





Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA – Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

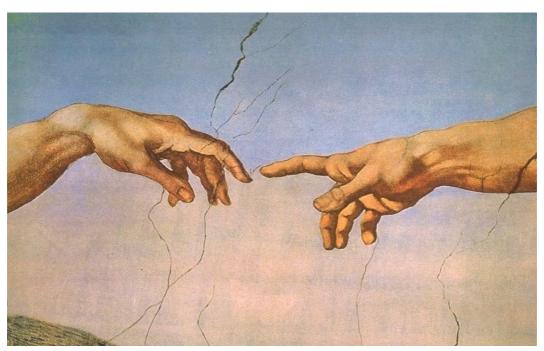
Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

 $Telefono:\ 0775\ 533614-e-mail:\ frrh 030008@istruzione.it; -\ pec:\ frrh 030008@pec.istruzione.it$

 $SITO\ WEB:\ www. alberghier of iuggi.edu. it\ -codice\ fiscale:\ 92070770604\ -codice\ univoco\ di\ fatturazione:\ UFQC1Q$

I.P.S.S.E.O.A. "MICHELANGELO BUONARROTI" FIUGGI



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE Anno Scolastico 2022/23

Ai sensi dell'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023 su organizzazione modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022-23. Il presente documento rispetta la nota prot. 10719 del 21 marzo 2017 allegato 1, sulla pubblicazione dei dati sensibili.

CLASSE V^A SEZ. B

CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:	IPEN - SERV. ENOGASTRONOMIA E
	OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART.
	"ENOGASTRONOMIA"

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 4
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 5-6-7
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI - COMPONENTE GENITORI	Pag. 8
ELENCO CANDIDATI - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI	Pag. 9
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI - TABELLA CREDITI FORMATIVI	Pag. 10-11
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag. 12
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 13-16
Uda Interdisciplinari	Pag. 17
РСТО	Pag. 18 -19
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	Pag. 20-21
PROVE INVALSI	Pag. 22
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	Pag. 23-45
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	Pag. 46
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	Pag. 47-55
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	Pag. 56

Pag. 57

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'istituto alberghiero "Michelangelo Buonarroti" sorge su un'area territoriale a forte vocazione turistica, al centro della Ciociaria nella città termale di Fiuggi. Annessa all'Istituto c'è una sede succursale ubicata nel comune di Paliano e una sede presso la Casa Circondariale Pagliei di Frosinone, dove sono stati istituiti dei corsi per adulti "CPIA". La sede centrale è locata in un prestigioso albergo del 1910. Proprio questa data fu cruciale per la storia della cittadina ciociara. In quegli anni da Anticoli di Campagna, assunse l'attuale nome di Fiuggi. In età giolittiana, in piena Belle époque, la cittadina subì una vera e propria trasformazione: da paese rurale divenne una meravigliosa città termale, meta della élite sociale del tempo. La struttura fu progettata nel 1906 dall'architetto Giovan Battista Giovenale in stile liberty e presenta una facciata imponente collegata con il teatro comunale, parte integrante dell'edificio. La presenza del teatro direttamente collegato all'edificio permette di realizzare non solo importanti incontri culturali ma anche e soprattutto il laboratorio teatrale, che negli anni ha dato lustro all'istituto ed ha contribuito in maniera determinante alla formazione culturale degli alunni. L'atrio si apre su una vasta scalinata in marmo e al piano terra vi è un imponente salone delle feste con stucchi e lampadari d'epoca. Agli inizi degli anni Sessanta il Grand Hotel divenne sede dell'Istituto alberghiero e da subito si affermò come una scuola di eccellenza a livello nazionale. Oggi la struttura si presenta come una scuola all'avanguardia con laboratori dove si svolgono le attività tecnico-pratiche e aule multimediali.

Numerosi sono stati negli anni i riconoscimenti alla scuola e agli alunni che si sono sempre distinti per professionalità in diversi concorsi, ottenendo premi prestigiosi. La scuola richiama un vasto bacino di utenza che comprende le province limitrofe, come Roma e Latina, ma anche alcune zone della Campania.

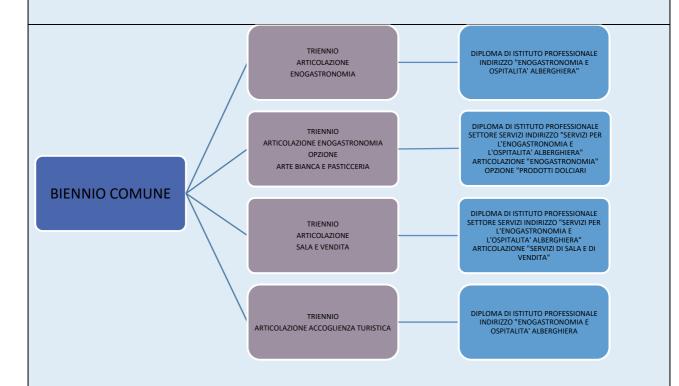
Dal 1965 l'Istituto ha un convitto annesso che ospita annualmente oltre 110 alunni.

L'offerta formativa attiva prevede il conseguimento di qualifiche professionali legate agli indirizzi attivi e a un diploma di Stato declinato in base alle diverse articolazioni e opzioni attive. La scuola, trovandosi in un centro turistico di fama internazionale, offre agli studenti la possibilità di proiettarsi direttamente nel mondo del lavoro, poiché la stessa città garantisce le possibilità di svolgere le attività di PCTO. Il territorio, offre allettanti opportunità formative data la presenza di numerose strutture alberghiere, tra le quali spicca il Palazzo Fiuggi che, oltre ad offrire i servizi di ospitalità, è spesso sede di grandi eventi culturali e politici. Gli alunni hanno pertanto l'opportunità di conoscere strutture alberghiere di enorme prestigio che possono arricchire la formazione professionale.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA RIFERITO ALL'INDIRIZZO SPECIFICO

- Enogastronomia: Il discente è chiamato ad affrontare nuove sfide che richiedono competenze da food innovator. Il cuoco del passato diventa oggi uno chef evoluto che sa tradurre le idee dei nuovi cibi in originali servizi o prodotti enogastronomici. Creatività, originalità, gusto per l'estetica e cura nei dettagli, contraddistinguono tale figura congiuntamente a spirito imprenditoriale e profonda apertura mentale. Deve gestire costantemente le problematiche legate al food security nei settori della ristorazione commerciale e collettiva. Inoltre, collabora con nutrizionisti, dietologi e dietisti per la predisposizione di menu specifici, legati alle esigenze della clientela. L'indirizzo citato, offre infiniti sbocchi e uno chef desideroso di sfuggire alle dinamiche delle cucine dei ristoranti può intraprendere la carriera di personal chef presentando le gustose elaborazioni in contesti privati, location lussuose svolgendo ruoli designer. Le competenze decisionali riguardanti la gestione delle risorse umane (brigata), unite a quelle digitali, permettono al food innovator di essere un vero manager in campo ristorativo.



Visto l'accordo Stato/Regioni sull'individuazione delle qualifiche professionali e tenuto conto che il nostro Istituto è stato accreditato dalla Regione Lazio come ente per il rilascio della qualifica professionale, i discenti alla fine del terzo anno e gli adulti frequentanti il secondo periodo del CPIA possono sostenere un esame di I.e.F.P. relativo all'indirizzo specifico scelto.

COMPETENZE

lavoro.

