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

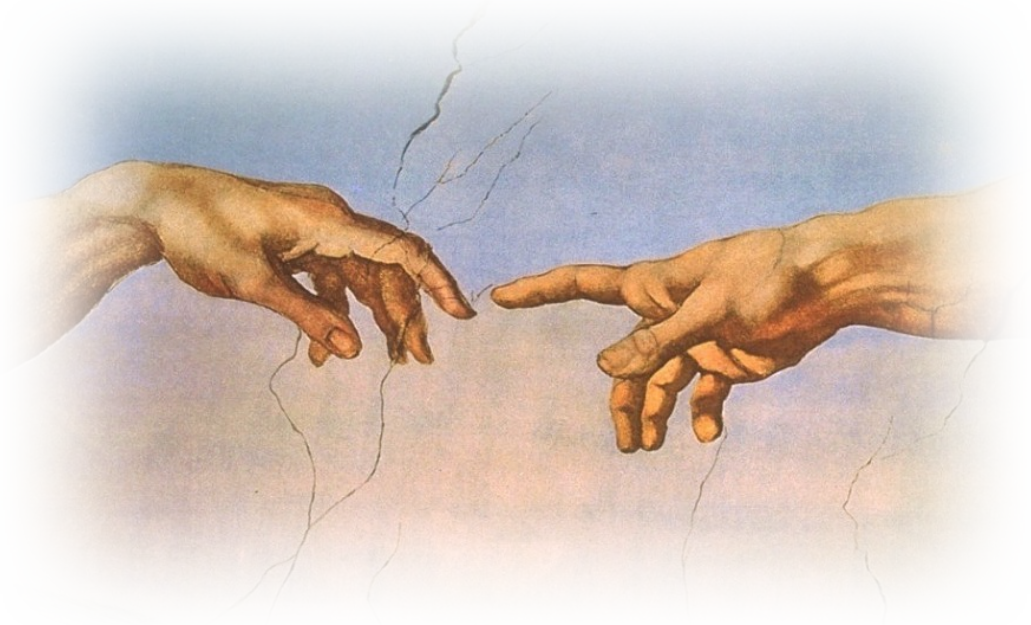
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.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. D (ARTICOLAZIONE PASTICCERIA/SALA)

CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:	IPPD - SER. ENOG. OSPIT. ALBER. ART. "ENOGASTRONOMIA" OPZ. "PROD. DOLC.RI ART.LI
DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI	
CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:	IP06 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "SALA E VENDITA"
DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA	

SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	**Pag. 4**
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	**Pag. 5**
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE • DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) • ELENCO ALUNNI • COMPONENTE GENITORI	**Pag. 9**
ELENCO CANDIDATI • CANDIDATI INTERNI • CANDIDATI ESTERNI	**Pag. 10**
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE • PROFILO DELLA CLASSE • STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI • TABELLA CREDITI FORMATIVI	**Pag. 11**
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	**Pag. 14**
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	**Pag. 15**
UdA INTERDISCIPLINARI	**Pag. 18**
PROVE INVALSI	**Pag. 22**
PCTO	**Pag. 22**
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	**Pag. 24**
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	**Pag. 25**
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	**Pag. 47**
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	**Pag. 48**
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	**Pag. 52**
FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	**Pag. 54**

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

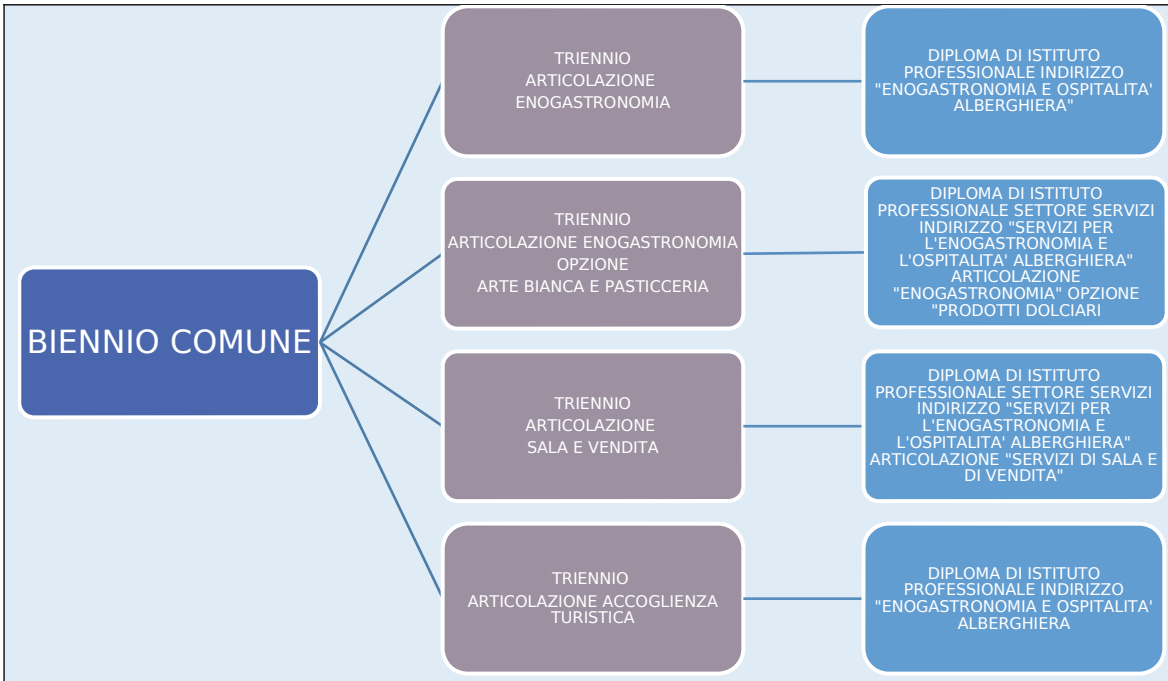
PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA RIFERITO ALL'INDIRIZZO SPECIFICO

- Enogastronomia opzione arte bianca e pasticceria: La figura del PASTRY CHEF è tra le più richieste nella ristorazione per le notevoli specializzazioni. Cake decorator, cake designer, Maître chocolatier, esperto in pasticceria vegana o crudista, gelatiere, panettiere, sono figure ricercate nei mercati di tutto il mondo. La pasticceria consente di dare sfogo alla creatività, ma al tempo stesso richiede precisione assoluta e una profonda conoscenza delle tecniche. Le caratteristiche necessarie per svolgere tale attività di lavoro si riconducono competenze organizzative alle aree di strumentali, gestionali e relazionali. Operando sull'intero processo della lavorazione dei prodotti da forno, nel rispetto delle norme alimentari e di igiene, svolge lavorazioni sia di tipo manuale che attraverso l'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Operando spesso in un contesto artigianale si occupa anche della vendita del prodotto agli esercizi commerciali o di somministrare i prodotti direttamente al cliente finale. Inoltre, collabora con Nutrizionisti, Dietologi e Dietisti per la predisposizione di menu specifici, legati alle esigenze della clientela.**:**

- Sala e Vendita: Il diplomato di istruzione professionale avrà maturato competenze tecnico pratiche specifiche in relazione a quelle che sono le nuove opportunità professionalizzanti nei diversi ambiti:

