Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

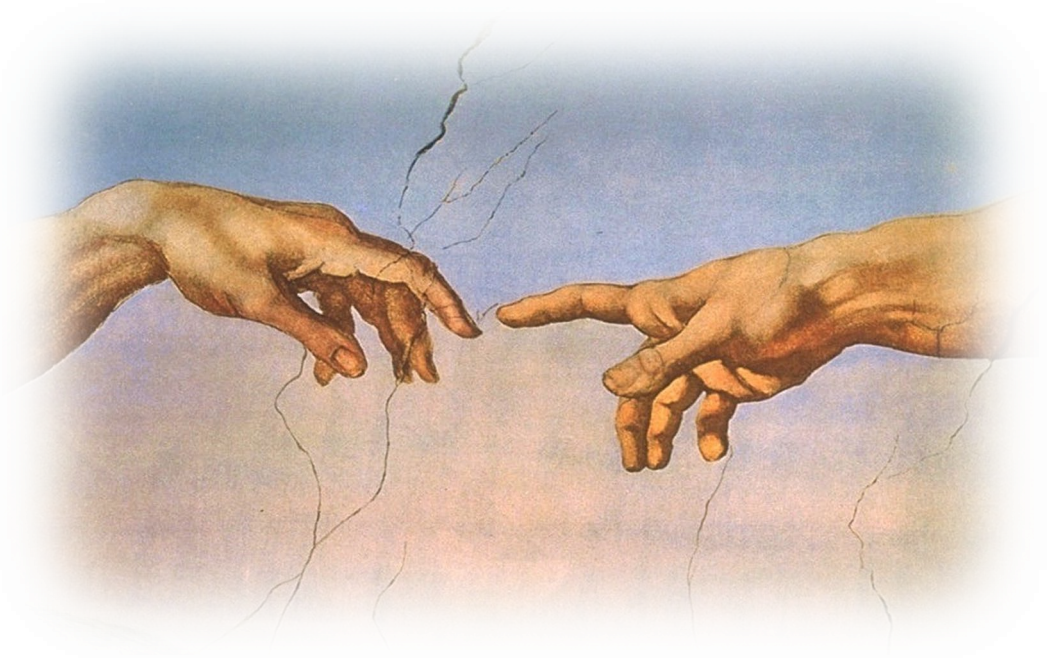
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi

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.E

IP06 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "SALA E VENDITA"

CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:	IPEN - SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"
DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"	
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:	IP07 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ACCOGLIENZA TURISTICA
DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"	
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	
CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO (CPIA):	IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO "ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"	

SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	**Pag. 4**
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	**Pag. 9**
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI - COMPONENTE GENITORI	**Pag.10**
ELENCO CANDIDATI - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI	**Pag. 11**
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI - TABELLA CREDITI FORMATIVI	**Pag. 12**
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	**Pag.13**
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	**Pag. 14**
UdA INTERDISCIPLINARI	**Pag.14**
PROVE INVALSI	**Pag.14**
PCTO	**Pag.15**
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	**Pag.16**
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	**Pag. 17**
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	**Pag. 44**

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	**Pag. 45**
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	**Pag. 52**
FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	**Pag. 53**

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 (scegliere l'articolazione-opzione di interesse)