A conclusione del percorso di studio quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze dell'area generale:

Competenza n. 1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali professionali. Competenza n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici professionali. Competenza n. 3: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, trasformazioni intervenute culturali nel corso Competenza n. 4: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di

Competenza n. 5: Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. Competenza n. 6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. Competenza n. 7: Individuare ed utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Competenza n. 8: Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 9: Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenza n. 10: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi. Competenza n. 11: Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Competenza n.12: Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

In riferimento all'area di indirizzo il discente acquisisce le seguenti competenze:

Competenza in uscita n. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza in uscita n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza in uscita n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),

perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza in uscita n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza in uscita n. 6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza in uscita n. 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza in uscita n. 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza in uscita n. 9: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza in uscita n. 10: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza in uscita n. 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

QUA	QUADRO ORARIO SETTIMANALE				
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	INGLESE	ALIMENT.	DTA	LAB.CUCINA	INGLESE
2	ALIMENT.	DTA	ALIMENT.	LAB.CUCINA	LAB. SALA
3	ALIMENT.	MATEMATICA	LETTERE	LAB.CUCINA	LAB.SALA
4	LAB. CUCINA	FRANCESE	LETTERE	LAB.CUCINA	FRANCESE
5	MATEMATICA	SC.MOTORIE	DTA	LAB.CUCINA	STORIA
6	STORIA	SC,MOTORIE	IRC	MATEMATICA	LETTERE
7	LETTERE		FRANCESE		

Con la "S" si indicano le ore nelle quali è presente il docente specializzato

Con la lettera "SP" si indicano le ore nelle quali è presente la specialistica

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	DISCIPLINA	
RITA RICCI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
RITA RICCI	STORIA	
ANTONELLA PILOZZI	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	
PATRIZIA LEONCINI	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	
DONATO BACCARI	MATEMATICA	
ANNA PAOLA FARINA	DTA	
FEDERICA CORRENTE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
ANNUNZIATA TERRINONI	L.S.E.S.S.V.	
FRANCESCO FEMIA	L.S.E.S.C.	
CRISTIANA DE SANTIS	IRC	
ANGELO VINCIGUERRA	SCIENZE MOTORIE	
DOCENTE COORDINATORE DI		
CLASSE	RITA RICCI	
DOCENTE TUTOR PCTO		
	RITA RICCI	
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	ANNA PAOLA FARINA	
DOCENTE TUTOR PFI	RITA RICCI	
DOCENTE TOTOK PFI	RITA RICCI	
L	1	
ELETTI RAPPRESENTANTI	1 FEDERICA FORMISANO	
COMPONETE ALUNNI	2 D'AMBROSIO EMANUELE	
ELETTI RAPPRESENTANTI	1 -	
COMPONETE GENITORI	2 -	

COMMISSARI INTERNI	MATERIA
FEDERICA CORRENTE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FRANCESCO FEMIA	LABORATORIO DEI SERVIZI
	ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA
ANNUNZIATA TERRINONI	LABORATORIO DEI SERVIZI
	ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA

ELENCO CANDIDATI
ELENCO CANDIDATI

N°	PROVENIEZA (es. altra classe o Istituto)
1	(es. aiti a classe o istituto)
2	ISTITUTO
3	ISTITUTO
4	ISTITUTO
5	ISTITUTO
6	ISTITUTO
7	ISTITUTO
8	ISTITUTO
9	ISTITUTO
10	ISTITUTO
11	ISTITUTO
12	ISTITUTO
13	ISTITUTO
14	ISTITUTO
15	ISTITUTO
16	ISTITUTO
17	ISTITUTO

PROFILO DELLA CLASSE

•		

SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe, formata da studenti dell'indirizzo di Enogastronomia ha subito nel corso del triennio dei cambiamenti nella sua composizione a causa dell'aggiunta di alunni provenienti da altre classi dell'istituto e da istituti alberghieri di altre regioni. Si tratta di una classe eterogenea dal punto di vista della provenienza; infatti, la maggior parte dei discenti è residente in comuni della provincia di Frosinone, mentre altri alunni sono convittori perché residenti nella provincia di Roma, Latina e Avellino. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta avere un profilo di una vivacità contenuta che con il tempo ha fatto maturare un buon grado di socializzazione e di cordialità nei rapporti con i docenti.

SITUAZIONE ATTUALE

La classe in questo anno scolastico è composta da 17 ragazzi (che comprendono 7 alunni BES) Di cui 12 maschi e 5 femmine con un andamento disciplinare corretto e disponibile nei confronti dei docenti delle singole discipline. Il gruppo classe presenta una conformazione eterogenea che può essere così descritta: un primo gruppo formato da pochi elementi ha seguito in maniera proficua le attività didattiche dimostrando di possedere un metodo di studio adeguato e una buona capacità nella rielaborazione dei contenuti. Un secondo gruppo, più numeroso, nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti non sempre ha dimostrato continuità nell'attività di studio all'interno delle singole discipline, riuscendo a recuperare solo in parte le lacune pregresse e raggiungendo un livello basico di preparazione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:

Il consiglio di classe ha provveduto ad attivare le seguenti iniziative di recupero deliberate al Collegio Docenti: recupero in itinere tra primo e secondo quadrimestre.

STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO

RITA RICCI	LINGUA E	X X X		X
	LETTERATURA			
	ITALIANA			
RITA RICCI	STORIA	X	X	X
ANTONELLA PILOZZI	PRIMA LINGUA	X		X
	STRANIERA INGLESE	Λ		A
PATRIZIA LEONCINI	SECONDA LINGUA	X	v	X
	STRANIERA FRANCESE	X X		A
DONATO BACCARI	MATEMATICA	X	X	X
ANNA PAOLA FARINA	DTA			X
FEDERICA CORRENTE	SCIENZA E CULTURA	X X X		v
	DELL'ALIMENTAZIONE	Λ	Λ	Λ
ANNUNZIATA TERRINONI	L.S.E.S.S.V.		X	X
FRANCESCO FEMIA	L.S.E.S.C.		X	X
CRISTIANA DE SANTIS	IRC	X	X	X
ANGELO VINCIGUERRA	SCIENZE MOTORIE	X	X	X

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO			
Strumenti di misurazione delle verifiche	Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate dal Collegio dei docenti inserite nel PTOF.		
Strumenti di osservazione del comportamento	Si rimanda alla griglia elaborata e deliberate dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF.		
Credito scolastico	La valutazione è avvenuta in riferimento alle tabelle di valutazione del credito stabilite a livello Ministeriale.		

EDUCAZIONE CIVICA

- Indicare le U.d.A realizzate nel corso dell'anno

A- L'EUROPA

B- LA PARTECIPAZIONE ALLA VITA PUBBLICA ED IL VOTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO			
Denominazione	L'Europa		
Compito - prodotto	Realizzazione di un prodott	o/progetto sull'importanza della UE	
Competenze	 Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. Comprendere il significato generale del materiale proposto in lingua straniera. Esprimere e argomentare, in lingua straniera, le proprie opinioni Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino Identificare le diverse funzioni degli organi dello Stato Individuare le funzioni del Presidente della Repubblica Comprendere gli effetti politici dell'integrazione europea Comprendere come saremmo senza l'Europa in questo contesto di Pandemia. 		
Abilità		Conoscenze	
Abilità Collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri. Traguardi: Acquisizione della consapevolezza del ruolo che ognuno può svolgere localmente a livello europeo per costruire società più pacifiche, tolleranti inclusive in cui ciascun cittadino possa vivere, lavorare e realizzarsi come essere umano. Prendere coscienza dei propri diritti e doveri quanto studente, cittadino e futuro lavoratore. Garantire la piena ed effettiva partecipazione femminile ad ogni livello decisionale in ambito politico- economico e della vita pubblica Garantire un processo decisionale responsabile, aperto a tutti, partecipativo e rappresentativo a tutti i livelli.			