Bar
Il Barman è un a figura professionale con competenze riguardo le tecniche di miscelazione sia classiche che di nuove tendenze. Deve saper utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti. Deve creare i primi drink analcolici e alcolici, conoscendo le relative caratteristiche organolettiche e, classificare, proporre e produrre cocktail IBA, applicando le corrette tecniche di miscelazione.
Dovrà saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Latte Art (caffetteria).
È una tecnica di decorazione che viene effettuata su cappuccini ed espressi macchiati, mediante la realizzazione di disegni e forme sulla superficie. Questo tipo di esecuzione è sempre più apprezzata dalla clientela in quanto, oltre ad essere esteticamente gradevole, denota la grande perizia e abilità di chi la realizza. Sono sempre di più, infatti, i baristi italiani interessati a investire nella formazione



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

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 e 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 e professionali.
Competenza 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.
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 lavoro.
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.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Sc. Alimentazione (S)	Storia (S)	Lab. Pasticceria - Lab. Sala (SP)	Inglese (S)	Francese
2	Sc. Motorie	IRC	Storia (SP)	Matematica (SP)	DTA
3	Sc. Motorie	Francese (S)	Matematica	DTA (S)	Italiano (S)
4	Lab. Pasticceria - Lab. Sala	Italiano (SP)	Italiano (SP)	Sc. Alimentazione – Lab. Sala (S)	TOGPP – Lab. Cucina
5	Lab. Pasticceria - Lab. Sala (S)	DTA	Matematica	Sc. Alimentazione	TOGPP – Lab. Cucina
6	Lab. Pasticceria - Lab. Sala	Francese	DTA (S)	Italiano	Inglese (SP)
7	Lab. Pasticceria - Lab. Sala		Sc. Alimentazione		

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
Sandro Torroni	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Sandro Torroni	STORIA
Antonella Pilozzi	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
Patrizia Leocini	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
Massimiliano Fatello	MATEMATICA
Angelo Della Morte	DTA Pasticceria
Caterina Scerrato	DTA Sala
Amanda Sevi	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Roberto De Vecchis – Annunziata Terrinoni	L.S.E.S.S.V.
Marcello Chinappi	L.S.E.S.C.
Ermanno Cicciarelli	L.S.E.A.B.P.
Carlo D'Aguanno	TEC. ORG. GES. PROC. PROD.
Cristiana De Santis	IRC
Anna Vergona	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE/I SPECIALIZZATO/I:	Raffaella Del Negro
SPECIALISTICA:	Francesca Calisi
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	Sandro Torroni
DOCENTE TUTOR PCTO	PCTO non svolto nell'anno scolastico in corso
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	Antonella Pilozzi
DOCENTE TUTOR PFI	Amanda Sevi (gruppo Sala) Antonella Pilozzi (gruppo Pasticceria)

ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE ALUNNI	**1**	Angelica Negossi
	2	Giacomo Gneo
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE GENITORI	**1**	Non eletti
	2	

COMMISSARI INTERNI Pasticceria	MATERIA
Amanda Sevi	Scienze dell'alimentazione
Ermanno Cicciarelli	Laboratorio Pasticceria
Angelo Della Morte	Diritto

COMMISSARI INTERNI Sala	MATERIA
Amanda Sevi	Scienze dell'alimentazione
Roberto De Vecchis	Laboratorio Sala
Caterina Scerrato	Diritto

ELENCO CANDIDATI (omissis)

ELENCO CANDIDATI INTERNI			
N°	COGNOME	NOME	PROVENIEZA (es. altra classe o Istituto)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

CANDIDATI ESTERNI			
N°	**COGNOME**	**NOME**	
1			

PROFILO DELLA CLASSE

SITUAZIONE DI PARTENZA

Ad inizio anno la classe 5D Articolata era composta da 20 alunni. La situazione didattico-disciplinare era positiva, sia riguardo la responsabilità del comportamento che la consapevolezza nell'impegno scolastico e la disponibilità allo studio dei ragazzi, doti manifestate dalla maggior parte degli alunni.

PERCORSI SPECIALI ATTIVATI:

SITUAZIONE ATTUALE

La classe 5D Articolata è composta attualmente da 18 alunni, 7 maschi e 11 femmine, 6 alunni per l'indirizzo Sala e 12 per Pasticceria.

La classe si è dimostrata responsabile dal punto di vista comportamentale, con i ragazzi che, in generale, hanno mostrato un atteggiamento consapevole riguardo l'impegno e la costanza che le attività didattiche richiedono. Il rapporto tra ragazzi e Docenti è stato sempre corretto e aperto al confronto. Il gruppo classe è risultato abbastanza coeso anche tra gli alunni, che si sono mostrati reciproco rispetto. A fine percorso scolastico quasi tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi cosicché, riguardo al profitto, possiamo individuare tre gruppi di livello:

 primo gruppo, è composto da pochi alunni che ad oggi mostrano ancora qualche lacuna in alcune discipline a causa di una applicazione incostante e/o una partecipazione superficiale e/o un metodo di studio ancora non del tutto solido.

 secondo gruppo, più numeroso, che pur a volte discontinuo nell'applicazione, è riuscito a raggiungere nel tempo gli obiettivi stabiliti in tutte le discipline e ad ottenere risultati positivi.

 terzo gruppo, ne fanno parte un numero consistente di alunni che si sono distinti per l'applicazione costante, l'atteggiamento positivo e l'assiduità alle lezioni; i risultati raggiunti da questi alunni sono molto positivi e in alcuni casi eccellenti.

Le attività di recupero, basate sul ripasso ed approfondimento dei contenuti, sono state svolte sulla base di quanto deliberato dal collegio dei docenti. In particolare, è stato effettuato un recupero in itinere con verifica finale scritta e/o orale degli apprendimenti nelle materie rilevate

carenti dalla valutazione del primo quadrimestre. Nel corso dell'anno gli alunni sono stati preparati in vista dell'Esame di Stato con due simulazioni per ognuna delle due prove scritte previste. Anche per la terza prova orale è stata organizzata una simulazione che ha coinvolto tre alunni sorteggiati tra le tre fasce di livello.

La partecipazione delle famiglie si è limitata ai tre incontri scuola famiglia organizzati dall'Istituto. Nella maggior parte dei casi il mancato intervento dei genitori è imputabile alle difficoltà oggettive dovute alla lontananza dalla sede scolastica e agli impegni di lavoro. Tuttavia, in generale, il Coordinatore di classe ha mantenuto contatti telefonici e scritti facendosi tramite tra l'Istituto e le famiglie medesime.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:

Le attività di recupero, basate sul ripasso ed approfondimento dei contenuti, sono state svolte sulla base di quanto deliberato dal Collegio dei Docenti. In particolare, è stato effettuato un recupero in itinere con verifica finale scritta e/o orale degli apprendimenti nelle materie rilevate carenti dalla valutazione del primo quadrimestre.

STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Sandro Torroni	Italiano/Storia	sì	sì	sì
Massimiliano Fatello	Matematica	no	sì	sì
Amanda Sevi	Scienze dell'alimentazione	sì (Sala)	sì	sì
Antonella Pilozzi	Lingua inglese	no	no	sì
Patrizia Leoncini	Lingua francese	sì (Sala)	Sì (Sala)	sì
Angelo Della Morte	Diritto (Pasticceria)	sì	sì	sì
Caterina Scerrato	Diritto (Sala)	no	no	sì
Ermanno Cicciarelli	Lab. Pasticceria	sì	sì	sì
Carlo D'Aguanno	TOGPP	no	no	sì
Roberto De Vecchis	Lab. Sala	sì	sì	sì
Annunziata Terrinoni	Lab. Sala	no	no	sì
Marcello Chianappi	Lab. Cucina	no	no	sì

Anna Vergona	Scienze motorie	sì	sì	sì
Cristiana De Santis	IRC	no	no	sì
Raffaella Del Negro	Sostegno	no	no	sì

TABELLA CREDITI FORMATIVI (allegato da consegnare alla Commissione d'esame)						
N°	COGNOME	NOME	CREDITO SCOLATICO			
			A.S. 2020 2021	A.S. 2021 2022	A.S. 2022 2023	TOTALE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						

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

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	**L'Europa**
Compito - prodotto	Realizzazione di un prodotto/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**
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 accesso all'informazione e proteggere le libertà fondamentali, in conformità con la	Conoscenza del sé e dell'altro in un mondo globale Conoscenza, comprensione e rispetto di valori condivisi, necessari ad assicurare la coesione della comunità, come il rispetto dei principi democratici. Comprensione dei valori inclusivi della legislazione italiana ed europea Comprensione delle dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee e del mondo

legislazione nazionale e con accordi internazionali.		
Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe	
Prerequisiti	Nessuno	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre	
Tempi e Articolazione	DTA	
	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 normativa anti- Covid, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di relazione di approfondimento/ autoriflessione Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming	
Risorse umane ***-Interne*** ***- esterne***	Risorse interne Docenti, Storia, DTA, Italiano, Inglese, Scienza degli alimenti, Francese Risorse Esterne Relatori dei convegni	
Strumenti	Computer Fotocamera e videocamera digitali Libri di testo e materiali informativi degli esperti Internet	

Valutazione	A cura dei singoli docenti attraverso strumenti che riterranno più opportuni

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
Competenze mirate	.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. .Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. .Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. .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 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

Abilità	**Conoscenze**
Collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.	Significato dei concetti di diritto, dovere, responsabilità Regole di comportamento. Conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, la società e la cultura del territorio circostante e non Comprensione dei valori inclusivi della legislazione italiana ed europea Conoscenza delle vicende contemporanee Comprensione delle dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee e del mondo

Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe	
Prerequisiti	Nessuno	
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre	
Tempi e Articolazione	italiano	
	I 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 Convegni	
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 ***- interne*** ***- esterne***	Risorse interne Docenti, DTA, Italiano, Storia Risorse Esterne Relatore al convegno	
Strumenti	Computer Fotocamera e videocamera digitali Libri di testo e materiali informativi degli esperti Internet	
Valutazione	A cura dei singoli docenti attraverso strumenti che riterranno più opportuni	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

- **Indicare le U.d.A realizzate nel corso dell'anno**
  A- Qualità e sicurezza
  B- Etica ed estetica

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	**Qualità e sicurezza**

Compito - prodotto	Realizzazione di un prodotto/progetto, sui temi dell'UDA.
Competenze mirate	**Competenze Asse scientifico e tecnologico** Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. **Competenze asse dei linguaggi** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. **Competenze asse storico-sociali** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali. **Competenze Asse matematico** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico **Competenze di cittadinanza** Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi Raccogliere e valutare dati ,proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte Comunicare Collaborare e partecipare.

Abilità	**Conoscenze**
Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue	Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti Cenni di storia nazionale ed internazionale legate alle tradizioni gastronomiche Dolci e bevande tipiche individuate nel percorso Valori alimentari dei prodotti trattati Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia nazionale ed internazionale Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico

Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe 5D
Prerequisiti	Nessuno
Fase di applicazione	Primo Quadrimestre
Tempi	20 ore totali

Esperienze attivate	Confronto con le realtà enogastronomiche e culturali nazionali ed internazionali	
Metodologia	Ricerca individuale e di gruppo Lezione in compresenza/Lezione dialogata Didattica laboratoriale Analisi di casi Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming	
Risorse umane ***.interne*** ***.esterne***	Risorse interne Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio	
Strumenti	Laboratori Computer Audiovisivi Libri di testo e materiali informativi Internet	
Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze; ricerca e gestione delle informazioni; correttezza; completezza, pertinenza e organizzazione; autonomia	

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	**Etica ed estetica**	
Compito - prodotto	Realizzazione di un prodotto/progetto, sui temi dell'UDA.	
Competenze mirate	**Competenze Asse scientifico e tecnologico** Valorizzare e promuovere le tradizioni nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. **Competenze asse dei linguaggi** Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio. **Competenze asse storico-sociali** Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali. **Competenze Asse matematico** Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico	

	Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico **Competenze di cittadinanza** Agire in modo autonomo e responsabile Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi Raccogliere e valutare dati ,proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte Comunicare Collaborare e partecipare.

Abilità	**Conoscenze**
Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue	Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti Cenni di storia nazionale ed internazionale legate alle tradizioni gastronomiche Dolci e bevande tipiche individuate nel percorso Valori alimentari dei prodotti trattati Preparazione di piatti tipici inerenti la gastronomia nazionale ed internazionale Lessico in LS2 relativo al settore gastronomico

Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe 5D
Prerequisiti	Nessuno
Fase di applicazione	Secondo Quadrimestre
Tempi	20 ore totali
Esperienze attivate	Confronto con le realtà enogastronomiche e culturali nazionali ed internazionali
Metodologia	Ricerca individuale e di gruppo Lezione in compresenza/Lezione dialogata Didattica laboratoriale Analisi di casi Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming
Risorse umane ***.interne*** ***.esterne***	Risorse interne Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio
Strumenti	Laboratori Computer Audiovisivi Libri di testo e materiali informativi Internet
Valutazione	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA, messa a punto di comune accordo tra i vari docenti coinvolti, con particolare riferimento a: comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze; ricerca e gestione delle informazioni; correttezza; completezza, pertinenza e organizzazione; autonomia

PROVE INVALSI (omissis)				
N°	COGNOME	NOME	SECONDO ANNO	QUINTO ANNO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

PCTO Classe 5D Art. Pasticceria/Sala
a.s. 22-23 (omissis)

ALUNNO	III anno	IV anno	V anno

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione	Uscita a Campocatino per "Obesity Day"	Campocatino	1 giorno
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	"Insieme con Willy"	Istituto	1 giorno
	Open Day, accoglienza di alunni e famiglie	Istituto	5 giorni
	Sicurezza stradale, incontro con E.I.	Istituto/ esterno	1 giorno
	Progetto Cinema: 1) "Si, chef! La Brigade" 2) Creed III	Cinema Fiuggi	2 giorni
Incontri con esperti	Incontro con il Prof. Celani per la Giornata della Memoria	Istituto	2 ore
Orientamento (es. al lavoro e universitario)	• incontro con l'Accademia "Intrecci" • Incontro con "ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana" • Incontro con Esercito Italiano • Convegno "Il futuro che ci attende" • Orientarsi al futuro, incontro con A.N.C.E.I. • Banca Popolare del Frusinate in collaborazione con FeduF (Pasticceria)	Istituto	10 ore totali
Sport	• Rugby "Sei Nazioni" Roma		1 giorno
Attività in altri contesti formativi	• "Avanzi il prossimo", partecipazione alla trasmissione "Buongiorno Lazio" • Incontro con azienda 'MAESE' di Arcinazzo Romano – birra artigianale - (Sala)		1 giorno 3 ore