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

- 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

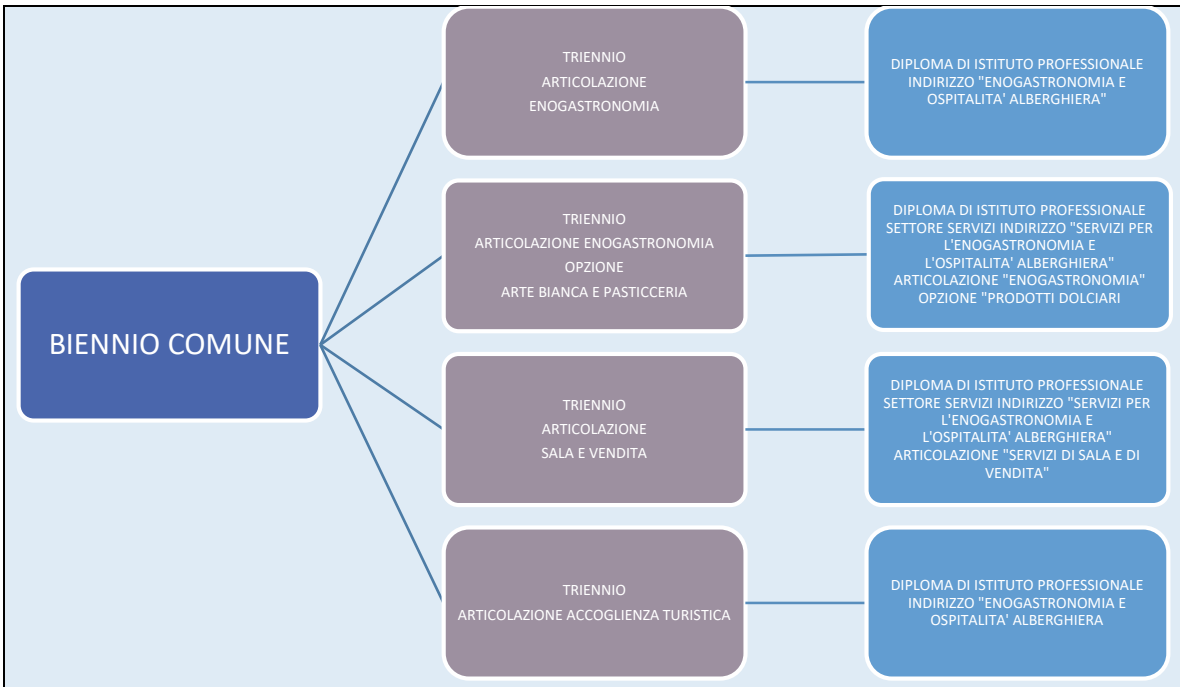
- Accoglienza Turistica: Il Diplomato di istruzione professionale nell'articolazione "Accoglienza Turistica" alla fine del percorso avrà maturato competenze tecnico pratiche specifiche in relazione a quelle che sono le nuove opportunità professionalizzanti nei diversi ambiti:

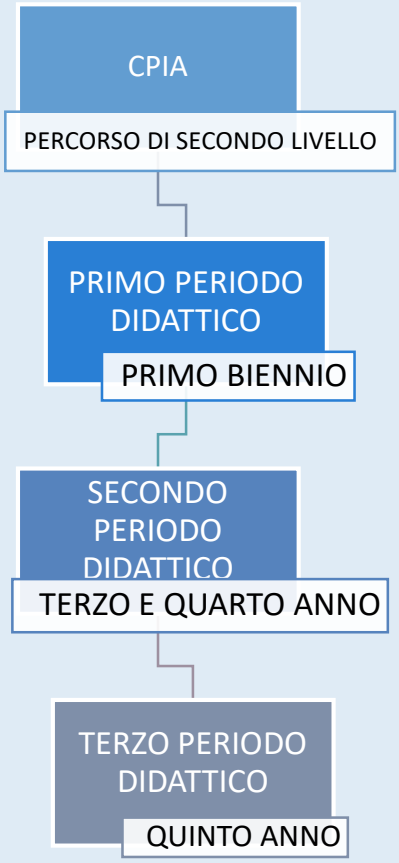
REPUTATION BRAND MANAGER:
È colui in grado di gestire l'immagine dell'azienda online. È una figura cruciale per la fidelizzazione dell'ospite e nel gestire i reclami. Suo compito principale è valorizzare l'immagine del brand e assicurare la fedeltà del cliente a lungo termine. Gestirà tutte le attività inerenti la comunicazione e le promozioni pianificate dall'azienda.

L'ADDETTO AL REVENUE PRICING:
è colui che modifica le tariffe attraverso la gestione delle leve di prezzo. Il suo compito si svolge utilizzando prevalentemente servizi di booking on line. La sua mission principale è ottimizzare la vendita delle stanze il più possibile, anche attraverso proposte last minute.

GUEST RELATION MANAGER:
Si configura con l'evoluzione del Concierge ed è punto di riferimento per l'ospite per ogni richiesta o necessità. Deve garantire un servizio di eccellenza nella cura e assistenza agli ospiti dell'hotel. È una figura che trova impiego anche su navi da crociera o compagnie aeree per la gestione delle problematiche che si possono presentare.