Garantire un pubblico acc	esso all'informazione e		
-	amentali, in conformità con		
la legislazione nazionale e con accordi internazionali.			
Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe		
Prerequisiti	Nessuno		
	Primo quadrimestre		
Fase di applicazione			
Tempi e Articolazione			
	Le organizzazioni internazionali	1	
	La composizione e funzione degli organi comunitari	1	
	Agenda 2030	1	
	L'Euro	1	
	inglese		
	Essere cittadini europei	1	
	L'Erasmus	2	
	storia		
	Il processo di integrazione europea	2	
	italiano		
	Come saremmo senza l'Europa	2	
	Sc Alimenti		
	Lo sviluppo sostenibile	2	
	Francese		
	Essere cittadini europei	1	
	Attività Progettuale		
	Attività Extrascolastica con sportello Europa	2	
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo		
Metodologia	Ricerca individuale e di gruppo		
	Lezione in compresenza/Lezione dialogata		
	Didattica laboratoriale		
	Analisi di casi		
	Partecipazione ad incontri, preferibilmente online ed in coerenza con la no anti- Covid, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di rela approfondimento/ autoriflessione		
	Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi		
	Brainstorming		
Risorse umane	Risorse interne		
interne	Docenti, Storia, DTA, Italiano, Inglese, Scienza degli alimenti, Francese		
• esterne	Risorse Esterne		
	Relatori dei convegni		
Strumenti	Computer		
	Fotocamera e videocamera digitali		
	Libri di testo e materiali informativi degli esperti		
	Internet		
Valutazione	Sulla base delle griglie di valutazione approvate dal CdD. Per ciascun alur		
	Coordinatore compilerà la griglia che sarà allegata al verbale dello scrutinio del primo quadrimestre.		

UNITA' DI APPRENDIMENTO			
Denominazione	La partecipazione alla vita pubblica ed il voto		
Compito - prodotto	Realizzazione di una presentazione prodotto sull'importanza della partecipazione e del voto		
		o scopo, ico, vata che o di vata che o di o scopo, ico,	
	 Individuare le funzioni del Presidente della Repubblica 		
Abilità	Conoscenze		
Collocare l'esperienza dig fondato sul riconosciment Riconoscere le caratterist Utenti destinatari			
Prerequisiti	Nessuno		
	Occupation of the control		
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre		
Tempi e Articolazione	italiano		
,	l Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	2	
	La democrazia a Scuola: gli organi collegiali	2	
	DTA		
	Gli Organi costituzionali	1	
	I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	1	
Le madri costituenti ed il voto alle donne		2	
	Storia		
	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione	2	
	Quando partecipare è un dovere ed un sacrificio: la resistenza 2		
	Attività Progettuali		
	Una frase per Willy	3	
	Incontriamo il sindacato	2	
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo		
	Partecipazione Convegno		

Metodologia	Ricerca individuale e di gruppo
	Lezione in compresenza/Lezione dialogata
	Didattica laboratoriale
	Analisi di casi
	Partecipazione ad incontri, preferibilmente online ed in coerenza con la normativa anti- Covid, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di relazione di approfondimento/ autoriflessione
	Debate
	Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi
	Brainstorming
Risorse umane	Risorse interne
interne	Docenti, DTA, Italiano, Storia
 esterne 	Risorse Esterne
	Relatore al convegno
Strumenti	Computer
	Fotocamera e videocamera digitali
	Libri di testo e materiali informativi degli esperti
	Internet
Valutazione	Sulla base delle griglie di valutazione approvate dal CdD. Per ciascun alunno il
	Coordinatore compilerà la griglia che sarà allegata al verbale dello scrutinio del secondo quadrimestre.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

A-L'ERA DEL FUTURISMO

PCTO (PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO) EX A.S.L.

Il presente documento rispetta la **nota prot. 10719 del 21 marzo 2017 allegato 1**, sulla pubblicazione dei dati sensibili. Ulteriori dati saranno forniti al Presidente di Commissione in fase di insediamento. Secondo la Legge n. 53/2003 che l'ha introdotta e la Legge n. 107/2015 che ha reso obbligatori i percorsi previsti, l'Alternanza scuola lavoro, ora denominata PCTO "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento", è una metodologia didattica che le istituzioni scolastiche realizzano come parte del curricolo scolastico e, quindi, componente strutturale della formazione degli studenti "al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti". Con il DM 774 del 4 settembre 2019 sono state rilasciate le Linee guida per i PCTO che contengono indicazioni aggiornate alla nuova normativa.

I PCTO rappresentano soprattutto una metodologia didattica integrata alla formazione in aula, con la quale trasferire agli alunni conoscenze e abilità curriculari, creando esperienze formative che possano non solo far avvicinare i ragazzi a comprendere meglio come funziona il mondo del lavoro ma a far acquisire agli studenti le cosiddette competenze trasversali (o soft skills), cioè qualità applicabili a diversi contesti. Tra queste si possono elencare quelle più richieste ai giovani in ambito lavorativo: l'autonomia, creatività, innovazione nel gestire il compito assegnato, capacità di risolvere i problemi (problem solving), comprensione della complessità dei vari linguaggi, comunicazione, organizzazione, capacità di lavorare e saper interagire in un gruppo (team-working), flessibilità e adattabilità, precisione e resistenza allo stress. Gli obiettivi fondamentali perseguiti con i PCTO si possono riassumere essenzialmente nei seguenti 5 punti:

Attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;

- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- ➤ Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- > Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
	Uscita didattica presso Cassino	Cassino	3 Maggio 2023
Progetti Manifestazioni	Incontro: "Obesity day, giornata Nazionale di sensibilizzazione per la prevenzione dell'obesità e del sovrappeso"	Frosinone	11 ottobre 2022
culturali ecc.	"Insieme per Willy"	Salone	2 ore ,
		dell' Istituto	5 dicembre 2022,
			20 gennaio 2023
	Seminario sulla sicurezza	Salone	5 ore,
	stradale	dell'istituto	16 novembre 2022
	Celebrazione Giornata della Memoria	Salone dell'istituto	2 ore,
			27 gennaio 2023
	Un giorno al cinema: visione del film "Si, chef!La brigade."	Teatro comunale di Fiuggi	23 Febbraio 2023
	Incontro informativo sulla sicurezza stradale	Salone dell'istituto	2 ore, 2 marzo 2023
	Partecipazione spettacolo teatrale: "La roba", G. Verga	Teatro Quirino, Roma	8 marzo 2023
	Incontro con l'autore: Angela Flori	Salone dell'istituto	13 marzo 2023
	Un giorno al cinema: visione del film "Creed III."	Teatro comunale di Fiuggi	28 marzo 2023
	Lezione digitale "Investiamo sul	Classe	1,30h
	futuro"		5 maggio 2023
	Giornata formativa sulla donazione del sangue in collaborazione con l'associazione AVIS	Classe	17 ottobre 2022

Orientamento (es. al	Incontro post diploma:	Salone	2 ore, 1 Febbraio
	Accademia intrecci	dell'istituto	2023
lavoro e`	Incontro post diploma: "ALMA: La scuola internazionale di Cucina Italiana"	Biblioteca	1 ora, 28
universitario)		dell'Istituto	Febbraio 2023
	Incontro di formazione : progetto	Salone	1 ora,
	"Orientarsi al futuro"	dell'istituto	30 marzo 2023
Sport			
Attività in altri contesti formativi	-		

(INDI	PROVE INVALSI (INDICARE CON X GLI ALUNNI CHE HANNO SVOLTO LE PROVE AL SECONDO ANNO E QUINTO ANNO)			
N°	COGNOME	NOME	SECONDO ANNO	QUINTO ANNO
1				X
2				X
3				X
4				X
5				X
6				X
7				X
8				X
9				X
10				X
11				X
12				X
13				X
14				X
15				X
16				X
17				X

N.B. NEL SECONDO ANNO NON SONO STATE EFFETTUATE LE PROVE INVALSI A CAUSA DELLA PANDEMIA.

RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE			
PROFESSORESSA	RITA RICCI		
DISCIPLINA	ITALIANO		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Terrile,Biglia,"Zeffiro" Paravia		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi		
METODI ADOTTATI	Lezione frontale		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali		

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe, dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata; rispettosa dei compagni e dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e costruttivo. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno affrontano lo studio con un impegno costante; altri hanno avuto un atteggiamento meno partecipativo con poca costanza nello studio ed una frequenza discontinua. Le competenze disciplinari programmate sono state raggiunte con livelli di apprendimento diversificati. Qualche studente presenta un buon livello di preparazione, la maggior parte un livello intermedio o basico con qualche difficoltà nello studio e nell'esposizione orale

UDA	UDA	Tempi	
			Competenze

UDA 1 L'Età del Positivismo e del Realismo: il Verismo in Italia	Il Positivismo Realismo e Verismo Giovanni Verga La scapigliatura milanese	Primo Quadrimestre	- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei vari contesti - Redigere relazioni e documentare le
UDA 2	Il Decadentismo G. Pascoli	Primo Quadrimestre	attività individuali e di gruppo relative ai vari oggetti di studio
L'età del Decadentismo	G. D'Annunzio		- Acquisire ed
UDA 3	Il romanzo psicologico:	Secondo quadrimestre	interpretare le informazioni ricevute per riutilizzarle in contesti nuovi
Decadentismo	Svevo e Pirandello		- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività
UDA 4	Giuseppe Ungaretti	Secondo quadrimestre	di studio e di ricerca
Ungaretti Quasimodo Montale	Eugenio Montale		- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana
	Salvatore Quasimodo		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE			
PROFESSORESSA	RICCI RITA		
DISCIPLINA	STORIA		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gentile, Ronca "Guida allo studio della storia" La Scuola		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale: presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi		
METODI ADOTTATI	Lezione frontale e lezione interattiva		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte sommative; verifiche orali		

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe, dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata; rispettosa dei compagni e dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e costruttivo. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno affrontano lo studio con un impegno costante; un gruppo di alunni pur avendo mostrato difficoltà nell'espansione orale ha tuttavia mantenuto costante l'interesse verso la materia.

UDA	UdA	Tempi	Competenze
UDA 1 L'Italia e l'Europa tra fine Ottocento	La Sinistra Storica L'età giolittiana	Primo quadrimestre	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici
e inizio Novecento	3. La Belle Époque e la Seconda rivoluzione industriale		campi professionali di riferimento
UDA 2 La prima guerra mondiale	L'interventismo	Primo quadrimestre	3. Utilizzare ii lessico specifico delle scienze storicosociali. 3. Utilizzare ii lessico sociali.
	Le fasi della guerra		
			Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti

UDA 3 I totalitarismi La seconda guerra mondiale	FascismoNazismoStalinismo	Secondo quadrimestre	e semplici testi storiografici.
			5. Mettere in pratica atteggiamenti sociali positivi e responsabili

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: SALA E VENDITA					
PROFESSORE	ANNUNZIATA TERRINONI				
DISCIPLINA	L.S.E.S.V.				
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	ALMA SALA E VENDITA PER CUCINA – DEDIZIONO PLAN				
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Strumenti di laboratorio, Prodotti multimediali.				
METODI ADOTTATI	Lezione frontale partecipata, Lavoro di gruppo, Laboratorio, Problem solving				
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Interrogazioni, Prove di laboratorio, Risoluzioni di casi pratici, Relazioni, Esercizi, Progetti (PCTO).				

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe 5 B è composta da un totale di 17 alunni di cui 5 femmine e 12 maschi,

All'interno del gruppo ci sono n.7 alunni DSA per tutti si sono utilizzati gli strumenti dispensativi e compensativi così come previsto dalla programmazione dipartimentale..

Per tutta la classe si è proceduto principalmente su obiettivi minimi riuscendo comunque a migliorare le abilità di base.

La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli alunni della classe che hanno saputo riprendere e rispettare i consueti ritmi della vita scolastica, pur avendo, alcuni di loro, una vivacità accentuata.

MODULI	UNITÀ	Tempi	Competenze
MODULO 1 MENU E NON SOLO	La ristorazione commerciale	Sett./Ott.	
	La tipologia dei menu La tipologia dei pasti		
	La composizione classica del menu		Classificazione dei vini e peculiarità
	Nascita della pasta secca e fresca Marco Polo, Caterina De' Medici, Chef italiani e francesi		dell'enografia regionale e nazionale. Le tradizioni culturali ed

	Cioccolato o teobroma:		enogastronomiche di un territorio in
	"il cibo degli dèi" come nasce il cacao in polvere		riferimento all'assetto agroalimentare
	Caratteristiche delle acque minerale e le relative produzioni		Conoscere le procédure e la normativa riguardante le diverse tipologie delle lavorazioni
	regionali Abbinamento acqua cibo		Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali
	жылатено асциа сво		Tecniche specifiche per la conoscenza e la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia
	 La piramide di qualità dei vini Le zone vitivinicole del Lazio 	Novembre	Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento
MODULO 2 LA LEGISLAZIONE ENOGASTRONOMICA	DOP, IGP e STG: cosa sono e come distinguerli DOP, IGP e STG delle Regioni Italiane Il isciplinare di produzione Tracciabilita' e rintracciabilita' dei prodotti		Tecniche di ascolto attivo del cliente
MODULO 3 II Vino	VinoSpumante Vino Frizzante Prosecco Vini Passiti Vini Liquorosi La viticultura regionale	Dic./Genn	
MODULO 4 Abbinamento cibo	Le sensazioni organolettiche del cibo e del vino	Feb./mar.	
	Abbinamento cibo vino		

Abbinamento dolci vino		

DEL AZIONE E OLIADDO SINTETICO DEL LAVODO DISCIDI INADE: DIDITTO E

TECNICHE AMMINISTRATIVE - Classe 5B Enogastronomia				
PROFESSORE	Prof.ssa Farina Anna Paola			
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gestire le imprese ricettive up, Volume 3 (Classe quinta), <i>Autore</i> S.Rascioni – F.Ferriello, <i>Casa Editrice</i> Rizzoli Education (Tramontana)			
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico, mappe e schemi riassuntivi			
METODI ADOTTATI	Lezione frontale - lezione interattiva o partecipata			
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche Scritte con prove strutturate e non strutturate, Verifiche orali			

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe VB composta da 17 alunni presenta un comportamento corretto e collaborativo e ha frequentato in modo assiduo le lezioni. Si evidenzia la presenza di elementi che si sono distinti per continuità di impegno, partecipazione consapevole, capacità di rielaborazione e approfondimento e che di conseguenza, hanno acquisito solide conoscenze ed ottime competenze disciplinari e comunicative. Altri studenti, peraltro dotati di buone capacità, sono apparsi bisognosi di sollecitazioni da parte dell'insegnante, ma hanno comunque partecipato alle attività didattiche in modo complessivamente adeguato raggiungendo un livello di conoscenze, competenze specifiche e capacità linguistico-espressive sufficiente e discreto.