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: ITALIANO	
PROFESSORE	Sandro Torroni
DISCIPLINA	Italiano
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Zefiro, voll.4.1 e 4.2 – Terrile, Biglia, Terrile
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Fotocopie e dispense, Videoproiettore e filmati, Mappe concettuali
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, Lezione partecipata, Problem solving, Recupero in itinere
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Interrogazioni, Analisi testuali, Tema argomentativo ed espositivo, Prove strutturate o semistrutturate

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe si è dimostrata sempre molto responsabile dal punto di vista disciplinare. Gli alunni hanno mantenuto, per la maggior parte, un atteggiamento positivo e disponibile al lavoro scolastico. I risultati didattici sono stati positivi; si spazia dalla sufficienza all'eccellenza.

MODULI	UNITA'	TEMPI	COMPETENZE
MODULO 1 **L'Età del Positivismo e del Realismo; il Verismo in Italia**	***Il Positivismo***	30 ore	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei vari contesti Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative ai vari oggetti di studio Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute per riutilizzarle in contesti nuovi Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana
	Realismo e Verismo		
	Giovanni Verga		
MODULO 2 **L'età del Decadentismo**	***Il Decadentismo***	22 ore	
	Giovanni Pascoli		
MODULO 3		30 ore	

Il romanzo decadente	***Gabriele D'Annunzio***		dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare gli elementi essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana
	Luigi Pirandello		
MODULO 4 **Le Avanguardie**	***Il Futurismo e Marinetti***	10 ore	
MODULO 5 **L'Ermetismo**	***Giuseppe Ungaretti***	30 ore	
	Eugenio Montale		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: STORIA	
PROFESSORE	Sandro Torroni
DISCIPLINA	Storia
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	*Guida allo studio della Storia* Vol. 5 – Gentile, Ronga
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Fotocopie e dispense, Videoproiettore e filmati, Mappe concettuali
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, Lezione partecipata, Problem solving, Recupero in itinere
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Interrogazioni, Tema storico, Prove strutturate o semistrutturate

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe si è dimostrata sempre molto responsabile dal punto di vista disciplinare. Gli alunni hanno mantenuto, per la maggior parte, un atteggiamento positivo e disponibile al lavoro scolastico. I risultati didattici sono stati positivi; si spazia dalla sufficienza all'eccellenza.

MODULI	UNITA'	TEMPI	COMPETENZE
MODULO 1 **L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento**	***Destra e Sinistra Storica***	14 ore	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche,
	L'età giolittiana		
MODULO 2 **La Prima guerra**	***La prima guerra***	16 ore	

mondiale e la Rivoluzione russa	***mondiale***		economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
	La Rivoluzione russa		
MODULO 3 **I regimi totalitari**	***Lo Stalinismo***	15 ore	Utilizzare un ampio lessico specifico delle scienze storico-sociali.
	Il Fascismo		Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici
MODULO 4 **La Seconda guerra mondiale**	***La Seconda guerra mondiale***	15 ore	Mettere in pratica atteggiamenti sociali positivi e responsabili
	La Resistenza in Italia		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE	
PROFESSORE	**MASSIMILIANO FATELLO**
DISCIPLINA	**MATEMATICA**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**Leonardo Sasso, Ilaria Fragni – Colori della Matematica, edizione bianca per gli Istituti alberghieri, Vol. A**
STRUMENTI ADOTTATI	**Libro di testo, appunti forniti dal docente, materiale pubblicato sulla classe virtuale Classroom**
METODI ADOTTATI	**Lezione frontale**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Verifiche formative, verifiche sommative scritte e orali**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe, sempre educata e rispettosa, ha dimostrato durante tutto l'anno scolastico interesse e applicazione verso gli argomenti proposti. L'assimilazione degli argomenti, tuttavia, non è stata omogenea per tutta la classe. Un piccolo gruppo trainante ha conseguito risultati più che soddisfacenti. Un gruppo nutrito, pur evidenziando difficoltà, è riuscito ad ottenere risultati complessivamente sufficienti e infine c'è un piccolo gruppo che nonostante impegno e partecipazione, non sono riusciti ad arrivare ad ottenere risultati sufficienti.

Lo svolgimento degli esercizi dei limiti (in particolare della risoluzione della forma indeterminata $\frac{0}{0}$) si è limitato a funzioni razionali con termini di secondo grado.
Lo studio di funzione ha riguardato solo le funzioni razionali con termini al massimo di secondo grado.
Durante il secondo quadrimestre lo svolgimento del programma ha subito un forte rallentamento a causa di impegni (simulazioni di prove assemblea d'Istituto, eventi) programmati tutti di mercoledì, giorno in cui l'orario scolastico prevede due di lezione (su tre settimanali)

MODULI	**UNITÀ**	**Competenze**	**Tempi**
MODULO 1	Funzioni • Funzioni • Classificazioni delle funzioni matematiche	Padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni, saper classificare una funzione. Saper Determinare il dominio, il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione razionale. .	Sett. – Dic.
MODULO 2	Definizione di limite e di continuità	Padroneggiare il concetto di limite di una funzione	Dic. – Feb.

	• Intorni • Il concetto intuitivo di limite. • Funzioni continue		
MODULO 3	L'algebra dei limiti e delle funzioni continue • Operazioni algebriche con i limiti e le funzioni continue • Le forme indeterminate • Gli asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione razionale	Utilizzare le operazioni algebriche con i limiti e con le funzioni continue, applicando i relativi teoremi Saper risolvere le principali forme indeterminate $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$ .Saper determinare il grafico approssimativo delle funzioni algebriche razionali .Saper determinare gli asintoti di una funzione razionale. .Saper determinare il grafico probabile di una funzione razionale	Feb. - Mag.
MODULO 4 (Da svolgere, eventualmente, dopo il 15 maggio 2023)	Derivata di una funzione • Definizioni e nozioni fondamentali sulle derivate • Derivate fondamentali • Massimi, minimi di una funzione	Saper utilizzare il concetto di derivata per studiare la crescita e la decrescita di funzioni Saper eseguire lo studio completo di una funzione razionale intera e fratta e rappresentarle graficamente	Maggio

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROFESSORESSA	AMANDA SEVI
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Volume per la classe quinta, *Autore* Luca La Fauci *Casa Editrice* Markes
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale, schemi e materiale riassuntivo, mappe concettuali.
METODI ADOTTATI	Lezione frontale e dialogata, ricerca individuale, problem solving.
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali.