Il CPIA è strutturato in un percorso di secondo livello suddiviso in tre periodi didattici al termine dei quali gli alunni conseguono un:
DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA





(Eliminare riquadri non attinenti al percorso)

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	S. C ALIMENTAZIONE (S)	DTA (SP)	S.C. ALIMENTAZIONE (S)	IRC	INGLESE (S)
2	FRANCESE/SALA (S)	INGLESE (S)	LETTERE (S)	MATEMATICA (S)	SALA (S)
3	FRANCESE (S)	DTA (S)	LETTERE (S)	DTA (S)	SALA (S)
4	CUCINA (SP)	STORIA (S)	S.C. ALIMENTAZIONE/SALA (S)	SCIENZE MOTORIE	SALA (S)
5	LETTERE(SP)	S.C. ALIMENTAZIONE (S)	FRANCESE (S)	SCIENZE MOTORIE	SALA (SP)
6	DTA (SP)	MATEMATICA (SP)	MATEMATICA (SP)	LETTERE (SP)	SALA
7	CUCINA			STORIA (SP)	

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**
Prof. Andrea Martini	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof. Andrea Martini	STORIA
Prof.ssa Luisa Simeoni	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
Prof.ssa Annarita Panetta	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
Prof. Giuseppe D'Emilia	MATEMATICA
Prof. Massimiliano Di Meo	DTA
Prof.ssa Giuliana Tosti	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
Prof. Roberto De Vecchis	L.S.E.S.S.V.
Prof. Luigi Musilli	L.S.E.S.C.
Prof.ssa Cristiana De Santis	IRC
Prof. Angelo Vinciguerra	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE/I SPECIALIZZATO/I:	Prof.ssa Emanuela Pozzuoli
SPECIALISTICA:	Dott.ssa Martina Bonanni
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	Prof.ssa Emanuela Pozzuoli
DOCENTE TUTOR PCTO	Prof. Roberto De Vecchis
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	Prof. Massimiliano Di Meo
DOCENTE TUTOR PFI	Prof. Roberto De Vecchis/ Prof.ssa Luisa Simeoni

ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE ALUNNI	**1**	**Passa Mirko**
	2	**Pirandola Ludovica**
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE GENITORI	**1**	**Non Eletti**
	2	

COMMISSARI INTERNI	MATERIA
Prof.ssa Giuliana Tosti	**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
Prof. Roberto De Vecchis	**L.S.E.S.V.**
Prof. Massimiliano Di Meo	**DTA**

ELENCO CANDIDATI

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			
19			
20			
21			

CANDIDATI ESTERNI			
N°	**COGNOME**	**NOME**	
1	**nessuno**		
2			

PROFILO DELLA CLASSE

SITUAZIONE DI PARTENZA
La classe 5 E di indirizzo Sala e Vendita è composta da 13 alunni di cui un alunno che ha abbandonato la frequenza e ha totalizzato un numero di assenze tali da superare il limite di ore di assenza permesse. Gli alunni sono tutti provenienti dalla classe quarta dello scorso anno scolastico. I livelli di partenza risultano quindi abbastanza uniformi. All'interno del gruppo classe c'è un'alunna certificata ai sensi della Legge n.104/92, l'alunna ha seguito una programmazione uguale a quella della classe ma con obiettivi minimi attraverso l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative sia nelle prove scritte che orali (si rimanda alla relazione finale e al PEI predisposte per il Presidente di Commissione). La partecipazione e la motivazione della classe sono state sempre più che soddisfacenti. Gli alunni hanno dimostrato solidarietà tra loro e già dallo scorso a.s. si evince una buona evoluzione del dialogo educativo.