UDA	UdA	Tempi	Competenze
UDA 1 Il Mercato Turistico Internazionale	Unità1.1: Il mercato turistico internazionale Unità 1.2: Gli organismi e le fonti normative internazionali Unità1.3:Il mercato turistico interno: dinamiche del turismo in Italia. Unità1.4: Gli organismi e le fonti normative interne Unità1.5: Le nuove tendenze del turismo	Primo Quadrimestre	Conoscenza delle dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale, capacità di interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico e individuare la normativa di riferimento Competenze Professionali: (C6,C8)
UDA 2 IL Marketing	Unità 2.1: Il marketing: aspetti generali Unità 2.2: Il marketing strategico	Primo e Secondo Quadrimestre	Conoscenza delle tecniche di marketing turistico e web marketing. Abitudini

	Unità 2.3: Il marketing operativo Unità 2.4: Il web marketing Unità 2.5: Marketing plane		alimentari ed economia del territorio , conoscenza dei prodotti a km 0 Competenze Professionali : (C1,C2,C11)
UDA 3 Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Unità 3.1 : La pianificazione e la programmazione Unità 3.2: Il budget Unità 3.3: Il business plane	Secondo Quadrimestre	Analizzare l'ambiente e le scelte strategiche,pianificazione e programmazione aziendale ,vantaggio competitivo, controllo di gestione e budget
UDA 4 La normativa del settore turistico – ristorativo	Unità 4.1 : Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi del lavoro	Secondo Quadrimestre	Competenze Professionali: (C4,C9,C10) Conoscenza delle norme principali in tema di tutela dei consumatori,tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti Competenze Professionali: (C3,C8,C9)
	Unità4.2: Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali		
	Unità4.3: I contratti delle imprese ristorative : Catering, Banqueting, Franchising		Conoscenze dei consumi e abitudini alimentari,marchi di qualità alimentare e
UDA 5 Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	Unità5.1 : Le abitudini alimentari Unità5.2: I marchi di qualità alimentare	Secondo Quadrimestre	prodotti a km0 Competenze Professionali: (C4,C8)

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE			
PROFESSORE	PATRIZIA LEONCINI		
DISCIPLINA	FRANCESE		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E	SILVIA FERRARI, HENRI DUBOSC, CÔTE SALLE, CÔTE CUISINE -		
AUTORE	MINERVA SCUOLA		
STRUMENTI ADOTTATI	LAVAGNA. SUPPORTI AUDIOVISIVI. MATERIALI DISTRIBUITI TRAMITE		
	GOOGLE CLASSROOM		
METODI ADOTTATI	LEZIONE FRONTALE, STUDIO IN CLASSE GUIDATO		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	SCRITTE E ORALI		

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Un piccolo gruppo della classe segue in maniera proficua le lezioni conseguendo risultati più che soddisfacenti sia nello scritto che nell'orale; un secondo gruppo, più numeroso, non è costante nell'impegno e studia in maniera opportunistica e mnemonica e solo in procinto delle verifiche. Un ultimo gruppo limitato di studenti non mostra interesse per la disciplina e non si impegna nello studio. Dal punto di vista disciplinare la classe non dà problemi.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
MODULO 1 La securité et l'alimentation	Régimes et nutrition: les aliments bons pour la santé. La pyramide alimentaire. Le régime méditerranéen, le crudivisne, le régime frutarien, le régime dissocié. Les allergies et les intolérances alimentaires, Le TIAC Santé et sécurité: HACCP, Le sept principes de l'HACCP	Gli alunni più studiosi sanno ben argomentare sui vari gruppi alimentari e sulla composizione di un menù equilibrato. Gli alunni più studiosi complessivamente conoscono quali norme seguire in presenza di clienti intolleranti o allergici. Sanno condurre un discorso riguardo le diverse problematiche relative ai disturbi dell'alimentazione. Gli alunni più studiosi complessivamente sanno argomentare in lingua sulle norme dell'HACCP e la loro applicazione nel mondo della ristorazione collettiva e commerciale.	Sett Maggio
MODULO 3 POSTULER À UN EMPLOI	Trouver un travail: le CV, la lettre de motivation, l'entretienne d'embauche	Gli alunni più studiosi sono in grado di redigere un Curriculum vitae accompagnato da una breve lettera di motivazione e di sostenere un semplice colloquio orale di simulazione di un eventuale colloquio di lavoro in lingua.	Marzo
MODULO 4 Grammatica	Tempi verbali: ripasso dell'imperfetto, futuro, condizionale, passé composé I pronomi relativi semplici (da svolgere dopo il 15 maggio 2021)	Gli alunni più studiosi usano le forme grammaticali apprese nell'esposizione scritta e orale anche se con qualche difficoltà.	Tutto l'anno scolastico
UDA INTERDISCIPLINARI	La mia azienda ecosostenibile	Gli alunni, attraverso lo studio dei documenti proposti, hanno acquisito le necessarie competenze per la conduzione di un'azienda ecosostenibile	Gennaio
	L'era del futurismo	Connaître le Manifeste de la cuisine futuriste par Jules Maincave. Connaître les principes de la nouvelle cuisine. Savoir exposer les principes de la cuisine futuriste et de la nouvelle cuisine.	Maggio (dopo il 15 maggio)
	L'Europa: essere cittadini europei.	Gli alunni, attraverso l'analisi e lo studio di documenti e filmati, hanno acquisito le necessarie competenze relative alla consapevolezza di essere cittadini europei e alle opportunità connesse con l'esperienza lavorativa e di studio nei diversi paesi della comunità europea.	Dicembre

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: INGLESE			
PROFESSORESSA	ANTONELLA PILOZZI		
DISCIPLINA	INGLESE		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	'Light the fire' – author: E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini – edited by Rizzoli Education		
STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO, MATERIALE AUDIO E VIDEO ONLINE, STRUMENTI MULTIMEDIALI		

METODI ADOTTATI	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, brainstorming, PPT presentation, monitor touch
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche orali, prove strutturate e semistrutturate, moduli google.

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

Un piccolo gruppo di studenti ha seguito le lezioni con interesse e partecipazione ed ha mantenuto un impegno costante. La maggior parte degli alunni si è impegnata in maniera superficiale sia nel lavoro in classe, individuale e di gruppo, che nello studio autonomo a casa. Il comportamento è sempre stato corretto sia nei confronti della docente che nei confronti dei compagni. Circa il 30% dei discenti ha raggiunto un livello di competenze appena sufficiente, il 40% ha raggiunto un livello più che sufficiente o discreto e il 30% un livello buono.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
MODULO 1 Food and Health	Healthy lifestyle - food nutrients - mediterranean diet - alternative diets - allergies and intollerances Grammar focus: Present and past tenses	Comprendere il significato generale ed i particolari essenziali di un testo estrapolandone le informazioni implicite ed esplicite, la riflessione morfo-sintattica, lessicale e semantica	Ottobre/ Novembre
MODULO 2 Food safety and hygiene	Food contamination and poisoning – food storage and handling – food preservation and packaging – haccp system Grammar focus: passive voice	Esprimere e argomentare le proprie opinioni; produrre brevi relazioni e sintesi sugli argomenti relativi al proprio settore di indirizzo;	Dicembre/ Gennaio
MODULO 3 Sustainable food	Hunger and malnutrition – sustainable diets – 0 km food and slow food – food waste reduction Grammar focus: word formation and connectors	Redigere testi chiari e coerenti su argomenti quotidiani e specialistici; esprimere la propria opinione su argomenti di attualità e settoriali; scrivere brevi relazioni e sintesi su argomenti tecnico-professionali di settore	Febbraio/ Marzo
MODULO 4 Working in catering	Writing a CV and a cover letter – filling a form – sending email – working on the internet – Preparing for a job interview Grammar focus: relative clauses – direct and indirect speech	esprimersi in modo comprensibile, con correttezza formale e proprietà lessicale, su argomenti della sfera professionale, interagendo in modo adeguato al contesto.	Aprile/ Maggio

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE				
PROFESSORESSA	FEDERICA CORRENTE			
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione , Volume per la classe quinta , <i>Autore</i> Luca La Fauci <i>Casa Editrice</i> Markes			

STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale interattiva
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe, dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata; rispettosa dei compagni e dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e costruttivo. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno affrontano lo studio con un impegno costante; altri hanno avuto un atteggiamento meno partecipativo con poca costanza nello studio ed una frequenza discontinua. Le competenze disciplinari programmate sono state raggiunte con livelli di apprendimento diversificati. Qualche studente presenta un buon livello di preparazione, la maggior parte un livello intermedio o basico con difficoltà nello studio e nell'esposizione orale