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe, dal punto di vista del comportamento, si è sempre mostrata rispettosa sia nei confronti dei compagni che dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e comunicativo. Ha mostrato, sin da subito, interesse verso la disciplina.
Dal punto di vista didattico la maggior parte degli alunni ha affrontato lo studio della disciplina con impegno costante ed adeguato, mostrando una buona capacità di rielaborazione e organizzazione dello studio; per alcuni alunni è stato invece necessario un maggior impegno e perseveranza nello studio.

UDA	Unità	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 • *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 tumori* • *Uso e abuso di bevande alcoliche* • *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" ✓ *Qualità degli alimenti* ✓ *I marchi di qualità dei prodotti tipici* ✓ *Tutela del "Made in Italy" e frodi alimentari*	Primo e Secondo Quadrimestre	**Competenze Professionali** (CP1,CP2,CP4) **Competenze area comune** (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)
	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* ✓ *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* ✓ *Novel food* ✓ *Alimenti OGM*		
UDA 3 Igiene degli alimenti	Unità 3.1 Contaminanti nella 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*	Secondo Quadrimestre	**Competenze Professionali** (CP3) **Competenze area comune (**CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)

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, presentazioni Power point

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:
La maggior parte degli studenti ha seguito le lezioni con interesse e partecipazione ed ha mantenuto un impegno costante. Un piccolo gruppo di alunni si è impegnato 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. Un'alunna si è distinta per competenze, abilità e conoscenze**.**

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
MODULO 1 **Food and Health**	Healthy lifestyle - food nutrients – mediterranean diet – alternative diets – allergies	Comprendere il significato generale ed i particolari essenziali di un testo estrapolandone le informazioni	**Ottobre/ Novembre**

	and intollerances Grammar focus: Present and past tenses	implicite ed esplicite, la riflessione morfo-sintattica, lessicale e semantica	
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: future and conditional sentenses	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**
MODULO 5 (sala) **Menus and Meals**	Banquettes & Buffets Special Occasion Menu types Wine list and classification Labelling Matching wine and food Types of beer Grammar focus: future and conditional sentenses	esprimersi in modo comprensibile, con correttezza formale e proprietà lessicale, su argomenti della sfera professionale; redigere testi descrittivi, informativi e pubblicitari	**Aprile/ Maggio**

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE	
PROFESSORE	**PATRIZIA LEONCINI**
DISCIPLINA	**FRANCESE**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**PASTICCERIA** **BERTONE DANIELA / BOVERO PAOLA - ET COMME DESSERT?, LOESCHER EDITORE** **SALA E VEDNTIA** **DE CARLO ARCANGELA, L'ART DU SERVICE, HOEPLI**
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: La classe dimostra complessivamente interesse per gli argomenti proposti. Un piccolo gruppo raggiunge risultati eccellenti sia nello scritto che nell'orale, un altro gruppo consegue buoni risultati dimostrando impegno costante e partecipazione. Un terzo gruppo con difficoltà e opportuni stimoli riesce a raggiungere risultati nell'insieme sufficienti.
La classe non dà problemi dal punto di vista disciplinare.

MODULI	**UNITÀ**	**Competenze**	**Tempi**
MODULO 1	Régimes et nutrition: les aliments bons pour la	Gli alunni più studiosi sanno ben argomentare sui vari gruppi alimentari e	**Sett. - Maggio**

La securité et l'alimentation	santé. La pyramide alimentaire. Les allergies et les intolérances alimentaires, Le TIAC Santé et sécurité: HACCP, Le sept principes de l'HACCP	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.	
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 **LE TOUR OENOGASTRONOMIQUE DE LA FRANCE**	La PACA L'Alsace	Le regioni sono state trattate sotto l'aspetto enogastronomico e relativo alla produzione dolciaria tipica. Gli alunni hanno appreso le differenze tra le varie regioni sia dal punto di vista dell'uso degli ingredienti, sia dal punto di vista delle bevande tipiche utilizzate	**Febbraio - Maggio**
MODULO 4 **Grammatica**	Tempi verbali: ripasso dell'imperfetto, futuro, condizionale, passé composé I pronomi relativi semplici Il comparativo (da svolgere dopo il 15 maggio)	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	Qualità e sicurezza in sala e pasticceria	Gli alunni, attraverso lo studio dei documenti proposti, hanno acquisito le necessarie competenze sulla qualità e la sicurezza in sala e in pasticceria	**Gennaio**
	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: DTA – SALA BAR	
PROFESSORE	Scerrato Caterina
DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	"Gestire le imprese ricettive up"Vol. 3. Rascioni, Ferriello .Tramontana
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico(classroom): appunti, documenti
METODI ADOTTATI	Lezione frontale ,lavori individuali, esercitazioni
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche orali disciplinari con documenti di riferimento. Verifiche scritte Esercitazioni

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe, articolazione sala, composta da sei studenti ha mostrato buona disponibilità e ricettività nei confronti della disciplina. La partecipazione è stata attiva e lo studio caratterizzato da impegno e serietà, per cui i risultati raggiunti sono nel complesso buoni e più che buoni. La frequenza è stata

regolare, il comportamento corretto ed adeguato allo svolgimento delle lezioni			
MODULI	**UDA**	**Tempi**	**Competenze**
MODULO 1 Il mercato turistico	Il mercato turistico internazionale e fonti normative internazionali Il mercato turistico nazionale e fonti normative interne	Primo quadrimestre	Adeguare e organizzare produzione e vendita in relazione alla richiesta del mercato e della clientela Riconoscere le componenti culturali,sociali,economiche,e tecnologiche che caratterizzano l'evoluzione dei servizi,in riferimento ai diversi contesti locali e globali
MODULO 2 Il Marketing	Marketing strategico Marketing operativo Marketing plan	Primo e secondo quadrimestre	Cogliere i mutamenti culturali,sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e dell'innova-zione dei processi di servizio. Interpretare le richieste e lo sviluppo dei mercati. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
MODULO 3 Business plan	La pianificazione, la programmazione aziendale. Il controllo di gestione. Il budget La redazione del business plan	Secondo quadrimestre	Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi. Documentare le attività relative a situazioni professionali.
MODULO 4 La normativa del settore turistico	Le norme a tutela del consumatore e le procedure per la tracciabilità dei prodotti. I contratti della ristorazione	Secondo quadrimestre	Applicare la normativa in materia di tracciabilità dei prodotti Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi ristorativi e di accoglienza turistica

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: DTA Pasticceria	
PROFESSORE	DELLA MORTE ANGELO
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	"GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE PLUS" – S. RASCIONI E F. FERRIELLO – TRAMONTANA
STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO – FOTOCOPIE – DIGITAL BOARD
METODI ADOTTATI	INTERDISCIPLINARIETA' – FLIPPED CLASSROOM
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	ORALI – SCRITTE CON PROVE SEMISTRUTTURATE

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe V D Prod. Dolciarie, pur composta da un numero non elevato di elementi (12), è risultata essere un difficile ambiente di lavoro, a causa anche delle doti caratteriali di diversi elementi. La maggior parte della classe non sempre ha mostrato interesse e costanza nella applicazione;fanno eccezione tre o quattro elementi, di cui soltanto uno particolarmente motivato allo studio. Quasi nulli i rapporti con le famiglie sia durante l'anno scolastico che nei rituali incontri scuola-famiglia.

