varie visioni del mondo.

Firenze, 22/05/2020

Il Docente

---





I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**

Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a - 50142 FIRENZE

tel. 055 462781

## **ALLEGATO 3**

### **GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE ORALI**

**Anno scolastico 2019 - 2020**

## Griglia nazionale di valutazione della simulazione della prova orale

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



I.P.S.S.E.O.A.  
**B. Buontalenti**

Via di S. Bartolo a Cintoia 19/a - 50142 FIRENZE

tel. 055 462781

## **ALLEGATO 4**

### **OBIETTIVI, CRITERI DI VALUTAZIONE E RISULTATI DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO ( PCTO)**

**Anno scolastico 2019 - 2020**

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

### **Anno scolastico 2019/2020, classe 5<sup>a</sup> B enogastronomia**

**Tutor:** prof. Alessandro Broccia, insegnante nominato dal Consiglio di Classe.

**Obiettivi generali:** attraverso il programma PTCO si dovrà concorrere, assieme alle altre discipline affrontate nel corso, alla formazione culturale complessiva dell'allievo, offrendogli una visione sistematica della realtà operativa aziendale, in modo da collegare concetti teorico-scientifici alla pratica professionale.

#### **Obiettivi specifici:**

- ❖ Affrontare le problematiche e le tecniche di programmazione e vendita del Food & Beverage.
- ❖ Mettere in pratica le attività tecniche specifiche dei servizi di ristorazione.
- ❖ Conoscere le politiche del settore, seguire, nei limiti dell'orario presso l'Azienda, il ciclo produttivo.
- ❖ Operare con gli addetti nelle fasi di: gestione del magazzino, pianificazione e previsione materie prime, organizzazione, gestione, produzione, del servizio di cucina, pasticceria, sala e del bar, vari metodi di servizio. servizio affiancando i responsabili di settore.

#### **Periodi PCTO:**

Gli allievi hanno effettuato periodo di alternanza sia durante il secondo anno (preso in considerazione ai soli fini della esperienza formativa, ma non nel conteggio delle ore effettuate) che durante il terzo anno in due periodi per n.280 ore complessive previste; infine durante il 4°anno la classe intera ha effettuato uno stage per 4 settimane dal 03 Giugno al 29 Giugno 2019 dove tutti gli allievi partecipanti hanno effettuato il loro tirocinio di massimo 160 ore ciascuno con risultati buoni e talvolta eccellenti, tanto che alcuni hanno trovato offerte per lavoro estivo. Gli allievi promossi al quinto anno hanno effettuato un ulteriore periodo di stage dal 9 Settembre al 28 Settembre 2019 per ulteriori massimo 120 ore.

**TOTALE ORE DI PCTO PROGRAMMATE DAL NOSTRO ISTITUTO NEL TRIENNIO  
MASSIMO PREVISTE: n. 560**

**TOTALE ORE DI PTCO MINIME PREVISTE DAL PROGRAMMA MINISTERIALE  
PRECEDENTE NEL TRIENNIO: n.200**

La classe o alcuni allievi della classe hanno inoltre durante il triennio effettuato alcune ore aggiuntive di PCTO con attività professionali quali cene svolte presso l'istituto come unità didattiche aggiuntive o in altri luoghi, partecipazione attiva in manifestazioni, concorsi o mostre a carattere professionale come di seguito descritte:

1. Partecipazione attiva alla presentazione e alla preparazione piatti durante Open Day nel nostro istituto 2016-17, 2017-18 e 2018-19.
2. Preparazione e servizio cena di beneficenza presso il circolo Boncinelli in Via di Ripoli a Firenze 04/04/2018

3. Partecipazione ad una lezione di pasticceria per bambini per la Pro Loco di Compiobi Fiesole 13 e 14 Aprile 2019
4. Partecipazione ad evento Wander and Pick a Scandicci presso Castello dell'Acciaio 13 e 14 Aprile 2019 con presentazione di Gelato a latte di Asina
5. 12-12-2019 Cena per casa di moda GUCCI con Catering del ristorante stellato Da Vittorio presso parco delle Cascine Firenze
6. 2019 Progetto Erasmus plus Portogallo 1 mese con esperienza PCTO
7. 18/02/2019 Cena di solidarietà "un Cuore si scioglie" per Unicoop Firenze C/O circolo Ponte a Greve
8. 05/12/2018 Partecipazione Concorso Regione toscana su dessert "Dulcis in Primis"