UDA UdA		Tempi	Competenze	
UDA 1 Dietetica e Dietoterapia	Unità 1.1 Prìncipi di dietetica ✓ Termini di dietetica ✓ Valutazione dello stato nutrizionale ✓ Il Bilancio Energetico ed i parametri che lo influenzano ,fabbisogno energetico ✓ La razione alimentare quotidiana e LARN ✓ La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti	Primo e Secondo Quadrimestre	Competenze Professionali (CP4,CP5) Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)	
	Unità 1.2 Linee guida 2018,dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento ✓ Linee guida per una sana alimentazione ✓ La dieta mediterranea ✓ Modelli dietetici vegetariani ✓ Diete a basso contenuto di carboidrati			

	Unità 1.3 Alimentazione nelle		
	diverse condizioni fisiologiche		
	diverse condizioni fisiologiche ✓ Alimentazione in gravidanza ✓ Alimentazione durante l'allattamento ✓ Alimentazione nell'età evolutiva (dieta del lattante, lo svezzamento, alimentazione nella seconda infanzia, la dieta dall'età scolare all' adolescenza) ✓ Alimentazione nella terza età		
	✓ Alimentazione e Sport		
	Unità 1.4 Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche ✓ Le dietoterapie ✓ L'obesità ✓ Le Dislipidemie ✓ L'aterosclerosi ✓ L'ipertensione arteriosa		
	 ✓ Il diabete ✓ La sindrome metabolica ✓ le allergie alimentari ✓ Le intolleranze alimentari ✓ Alimentazione e cancro ✓ I Disturbi del comportamento alimentare 		
	(anoressia, bulimia)		
UDA 2 Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari	Unità 2.1. Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy" V Qualità degli alimenti V I marchi di qualità dei prodotti tipici V Tutela del "Made in Italy" e frodi alimentari	Primo e Secondo Quadrimestre	

	Unità 2.2 Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici" ✓ Produzione agroalimentare ed impatto ambientale ✓ La doppia piramide alimentare e ambientale ✓ La filiera corta : alimenti a "chilometro zero" ✓ Sistemi produttivi sostenibili		Competenze Professionali (CP1.,CP2,CP4,) Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)
UDA 3	✓ Consumi etici e slow food Unità 2.3 Nuovi prodotti alimentari ✓ Alimenti di nuova gamma ✓ Alimenti alleggeriti ✓ Alimenti arricchiti ✓ Alimenti funzionali ✓ Alimenti per gruppi specifici ✓ Nuovi alimenti ✓ Alimenti OGM Unità 3.1 Contaminanti nella	Secondo	Competenze Professionali
Igiene degli alimenti	catena alimentare e malattie correlate Contaminanti fisici e chimici Contaminazione biologica Principali malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri Principali Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti 	Quadrimestre	Competenze area comune (CC2, CC7, CC8, CC10,CC11, CC12)

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: MATEMATICA				
PROFESSORE	DONATO BACCARI			
DISCIPLINA	MATEMATICA			
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Colori della Matematica – Edizione Bianca (Per il secondo biennio degli Istituti alberghieri) – Leonardo Sasso ; Ilaria Fragni			
STRUMENTI ADOTTATI	 ✓ Libro di testo in adozione; ✓ Appunti del docente; ✓ Monitor interattivo. 			
METODI ADOTTATI	✓ lezione frontale			

	 ✓ lezione partecipata ✓ lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning) ✓ lezione dialogata ✓ esercitazioni guidate
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	 ✓ verifiche formative ✓ verifiche sommative ✓ prove semi strutturate ✓ verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe VB formata da 17 alunni di cui 5 femmine e 12 maschi, con una sola articolazione "Enogastronomia", è risultata sufficientemente corretta anche se un po' vivace; la partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre costante per un gruppo di alunni. Sono presenti nella classe sette alunni con disturbo specifico di apprendimento (DSA) che hanno seguito una programmazione didattica personalizzata. Dal punto di vista del profitto e della preparazione di base la classe si presenta disomogenea. Alcuni alunni hanno evidenziato, il perdurare di lacune di base, altri hanno seguito le lezioni normalmente, infine un gruppo ristretto di alunni hanno mostrato una buona preparazione di base, partecipando attivamente alle lezioni. Questi ultimi sono stati spesso utilizzati come tutor per

gli elementi più deboli.

UDA n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo (quadrimestre)
0	PERCENTUALI, PROPORZIONI, EQUAZIONI di 1° e 2° grado, SISTEMI DI EQUAZIONI DI PRIMO GRADO, GEOMETRIA EUCLIDEA, GEOMETRIA ANALITICA	 Percentuali Proporzioni Equazioni di primo grado Equazioni di secondo grado Sistemi lineari Elementi di geometria euclidea Elementi di geometria analitica 	 Saper calcolare le percentuali Saper calcolare le proporzioni Saper riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili Saper risolvere un'equazione lineare numerica intera Saper eseguire la verifica della soluzione di un'equazione Risolvere semplici problemi mediante equazioni numeriche lineari intere Saper stabilire il tipo di equazione di secondo grado (completa o incompleta) Saper risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete Saper stabilire la natura di un sistema lineare Saper risolvere un sistema lineare utilizzando il metodo di sostituzione Saper riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici 	C3 - CC12	Primo quadrimestre

			Saper operare con i principali problemi di		
1	Disequazioni	a. Disequazioni di 1° grado b. Disequazioni di 2° grado c. Disequazioni frazionarie d. Sistemi di disequazioni e. Disequazioni irrazionali f. Disequazioni con i valori assoluti	retta e parabola a. Saper risolvere disequazioni di 1° grado b. Saper risolvere disequazioni di 2° grado c. Saper risolvere disequazioni frazionarie d. Saper risolvere sistemi di disequazioni e. Saper risolvere disequazioni irrazionali f. Saper risolvere disequazioni con i valori assoluti	C3 - CC12	Primo quadrimestre
2	Introduzione all'analisi	a. L'insieme R: richiami e complementi b. Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno c. Funzioni reali di variabile reale: prime proprietà d. I grafici di alcune funzioni di base	a. Saper riconoscere gli intervalli limitati ed illimitati b. Saper classificare le funzioni matematiche in algebriche (razionali intere o fratte, irrazionali) e trascendenti c. Saper determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale d. Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari e. Saper determinare le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani f. Saper studiare il segno di una funzione	C3 - CC12	Primo quadrimestre
3	Limiti di funzioni reali di variabile reale	a. Introduzione al concetto di limite b. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti c. Forme di indecisioni di funzioni algebriche d. Forme di indecisioni di alcune funzioni trascendenti	a. Saper riconoscere un limite finito b. Saper riconoscere un limite infinito c. Saper riconoscere un limite destro e un limite sinistro d. Saper calcolare i limiti di funzioni elementari e. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui i due limiti siano finiti f. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito g. Saper applicare le tecniche per risolvere le forme di indecisione di funzioni algebriche	C3 - CC12	Secondo quadrimestre