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
MODULO 1 **Il Mercato turistico**	• Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative nazionali • La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica • Le nuove tendenze del turismo	15 ore	Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
MODULO 2 **Il Marketing**	• Il marketing turistico • La segmentazione della domanda • Il marketing-mix • Il marketing dei prodotti turistici • Le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo • Le strategie di marketing in funzione del Cvp • Il web marketing • Il marketing-plan	30 ore	Conoscere gli elementi basilari dell'analisi di mercato delle aziende ristorative e turistiche e i principi da seguire per la sua effettuazione. Conoscere gli elementi basilari del marketing-mix. Redigere un piano marketing in forma semplificata.
MODULO 3 **Programma**	• La pianificazione e la programmazione aziendale • L'analisi interna e l'analisi del mercato		Conoscere gli elementi basilari della Programmazione aziendale di breve, medio e lungo periodo delle aziende ristorative e turistiche e i

zione e Budget **Business plan**	• La definizione degli obiettivi e delle strategie e la redazione dei piani • La programmazione d'esercizio ed il budget e la sua struttura • Il controllo budgettario • Vantaggi e limiti del budget • Il business-plan • Il piano aziendale • L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione	30 ore	principi da seguire per la sua redazione. Redigere un budget in forma semplificata. Conoscere le caratteristiche delle varie tipologie di costo. Conoscere lo scopo dell'analisi di mercato e i fattori su cui si basa. Interpretare i dati del budget e svolgere la fase del controllo
MODULO 4 **Normativa di settore**	Normativa europea e nazionale sulla tutela del Consumatore; - Tracciabilità; - Rintracciabilità; - Prodotti a Km.0; - Marchi di Qualità	20 ore	Analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto - Individuare i prodotti a chilometro zero come strumenti di marketing

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: SALA BAR	
PROFESSORE	DE VECCHIS ROBERTO – TERRINONI ANNUNZIATA
DISCIPLINA	**L.S.E.S.V.**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**Saro'maitre -saro'barman giunti editori**
STRUMENTI ADOTTATI	**Libro di testo, Strumenti di laboratorio, Prodotti multimediali.**
METODI ADOTTATI	**Lezione frontale partecipata, Lavoro di gruppo, Laboratorio, Problem solving**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Prove di laboratorio, Risoluzioni di casi pratici, Relazioni, Esercizi, Progetti (PCTO).**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

In generale la classe ha rispettato la programmazione della materia sala e vendita,acquisendo competenze in linea ai profili di uscita.

Alcuni alunni hanno acquisito una notevole competenza nel settore tecnico pratico.

MODULI	**UNITÀ**	**Tempi**	**Competenze**
MODULO 1 **DALLA VITE ALL'UVA**	Classificazione dei vitigni	**Sett./Ott.**	Classificazione dei vini e peculiarità dell'enografia regionale e nazionaleLe tradizioni culturali ed enogastronomiche di un territorio in riferimento all'assetto agroalimentare

MODULO 2 **LA LEGISLAZIONE ENOGASTRONOMICA**	• VDT, ITG,DOC e DOCG • Le DOCG del Lazio	**Novembre**	Conoscere le procedure e la normativa riguardante le diverse tipologie delle lavorazioni Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali Tecniche specifiche per la conoscenza e la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia
	• DOP, IGP e STG: cosa sono e come distinguerli • DOP, IGP e STG delle Regioni Italiane		
MODULO 3		**Dic./Genn**	Tecniche di ascolto attivo del cliente
	Abbinamento acqua cibo		
MODULO 4 **Abbinamento cibo**	Le sensazioni organolettiche del cibo e del vino	**Feb./mar.**	
	Abbinamento cibo VINO E BIRRA Abbinamento CIBO COCKTAILS		
MODULO 5 **BAR**	Le bevande alcoliche: Aperitivi, Creme, Liquori e Distillati La distillazione	**Apr./Mag.**	

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: Lab. Cucina	
PROFESSORE	**Chinappi Marcello**
DISCIPLINA	**Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore CUCINA**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**PROFESSIONISTI IN CUCINA – Servizi di Sala e di Vendita – Giovanni Salviani**
STRUMENTI ADOTTATI	**Libro di testo – Smartphone – Video didattici**
METODI ADOTTATI	**Lezione frontale**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Orali**
BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe 5ªD Sala è composta da 6 alunni di cui 4 femmine e 2 maschi. La classe è	

molto diversificata al suo interno: una parte degli studenti ha mostrato costante interesse agli argomenti proposti, mentre l'altra ha partecipato alle lezioni in modo altalenante. Il comportamento, in generale si è mostrato sempre corretto. L'obiettivo formativo perseguito è stato quello di far maturare negli alunni la costante ricerca del dialogo e del confronto interpersonale. Si è dato spazio alla discussione guidata, volendo stimolare l'interesse e la partecipazione. Le difficoltà riscontrate nella realizzazione e approfondimento della progettazione annuale preventivata, sono legate soprattutto alle poche ore (2 settimanali) a disposizione e alle assenze e ritardi che gli alunni hanno effettuato. Tuttavia la progettazione è stata completata nei suoi nuclei essenziali e tutti gli argomenti di seguito elencati sono stati trattati e discussi con gli alunni in classe.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
MODULO 1 **IL MENU**	**UNITA 1** **IL MENU** • Il menu dalle origini ad oggi; • le caratteristiche del menu; • Le principali tipologie di menu; • La stesura del menu; • Gli stili di servizio; • il ruolo dello chef. • Il servizio self-service a buffet;	• 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;	**ore 10**
MODULO 2 **LA QUALITA' ALIMENTARE**	**UNITA' 1** **L'IGIENE E IL SISTEMA HACCP** • Le fasi preliminari dell'HACCP; • I sette principi dell'HACCP; • Le fasi applicative dei sette principi del piano di autocontrollo	• 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.	**Ore 10**

MODULO 3 **LA CUCINA REGIONALE ITALIANA**	**UNITA' 1** L'ITALIA SETTENTRIONALE • La Valle D'Aosta; • Il Piemonte; • Il Friuli Venezia Giulia; • La Lombardia.* L'ITALIA CENTRALE • L'Emilia Romagna;* • La Toscana;* • Il Lazio L'ITALIA MERIDIONALE e le ISOLE • La Calabria;* • La Sicilia;* • La Sardegna	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; • 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.	**Ore 10**

Alcuni argomenti contrassegnati con * verranno trattati dopo il 15 Maggio 2023

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: PASTICCERIA	
PROFESSORE	CICCIARELI ERMANNO
DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE ARTE BIANCA E PASTICCERIA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	MASTER LAB – pasticceria- Gianni Frangini – LE MONNIER ACUOLA
STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO - RIVISTE SPECIALIZZATE – VIDEO DIDATTICI
METODI ADOTTATI	LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONI PRATICHE
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	PRATICHE, SCRITTE, ORALI

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe V° D è composta da 12 alunni tutti motivati ed interessati alla materia. Il lavoro svolto durante l'anno scolastico è stato organizzato in modo da poter colmare le lacune derivanti dalla didattica a distanza che negli anni precedenti ha penalizzato soprattutto la parte pratica. Al termine dell'anno scolastico, alcuni alunni hanno ragiunto un livello sufficiente, altri buono ed altri ancora eccellente.