#### INTERVENTI DI ESPERTI ESTERNI NEI DUE ANNI

1. 28/11/2018 Lavorazione dello zucchero e decorazioni di zucchero tirato e soffiato
2. 20/02/2019 La cucina vegana
3. 20/03/2019 Lavorazioni di carni da macello
4. 21/02/2020 Lezione di cucina molecolare
5. 06/03/2020 Lezione di cucina creativa
6. 20/03/2020 Lezione di pasticceria creativa

#### Valutazione

Al termine d'ogni periodo di stage, il Direttore dell'azienda di ristorazione od il responsabile del reparto, compila un modulo fornito dalla scuola, per la valutazione dell'alunno, esprimendo un giudizio generale sull'alunno ed una valutazione, considerando:

- Cura della persona.
- Puntualità sul lavoro.
- Livello d'interesse e curiosità.
- Relazioni con il personale e con i clienti.
- Conoscenza dei procedimenti di lavoro.
- Capacità d'utilizzo degli utensili (manualità).
- Conoscenza delle attrezzature.
- Affidabilità nell'esecuzione delle mansioni affidate.

La media delle valutazioni è stata riportata nella tabella allegata, dal tutor della classe in base alle schede di valutazione in centesimi di fine stage.

Giudizi e ore di presenza ottenute durante i periodi dei percorsi trasversali per le competenze e l'orientamento

<b>Allieva/o</b>	<b><u>A.S.</u></b>	<b><u>Rep.</u></b>	<b><u>Struttura</u></b>	<b><u>Valutazione</u></b>	<b><u>Presenze ore</u></b>
Anin Sandrine	2016/17	cucina	Trattoria dall'Oste Firenze	100	(80)
	2017/18	cucina	Rist. Fratelli cuore Firenze	-	120
	2017/18	cucina	Rist. Harry's bar Firenze	87	160
	2018/19	cucina	Hotel Toscana Figline V.no	79	160
	2019/20	cucina	Hotel Cavour Firenze	90	120

					<b>TOT 560</b>
Bartalesi Federico	2016/17	cucina	Rist. Villa Barronci Firenze	-	(80)
	2017/18	pasticcieri a	Pasticceria Caramello Fondente	100	120
	2017/18	pasticcieri a	Pasticceria Caramello Fondente	100	160
	2018/19	pasticcieri a	Pasticceria Caramello Fondente	100	160
	2019/20	pasticcieri a	Pasticceria Caramello Fondente	100	120
					<b>TOT 560</b>
Chiari Filippo	2016/17	cucina	Rist. Gli Artisti Borgo S. Lorenzo	-	(80)
	2017/18	cucina	Rist. Le Terrazze Vaglia	-	120
	2017/18	cucina	Rist. Le Terrazze Vaglia	80	160
	2018/19	pasticcieri a	Pasticceria Dolci e Dolcezze S.Piero a Sieve	-	160
	2019/20	cucina	Rist. Ballini Vaglia	100	120
			(lavora a chiamata nel medesimo ristorante)		<b>TOT 560</b>
Contadin Emiliano	2016/17	cucina	Rist. La Baracchina S.Casciano VP	100	(80)
	2017/18	cucina	Rist. La Baracchina S.Casciano VP	-	120
	2017/18	cucina	Rist. Osteria Popolano S.Casciano VP	88	160
	2018/19	cucina	Rist. La Baracchina S.Casciano VP	81	160
	2019/20	cucina	Rist. La Baracchina S.Casciano VP	88	120
					<b>TOT 560</b>
Gashi Djellze	2016/17	cucina	Eataly Firenze	-	(80)
	2017/18	cucina	Rist. Decanter Prato	90	120
	2017/18	cucina	Rist. Asmana Wellness Center Campi B.zio	84	160
	2018/19	pasticcieri a	Pasticceria Gran Caffè Sesto F.no	90	160
	2019/20	pasticcieri a	Pasticceria Gran Caffè Sesto F.no	90	120
					<b>TOT 560</b>