4	Continuità	a. Funzioni continue b. Punti singolari e loro classificazion e c. Proprietà delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato d. Asintoti e grafico probabile di una	 a. Saper riconoscere una funzione continua b. Saper riconoscere e classificare un punto singolare c. Sapere applicare i teoremi delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato d. Saper determinare gli asintoti di una funzione e. Saper disegnare il grafico probabile di una funzione 	C3 - CC12	Secondo quadrimestre
5	Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili	a. Il concetto di derivata b. Derivate delle funzioni elementari c. Algebra delle derivate d. Derivata della funzione composta e. Classificazio ne dei punti di non derivabilità f. Teoremi sulle funzioni derivabili g. Criteri per l'analisi dei punti stazionari e dei punti di flesso h. Il teorema di de l'Hopital	 a. Saper calcolare la derivata in un punto in base alla definizione b. Saper calcolare la derivata in base alla definizione c. Saper calcolare le derivate di funzioni elementari d. Saper calcolare le derivate utilizzando i teoremi studiati e. Saper calcolare le derivate delle funzioni composte f. Saper calcolare la retta tangente al grafico di una funzione utilizzando il concetto di derivata f. Saper classificare i punti di non derivabilità di una funzione g. Saper applicare i teoremi sulle funzioni continue h. Saper applicare i criteri per l'analisi dei punti di stazionari e dei punti di flesso i. Saper applicare il teorema di de l'Hopital 	C3 - CC12	Secondo quadrimestre
6	Lo studio di funzioni	 a. Schema per lo studio del grafico di una funzione b. Esempi di studio di funzioni 	 a. Saper utilizzare lo schema per lo studio grafico di una funzione b. Saper studiare una funzione algebrica razionale intera c. Saper studiare una funzione algebrica razionale 	C3 - CC12	Secondo quadrimestre

PROFESSORE	Francesco Femia
DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici settore CUCINA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	PROFESSIONISTI IN CUCINA - Giovanni Salviani
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo – LIM – Fotocopie – Laboratorio cucina centrale
METODI ADOTTATI	Lezione multimediale – Attività di gruppo – Esercitazioni pratiche – Lavoro individuale e di gruppo – Attività di laboratorio
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Lavori di gruppo – Conversazione con la classe – Prove pratiche laboratoriali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è composta da 17 alunni (che comprendono 7 alunni DSA) di cui 11 maschi e 5 femmine. L'andamento della classe è eterogeneo a causa dei diversi livelli di metodo di studio, non sempre adeguati e con la presenza di numerose lacune pregresse. In generale, una buona parte della classe ha mostrato accettabili capacità mentre il resto, ha dovuto far fronte a maggiori difficoltà come: lacune

pregresse, un metodo di studio poco efficace e uno scarso impegno.

U D A n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi (ore) Periodo (quadrim estre)
1	LA QUALITA , ALIMEN TARE	 Le certificazioni di qualità; La legislazione di settore; I marchi di qualità, i sistemi di tutela degli alimenti di eccellenza del territorio; Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP; La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare; Gli alimenti e la qualità 	 Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di ristorazione aziendale Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti 	 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico. 	6 ore

U D A n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi (ore) Periodo (quadrim estre)
2	IL MENU	 I menu e la successione delle portate Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte Le allergie e le intolleranze alimentari 	 Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di ristorazione aziendale Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti 	 Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Valorizzare e promuovere le tradizioni, locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	4 ORE
U D A n°	Nome UDA	Conosce nze	Abilità	Competenze	Tempi (ore) Periodo (quadrim estre)
4	CLASSIF ICAZION E E CARATT ERISTIC HE DEI PRODOT TI ITTICI	 La classificazione e le caratteristiche dei prodotti ittici Il rispetto delle sequenze delle regole igieniche e la corretta conservazione dei pesci 	 Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pece Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza Realizzare menu a base di pesce in 	 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti 	2 ORE

		La presentazione e il servizio dei pesci	abbinamento a guarnizioni e contorni • Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche	enogastronomici e ristorativi Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	
U D A n°	Nome UDA	Conoscenz e	Abilità	Competenze	Tempi (ore) Periodo (quadrim estre)
5	CUCINA REGION ALE ITALIANA L'Italia Settentri onale L'Italia Centrale L'Italia Meridion ale e le isole	 Le preparazioni enogastrono miche di cucina e pasticceria regionale. La valorizzazione dei prodotti enogastrono mici. I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale. 	 Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali. Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale. 	 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni, locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. 	10 ORE

RELAZIONE E QUADRO	RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE					
PROFESSORE	Prof. Angelo Vinciguerra					
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive					
LIBRO DI TESTO	Fiorini Coretti Lovecchio Bocchi					
ADOTTATO E AUTORE	-EDUCARE AL MOVIMENTO-					
	DEA Scuola III Marietti scuola					
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo e dizionari					
	lim					
	fotocopie					
	computer e videoproiettore					
	laboratorio (CAMPI SPORTIVI)					
	lavagna					
METODI ADOTTATI	lezione frontale					
	lezione partecipata;					
	lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning);					
	lezione dialogata;					
	ricerche/esercitazioni guidate;					
	classe capovolta (flipped classroom);					
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	interrogazione individuale					
	conversazione con la classe					
	prove strutturate					
	questionari a risposta aperta					
	esercizi applicativi di regole					
	lettura e analisi di cartine					
	lavoro di gruppo					
	test motori					
	esercitazioni pratiche a tema					

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe è composta da 17 studenti.

Il livello di autonomia è buono, il metodo di studio è poco organizzato e l'apprendimento a volte mnemonico. L'atteggiamento verso la materia è buono; gli alunni sono abbastanza rispettosi delle regole comportamentali. L'impegno nelle attività didattiche e partecipazione al dialogo educativo è apprezzabile.

Limpegn	1		ne ai dialogo educativo e apprezzabile.
	UDA	Tempi	Competenze
UDA 1	UN PASSO DOPO L'ALTRO	I quadrimestre	Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo Competenze chiave per l'apprendimento permanente C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare C8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali Competenze Professionali CP n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
			CP n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
			Competenze area comune Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Competenze – Risultati di apprendimento comuni CC n. 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture

			demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
			CC n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.
			CC n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.
			CC n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
			CC n. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
UDA 2	MIXSPORT	II quadrimestre	Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo Competenze chiave per l'apprendimento permanente C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare C6 Competenza in materia di cittadinanza C7 Competenza imprenditoriale Competenza Professionali CP n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Competenze – Risultati di apprendimento comuni CC n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
			CC n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva
UDA 3	SIAMO FATTI Così, IL CORPO è 3D	I quadrimestre	per il benessere individuale e collettivo. Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo. Competenze chiave per l'apprendimento permanente C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare Competenze Professionali Competenze - Risultati di apprendimento comuni CC n. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali CC n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
			CC n. 9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

RELAZIONE E QUADRO SIN	TETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE IRC
PROFESSORE	CRISTIANA DE SANTIS
DISCIPLINA	IRC
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E	GLI ALTRI SIAMO NOI
AUTORE	PIERO MAGLIOLI
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale: presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, interattiva, dibattito, rappresentazioni grafiche
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte e orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe eterogenea nella sua composizione, ha mostrato durante l'anno scolastico impegno, interesse ed una buona partecipazione alle lezioni.

Gli alunni sono stati rispettosi delle regole, seguendo attivamente le lezioni,interagendo tra loro con dibattiti e confronti.

i risultati raggiunti al termine del percorso formativo sono più che soddisfacenti.

Gli alunni hanno maturato una costante ricerca del dialogo e del confronto interpersonale, anche dialettico, nel rispetto di tutte le posizioni, quindi si è raggiunta la competenza di comunicare le proprie convinzioni e di porsi in ascolto di quelle altrui, in un clima di corretta collaborazione

	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	
UI	COSCIENZA, LEGGE O LIBERTA':	Ruolo della religione nella società contemporanea	Riconoscere II rilievo morale delle azioni umane, con particolare riferimento	Sviluppare un maturo senso critico e personale	Tempi(ore)/ Periodo (quadrimestre)
A n°	umana e libero	,secolarizzazio ne, pluralismo,nuo	alle relazioni interpersonali,alla vita pubblica ed allo sviluppo scientifico e tecnologico	sul progetto vita, riflettendo	1 ora settimanale,
	-II decalogo alla base della libertà cristiana	vi fermenti religiosi e globalizzazione		sulla propria identità nel confronto con il messaggio	primo e secondo quadrimestre

	-Obiezione di coscienza		cristiano, aperto all'esercizio della giustizia, della solidarietà, in un contesto multiculturale	
UD A 2	LE RELAZIONI, L'AMICIZIA E L'AMORE -Nessun uomo è un'isola -L'amore e la sessualità -Lettere e canzoni d'amore -Cucina espressione d'amore			
UD A 3	LE RELAZIONI: PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA' -La pace -Giustizia ,carità, solidarietà-I diritti dell'uomo -Forme attuali di razzismo			
UD A4	-II concepimento			

-Bioetica, un affare di Stato		
-la clonazione: la vita alla catena di montaggio		
-L'eutanasia		
-Pena di morte giustizia è fatta?		

SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA - COLLOQUIO

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario:

Prima Prova scritta: 06/03/2023; 19/04/2023

Seconda prova scritta: 29/03/2023; 27/04/2023

Modalità di svolgimento prove scritte:

La prima prova scritta ha avuto una durata di 6 ore;

La seconda prova scritta ha avuto una durata di 6 ore. Tipologia A e Tipologia B

I testi delle prove simulate saranno forniti alla Commissione nel momento di insediamento della stessa.

Modalità di svolgimento del colloquio:

D. lgs. 62/2017 art. 17, comma 9

O.M. n. 45 del 9 marzo 2023

Il colloquio (nota MIM n° 2860 del 30/12) è svolto in chiave **multi e interdisciplinare** al fine di valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi collegandoli opportunamente tra loro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Alunno Classe Quinta Sezione				
	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Assegnati
P	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa e confusa	3-4	
A R	Ğ	Mediocre e/o parziale	5	
Т		Semplice ma adeguata	6	

Е		Lineare e corretta	7-8	
G E		Chiara ed articolata	9-10	
N	Coesione e coerenza testuale	Confusa ed inadeguata	3-4	
E R		Disorganica	5	
A L		Semplice ma adeguata	6	
E		Efficace	7-8	
		Efficace ed articolata	9-10	
	Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico trascurato	3-4	
		Lessico elementare	5	
		Lessico semplice ma corretto	6	
		Lessico corretto e fluido	7-8	
		Lessico ampio e preciso	9-10	
	4. Correttezza	Forma grammaticale gravemente trascurata	3-4	
	grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della	Forma grammaticale imprecisa	5	
	punteggiatura	Forma grammaticale semplice ma corretta	6	
		Forma grammaticale fluida	7-8	
		Forma grammaticale precisa ed efficace	9-10	
	5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti	Estremamente carente	3-4	
	culturali	Lacunosa	5	
		Adeguata	6	
		Ampia e corretta	7-8	
		Ampia ed articolata	9-10	
	6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Inadeguata	3-4	
		Superficiale	5	
		Semplice ma corretta	6	
		Efficace	7-8	

		Originale e profonda	9-10	
T	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	3-4	
I P	nona concegna	Vincoli solo parzialmente rispettati	5	
O L		Vincoli rispettati in maniera semplice	6	
O G		Vincoli rispettati in maniera corretta	7-8	
ı		Vincoli rispettati in maniera puntuale e precisa	9-10	
Α	Capacità di comprendere il testo nel suo senso	Inadeguata	3-4	
Α	complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Mediocre	5	
		Semplice ma sufficientemente adeguata	6	
		Precisa e corretta	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
	3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		Abbastanza corretta	6	
		Corretta ed adeguata	7-8	
		Precisa ed efficace	9-10	
	Interpretazione corretta e articolata del testo	Errata	3-4	
		Carente	5	
		Semplice ma corretta	6	
		Puntuale ed adeguata	7-8	
		Puntuale e profonda	9-10	

T	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti	Ampiamente carente	5-6	
P	nel testo proposto	Deficitaria	7-8	
0 L		Essenziale	9	
0		Ampiamente corretta	11-12	

G		Ampiamente corretta e precisa	14-15	
I A	Capacità di sostenere con coerenza un percorso	Disorganico	5-6	
В	ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Impreciso	7-8	
		Sufficientemente coerente	9	
		Sicuro e coerente	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati	Scarsa	3-4	
	per sostenere l'argomentazione	Imprecisa	5	
		Semplice ma corretta	6	
		Puntuale	7-8	
		Puntuale ed articolata	9-10	
T .	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella	Incoerente	5-6	
I P	formulazione del titolo e dell'eventuale	Non pienamente rispondente	7-8	
O L	paragrafazione	Rispondente	9	
O G		Puntuale	11-12	
I		Puntuale ed accurata	14-15	
C	Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	Disorganico	5-6	
	·	Impreciso	7-8	
		Fondamentalmente ordinato	9	
		Sicuro e corretto	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei	Decisamente carente	3-4	
	riferimenti culturali	Frammentaria	5	
		Adeguata	6	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	

V A	Punteggio/100 (sufficienza 60)	
L U		
T A Z	Punteggio finale/ 20 (sufficienza 12) (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)	
I О		
N E		
	LA COMMISSIONE	
	IL PRESIDENTE	

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la seconda prova

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la seconda prova Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

CandidatoClasse

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del	Pieno riconoscimento delle argomentazioni del testo	3	
caso professionale proposto o dei dati del	Adeguata interpretazione del testo, con qualche imprecisione	2	
contesto operativo	Comprensione incompleta del testo	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai	Ottima e approfondita padronanza delle conoscenze riguardanti le discipline	6	
nuclei fondamentali di riferimento , utilizzate con	Buona conoscenza degli argomenti proposti	5	
coerenza e adeguata argomentazione.	Adeguata conoscenza delle discipline, ma essenziale	4	
	Parzialmente adeguata, superficiale	3	
	Frammentaria e carenziale	2	
	Inesistente	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico-	Eccellente rilevazione delle problematiche, elaborazione originale nella risoluzione dei problemi	8	
professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e risoluzione problematiche	7	
nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di	Buona rilevazione delle problematiche, buone competenze tecnico- professionali e nel motivare le soluzioni	6	
sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione delle soluzioni con semplici motivazioni	5	
concettuali e operativi.	Sufficienti competenze tecniche e professionali; rilevazione delle problematiche senza esauriente motivazione	4	
	Mediocri competenze tecniche e professionali e rilevazioni delle problematiche senza soluzioni adeguate	3	
	Insufficiente e frammentaria rilevazione delle problematiche, non elabora soluzioni	2	
	Gravemente insufficiente, inesistente rilevazione delle problematiche ed elaborazione delle soluzioni	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e	Completa e corretta capacità di argomentare e collegare le informazioni utilizzando linguaggi specifici	3	
padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Corretta argomentazione, discreta capacità di collegamento e dell'utilizzo della terminologia	2	
Salara protosoloridio .	Inesatta argomentazione e inesistente capacità di collegamento delle informazioni. Terminologia non chiara e inadeguata al contesto	1	

	Punteggio totale	/20
Fiuggi,		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

.

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

Capacità di analisi e	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
comprensione della realtà in	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
chiave di cittadinanza attiva a partire	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
dalla riflessione sulle	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
esperienze personali	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
	Punteggio totale della prova			
<u> </u>				

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE (consegnate al momento dell'insediamento)

1.	PTOF (formato digitale su usb)
2.	Fascicoli personali dei candidati
3.	Relazioni personali dettagliate dei docenti con allegati programmi svolti firmati dagli alunni
4.	PFI
5.	Riepilogo attività relative al PCTO
6.	Relazioni per alunni con PEI a cura degli insegnanti specializzati; relazione per alunni BES a cura del Coordinatore
7.	Verbali ultimo consiglio di classe e scrutini
8.	Altre griglie: griglia Ministeriale per l'attribuzione credito scolastico e griglie di valutazione prove