MODULI	**Uda**	**Tempi**	**Competenze**

MODULO 2 **IGIENE E SALUBRITA'**	**UDA 1 – IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA** 1. La legislazione alimentare; 2. I rischi nelle lavorazioni le regole di una buona prassi igienica; 3. Le regole di una corretta prassi di lavorazione.	Ottobre Novembre	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
	UDA 2 – IL PIANO DI AUTOCONTROLLO 1. Requisiti strutturali della cucina		
MODULO 3 **SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO**	**UDA 1 – LA SICUREZZA SUL LAVORO** 1. Il TUSL; 2. Il dispositivi di protezione individuale (DPI);	Novembre Dicembre	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
	UDA 2 – I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE 1. Il rischio elettrico; 2. Il rischio di incendio; 3. Il rischio di infortuni; 4. I rischi per la salute		
MODULO 4 **GLI ALIMENTI IN USO E L'APPROVVIGIONAMENTO**	**UDA 1 – GLI ALIMENTI DI BASE** 1. Le farine, gli amidi e le fecole; 2. I lieviti; 3. Il latte e i latticini; 4. I grassi; 5. Gli zuccheri e i dolcificanti; 6. Le uova e gli ovoprodotti; 7. Il cacao e il cioccolato; 8.Gli addensanti.	Dicebre Gennaio	Utilizzare tecniche di Gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	UDA 2 – APPROVVIGIONAMENTO E COSTI 1. Scelta e ordinazione delle merci; 2. Stoccaggio e gestione delle scorte; 3.Calcolo dei costi.		
MODULO 5 **LE LAVORAZIONI PRELIMINARI E LE TECNICHE DI COTTURA**	**UDA 1 – LE LAVORAZIONI PRELIMINARI** 1. La preparazione degli impasti; 2. La cottura in forno	Gennaio Maggio	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a
	UDA 2- I METODI DI COTTURA 1. La classificazione dei metodi di cottura; 2. Le modificazioni dovute alla		

	cottura; 3. La variazione del peso degli alimenti in cottura.		svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
MODULO 6 **LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI**	**UDA 1 – PASTE E IMPASTI DI BASE** 1. Le paste secche; 2. Le paste montate; 3. Le paste lievitate; 4. Impasti vari.	Febraio Maggio	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
	UDA 2 – CREME E PREPARAZIONI COMPLEMENTARI 1. Le principali creme; 2. Le principali preparazioni complementari.		
MODULO 7 **I DESSERT**	**UDA 1 – PASTICCERIA CLASSICA, MIGNON, BISCOTTERIA** 1. Classificazione dei dolci e dei biscotti; 2. La pasticceria salata Paste lievitate e non	Febbraio Maggio	Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di
	UDA 2 – PETIR FOUR ED ENTREMETS 1. I petit four e i cioccolatini; 2. Gli entremets		

			panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
MODULO 9 **LA PASTICCERIA NAZIONALE**	**UDA 1 – I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITA'** 1. Il riconoscimento dei prodotti tipici in Italia; 2. I marchi di qualità europei 3. I prodotti DOP e IGP italiani.	Gennaio Maggio	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Applicare procedure di base per l predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	UDA 2 – LA PASTICCERIA REGIONALE 1. Tante cucine, tante culture 2. Tradizioni gastronomiche e dolci tipiche delle venti regioni italiane. 3. I prodotti da forno DOP e IGP italiani.		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: TOGPP	
PROFESSORE	D'AGUANNO CARLO
DISCIPLINA	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI VOL. 2 AUTORI: Cataldo V. Biffaro – Rosalba Labile – Raffaella Labile
STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO – SOFTWARE: FLUID SIM – LAVAGNA INTERATTIVA
METODI ADOTTATI	LEIONE FRONTALE – LEZIONE PARTECIPATA
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	INTERROGAZIONE ORALE

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:
Gli alunni si sono mostrati interessati alla materia nonostante all'inizio la vedessero distante dal loro percorso di studi. La risposta degli studenti rispetto alle competenze raggiunte è risultata buona e tutti gli studenti hanno risposto positivamente e nessuno si è mai sottratto alle interrogazioni. Buono è stato il livello di apprendimento delle conoscenze necessarie per affrontare lo studio delle singole unità.

MODULI	**UdA**	**Tempi**	**Competenze**
MODULO 1 **I TRASPORTATORI INDUSTRIALI**	I TRASPORTI INTERNI	**OTT./ NOV**	Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno - Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi
	TRASPORTATORI A RULLO E A NASTRO		
	ALTRI		

	TRASPORTATORI INTERNI		di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno. Effettuare scelte tecniche di settore. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche. Conosce ed è capace di effettuare una scelta sulla tipologia di sistema di automazione adatto ad una determinata attività di produzione dolciaria Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
	TRASPORTATORI PNEUMATICI		
MODULO 2 LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO	ATTREZZATURE PER LA COTTURA	**NOV./ DIC.**	
	ATTREZZATURE PER RAFFREDDARE, MANTECARE E CONSERVARE		
	LAVORAZIONI DEL CIOCCOLATO		
MODULO 3 PNEUMATICA, ELETTROPNEUMATICA E SISTEMI AUTOMATICI	SISTEMI DI NUMERAZIONE	**GEN./ FEB.**	
	RETI LOGICHE COMBINATORIE (CENNI)		
	CIRCUITI ELETTRICI IN CORRENTE ALTERNATA (CENNI)		
	FONDAMENTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE (CENNI)		
	PNEUMATICA (CENNI)		
MODULO 4 LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	I FOCUS	**MAR./ APR.**	
	I LAYOUT		
	LE TECNICHE RETICOLARI		
MODULO 5 QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI	LA QUALITÀ E IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ	**MAG./**	

LAVORO	LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	**GIU.**	

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: Scienze Motorie e Sportive	
PROFESSORE	Vergona Anna
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Educare al Movimento AAVV Dea Scuola Marinetti
STRUMENTI ADOTTATI	Libro, dispense, contenuti suggeriti, lim e monitor di classe Campi sportivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, interattiva, Cooperative learning, Problem solving, Esercitazioni pratiche
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Test motori, test a risposta aperta, Prove pratiche

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Gruppo classe educato, disponibile al dialogo, al confronto, alla partecipazione. Meno costante nell'applicazione personale. Globalmente la classe ha maturato una buona consapevolezza corporea e di corretto stile di vita con attenzione all'importanza dell'alimentazione e della sana attività fisica.