Gianni Grigorij	2016/17	cucina	Pizzeria Everest S.Casciano	77	(80)
	2017/18	cucina	Osteria dell'Oste Firenze	-	120
	2017/18	cucina	Osteria dell'Oste Firenze	80	160
	2018/19	cucina	Osteria dell'Oste Firenze	80	160
	2019/20	cucina	Osteria dell'Oste Firenze	80	120
					<b>TOT 560</b>
Greco Alessio	2017/18	cucina	Rist. Asmana Wellness Center Campi B.zio	94	120
	2017/18	cucina	Rist. Don Chisciotte	95	160
	2018/19	cucina	Rist. Cotidiè Signa	87	120
	2019/20	cucina	Rist. Cotidiè Signa	91	160
			(ha contratto a chiamata stesso locale)		<b>TOT 560</b>
Guerrieri Francesco	2017/18	cucina	Rist. Grotta Guelfa Firenze	-	120
	2017/18	cucina	Rist. Pesce Rosso Firenze	85	160
	2018/19	cucina	Stagione estiva Palma di Maiorca	-	160
	2019/20	cucina	Stagione estiva Palma di Maiorca	-	600
					<b>TOT 1040</b>
Lapi Lorenzo	2016/17	cucina	Rist. Il Galeone Empoli	97	(80)
	2017/18	cucina	Rist. Il Galeone Empoli	99	120
	2017/18	cucina	Westing Excelsior Hotel Firenze	90	160
	2018/19	cucina	Rist. Olinto Marina di Cecina	99	160
	2019/20	cucina	Rist. Ciborgo Empoli	100	120
					<b>TOT 560</b>
Lippi Lorenzo	2016/17	pasticceria	Pasticceria Giulia Firenze	95	(80)
	2017/18	pasticceria	Pasticceria Giulia Firenze	-	120
	2017/18	pasticceria	Pasticceria Le delizie Firenze	94	160

	2018/19	pasticcieri a	Pasticceria Saida	57	120
	2018/19	pasticcieri a	Pasticceria Saida	77	160
					<b>TOT 560</b>
Mandrella Alessio	2016/17	cucina	Rist. Don Chisciotte Campi Bisenzio	-	205
	2017/18	cucina	Rist. Don Chisciotte Campi Bisenzio	-	160
	2017/18	corso	Corso impresa formative simulate IPSSEOA Prato	-	40
					<b>TOT 405</b>
Mellini Viola	2016/17	pasticcieri a	Caffè Neri Calenzano	-	(80)
	2017/18	pasticcieri a	Caffè Neri Calenzano	-	120
	2017/18	pasticcieri a	Caffè Neri Calenzano	91	160
	2018/19	pasticcieri a	Pasticceria Gran Caffè Sesto F.no	90	160
	2019/20	pasticcieri a	Pasticceria Gran Caffè Sesto F.no	90	120
					<b>TOT 520</b>
Padagas Erica Gail	2016/17	cucina	Hotel Londra Firenze	92	80
	2017/18	pasticcieri a	Rist. Fratelli Cuore Firenze	-	120
	2017/18	pasticcieri a	Rist. Fratelli Cuore Firenze	94	160
	2018/19	cucina	Rist. Da Lino	100	160
	2019/20	cucina	Rist. Da Lino	100	120
			(Lavora a chiamata in tre locali)		
					<b>TOT 560</b>
Parrini Alessandro	2016/17	cucina	Rist. Obicà Firenze	-	(80)
	2017/18	cucina	Rist. Obicà Firenze	-	120
	2017/18	cucina	Rist. Obicà Firenze	-	160
	2018/19	cucina	Hotel Nilo Firenze	-	160
	2019/20	cucina	Rist. Da Tito Firenze	96	120



					<b>TOT 560</b>
Renai Filippo	2016/17	gelateria	Gelateria Pallino Borgo S.Lorenzo	-	(80)
	2017/18	cucina	Rist. Zocchi Vaglia	-	120
	2017/18	cucina	Rist. Zocchi Vaglia	88	160
	2018/19	cucina	Rist. Desinare Borgo S.Lorenzo	81	160
	2019/20	cucina	Rist. Desinare Borgo S.Lorenzo	81	120
					<b>TOT 560</b>
Silvestrino Giovanni	2016/17	cucina	Cir Food Mensa Coop Scandicci	83	(80)
	2017/18	cucina	Cir Food Mensa Coop Scandicci	-	120
	2017/18	cucina	Cir Food Mensa Coop Scandicci	93	160
	2017/18	cucina	Lavoro a Chiamata Rist. Beppa Fioraia Firenze	-	-
	2018/19	cucina	Rist. Aromatico 54 Viseo Portogallo	-	160
	2018/19	cucina	Hotel Club Family Milano Marittima	100	160
	2019/20	cucina	Stagione estiva medesimo Hotel	100	500
	2019/20	cucina	Durante vacanze Natale Lavoro rist. Welldone Cesena	-	80
					<b>TOT 1180</b>
Vuolo Brenda	2016/17	cucina	Caffè Piansa	96	(80)
	2017/18	cucina	Rist. Da Lino	100	120
	2017/18	cucina	Rist. Da Lino	100	160
	2018/19	cucina	Rist. Da Lino	100	160
	2019/20	cucina	Rist. Da Lino	100	120
					<b>TOT 560</b>

Il Tutor  
**Prof. Alessandro Broccia**

*Alessandro Broccia*