MODULI	**UdA**	**Tempi**	**Competenze**
MODULO 1 MOVIMENTO	**UN PASSO DOPO L'ALTRO**	I Quadrimestre	• Riesce in linea generale a sapere gli effetti della vita attiva sul dispendio energetico e sul benessere generale della persona a tutte le età. Conosce gli effetti dell'ipocinesia; • Comprende l'importanza del. movimento per l'equilibrio e il benessere. • Usa il gesto motorio con consapevolezza ed espressività e riesce a stabilire rapporti con i compagni;
MODULO 2 LINGUAGGIO DEL CORPO	**SIAMO FATTI COSI', IL CORPO E' IN 3D**	I e II Quadrimestre	• Adotta comportamenti corretti e gestisce le proprie emozioni in situazioni diverse; • Rielabora il linguaggio espressivo e sperimenta tecniche espressivo-comunicative in lavori individuali e di gruppo
MODULO 3 GIOCO E SPORT (Lo sport, le regole, il gioco, il fair play)	**MIX SPORT**	I e II Quadrimestre	• Sa utilizzare le strategie di gioco individuale e di squadra; • Sperimenta i divesi ruoli e le relative responsabilità, sia nell'arbitraggio, sia nell'essere protagonista di squadra

MODULO 4 SALUTE BENESSERE SICUREZZA e PREVENZIONE	**SIAMO FATTI COSI'**	I e II Quadrimestre	• Comprende l'importanza del. movimento per l'equilibrio e il benessere. • Ha consapevolezza che una corretta Postura è alla base per la prevenzione di disagi e patologie; • Conosce i danni e i pericoli legati all'uso di sostanze illecite e gli effetti dell'alcol • Comprende il valore delle regole e del lavoro in sicurezza; • Salute come responsabilità personale e collettiva;
MODULO 5 RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO	***UDA INTERDISCIPLINARE QUALITA' E SICUREZZA***	II Quadrimestre	• Saper mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso,impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: IRC	
PROFESSORE	CRISTIANA DE SANTIS
DISCIPLINA	IRC
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GLI ALTRI SIAMO NOI 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 ed 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

MODULI	**UdA**	**Conoscenze**	**Abilità**	**Competenze**	**Tempi**(ore)**/** **Periodo** (quadrimestre)
MODULO 1	**COSCIENZA, LEGGE O LIBERTA':** **-Coscienza umana e libero arbitrio**	Ruolo della religione nella società contemporanea	Riconoscere Il rilievo morale delle azioni umane, con	Sviluppare un maturo senso critico e personale sul	1 ora settimanale, primo e secondo

	-Il decalogo alla base della libertà cristiana **-Obiezione di coscienza**	,secolarizzazione, pluralismo,nuovi fermenti religiosi e globalizzazione	particolare riferimento alle relazioni interpersonali,alla vita pubblica ed allo sviluppo scientifico e tecnologico	progetto vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia, della solidarietà, in un contesto multiculturale	quadrimestre
MODULO 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**				
MODULO 3	**LE RELAZIONI: PACE , SOLIDARIETA' E MONDIALITA'** **-La pace** **-Giustizia ,carità, solidarietà-I diritti dell'uomo** **-Forme attuali di razzismo**				
MODULO 4	**ETICA E VITA** **-Il 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 e 19.04.2023 Seconda prova scritta: 29.03.2023 e 27.04.2023
Simulazione colloquio orale: 10.05.2023
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. Prima simulazione svolta secondo la tipologia A; seconda simulazione svolta secondo la 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**
PARTE GENERALE	1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa e confusa	3-4	
		Mediocre e/o parziale	5	
		Semplice ma adeguata	**6**	
		Lineare e corretta	7-8	
		Chiara ed articolata	9-10	
	2. Coesione e coerenza testuale	Confusa ed inadeguata	3-4	
		Disorganica	5	
		Semplice ma adeguata	**6**	
		Efficace	7-8	
		Efficace ed articolata	9-10	
	3. 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 grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma grammaticale gravemente trascurata	3-4	
		Forma grammaticale imprecisa	5	
		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 culturali	Estremamente carente	3-4	
		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	
TIPOLOGIA A	1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	3-4	
		Vincoli solo parzialmente rispettati	5	
		Vincoli rispettati in maniera semplice	**6**	
		Vincoli rispettati in maniera corretta	7-8	
		Vincoli rispettati in maniera puntuale e precisa	9-10	
	1. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Inadeguata	3-4	
		Mediocre	5	
		Semplice ma sufficientemente adeguata	**6**	
		Precisa e corretta	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
	2. 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	
	3. Interpretazione corretta	Errata	3-4	
		Carente	5	

	e articolata del testo	**Semplice ma corretta**	**6**	
		Puntuale ed adeguata	7-8	
		Puntuale e profonda	9-10	
TIPOLOGIA B	1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Ampiamente carente	5-6	
		Deficitaria	7-8	
		Essenziale	**9**	
		Ampiamente corretta	11-12	
		Ampiamente corretta e precisa	14-15	
	2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		Sufficientemente coerente	**9**	
		Sicuro e coerente	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		Semplice ma corretta	**6**	
		Puntuale	7-8	
		Puntuale ed articolata	9-10	
TIPOLOGIA C	1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Incoerente	5-6	
		Non pienamente rispondente	7-8	
		Rispondente	**9**	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	
	2. 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 riferimenti culturali	Decisamente carente	3-4	
		Frammentaria	5	
		Adeguata	**6**	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
VALUTAZIONE	Punteggio_____ /100 **(sufficienza 60)**			
	Punteggio _____/ 20 **(sufficienza 12)** (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)			

LA COMMISSIONE

_____ _____

_____ _____

_____ _____

IL PRESIDENTE

_____

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

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Pieno riconoscimento delle argomentazioni del testo	3	
	Adeguata interpretazione del testo, con qualche imprecisione	2	
	Comprensione incompleta del testo	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento , utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Ottima e approfondita padronanza delle conoscenze riguardanti le discipline	6	
	Buona conoscenza degli argomenti proposti	5	
	Adeguata conoscenza delle discipline, ma essenziale	4	
	Parzialmente adeguata, superficiale	3	
	Frammentaria e carenziale	2	
	Inesistente	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Eccellente rilevazione delle problematiche, elaborazione originale nella risoluzione dei problemi	8	
	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e risoluzione problematiche	7	
	Buona rilevazione delle problematiche, buone competenze tecnico-professionali e nel motivare le soluzioni	6	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione delle soluzioni con semplici motivazioni	5	
	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 padronanza del linguaggio specifico di	Completa e corretta capacità di argomentare e collegare le informazioni utilizzando linguaggi specifici	3	
	Corretta argomentazione, discreta capacità di collegamento e dell'utilizzo della terminologia	2	
	Inesatta argomentazione e inesistente capacità di collegamento delle informazioni. Terminologia non chiara e inadeguata al contesto	1	
	Punteggio totale		……./20

LA COMMISSIONE

_____ _____

_____ _____

_____ _____

IL PRESIDENTE

_____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Alunno:			**Classe Quinta Sezione:**	
Indicatori	**Livelli**	**Descrittori**	**Punti**	**Punteggio**
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	**0,50-1**	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre	**1,50-3,50**	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	**3-3,50**	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	**4-4,50**	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	**5**	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	**0,50-1**	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	**1,50-2,50**	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	**3-3,50**	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	**4-4,50**	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	**5**	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	**0,50-1**	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	**1,50-2,50**	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	**3-3,50**	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	**4-4,50**	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	**5**	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	**0,50**	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	**1**	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	**1,50**	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	**2**	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	**2,50**	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	**0,50**	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	**1**	

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	**1,50**	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	**2**	
	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		**__/20**

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