PERCORSI SPECIALI ATTIVATI: NESSUNO
SITUAZIONE ATTUALE
Nel complesso la classe ha raggiunto un buon grado di preparazione, alcuni alunni hanno conseguito ottimi risultati e solo pochi si sono fermati alla sufficienza, alcuni a causa delle oggettive potenzialità altri a causa di un impegno non sempre costante. Nella classe sono rivelabili 3 gruppi: un piccolo gruppo che si è distinto sempre per un interesse costante e serio nello studio raggiungendo ottimi risultati. Un secondo gruppo, la maggior parte, hanno mostrato un impegno quasi costante nello studio ed è riuscito a raggiungere buoni risultati. Il terzo gruppo costituito da pochi studenti, attraverso mirate e continue sollecitazioni da parte dei docenti, hanno mostrato un'applicazione e un impegno accettabili raggiungendo una preparazione sufficiente nella maggior parte delle discipline. In generale la classe, pur essendo piuttosto vivace, è coesa, inclusiva e molto motivata. Il clima della classe è stato sempre sereno e pacifico.

Relativamente agli obiettivi afferenti le singole discipline e al grado di raggiungimento degli stessi, questi sono riportati nelle relazioni finali stilate dai singoli docenti e allegate al presente documento.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:

Nel mese di marzo la classe ha svolto in orario extrascolastico attività di recupero di matematica, nelle altre materie, ove è stato necessario, le attività di recupero si sono svolte in itinere.

STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof. Andrea Martini	Italiano	no	no	si
Prof. Andrea Martini	Storia	no	no	si
Prof.ssa Luisa Simeoni	Inglese	no	no	si
Prof.ssa Annarita Panetta	Francese	si	si	si
Prof. Giuseppe D'Emilia	Matematica	si	si	si
Prof. Massimiliano Di Meo	DTA	no	no	si
Prof.ssa Giuliana Tosti	Alimentazione	si	si	si
Prof. Roberto De Vecchis	Sala	si	si	si
Prof. Luigi Musilli	Cucina	no	no	si
Prof.ssa Cristiana De Santis	IRC	no	no	si
Prof. Angelo Vinciguerra	Scienze Motorie	si	si	si
Prof.ssa Emanuela Pozzuoli	Sostegno	no	no	si

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-**
UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI
- **Indicare le U.d.A realizzate nel corso dell'anno** **B- Vini nel Mondo** **C- Etica ed Estetica**

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

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione			
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	- Sicurezza Stradale	IN SEDE	Marzo
	- Manifestazione di Beneficenza "Cena per Willy"	IN SEDE	Gennaio
	- Obesity Day	Frosinone	Ottobre
	- Sparkle Day	ROMA	Febbraio
Incontri con esperti	- I microbirrifici del territorio	IN SEDE	Maggio
Orientamento (es. al lavoro e universitario)	- Incontro con Intrecci - Incontro con ALMA	IN SEDE IN SEDE	Febbraio Marzo
Sport	- Mostra storia del calcio italiano - Partite di rugby "6 Nazioni"	Teatro di Fiuggi OLIMPICO (ROMA)	Marzo
Attività in altri contesti formativi			

RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE FRANCESE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: FRANCESE	
PROFESSORE	PANETTA ANNA RITA
DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	A.De Carlo:"L'Art du service" Hoepli
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo, lavagna, sussidi audiovisivi, computer, Classroom
METODI ADOTTATI	lezione frontale, lezione dialogata, cooperative learning, esercitazioni guidate.

UDA 1 **1° Quadrimestre – Inizio 2° Quadrimestre**	**TITOLO: LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION**

	ABILITA'	**CONOSCENZE**
Competenze in uscita: -applicare correttamente il sistema HACCP. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto è le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	- Connaître les principes de l'H.A.C.C.P. et la maîtrise des points critiques. - L'hygiène personnelle. - Savoir décrire la pyramide alimentaire - Connaître les principales différences entre une intolérance et une allergie alimentaire - Savoir reconnaître les principaux types de conservation des aliments - Savoir distinguer les différents types de conservation - Savoir décrire les différents types de régimes alimentaires	- H.A.C.C.P. - La conservation des aliments: les différentes méthodes de conservation - La pyramide alimentaire - Les allergies et les intolérances alimentaires - Les différents régimes alimentaires: régime méditerranéen, ,les régimes végétarien et végétalien,les régimes religieux

		Le comparatif: qualité, quantité, action

UDA 2 **2° quadrimestre**	**TITOLO: POSTULER À UN EMPLOI**	
	ABILITA'	**CONOSCENZE**
Competenze -Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.	- Savoir rédiger un CV - Savoir écrire une lettre de motivation - Savoir soutenir un entretien d'embauche Parler de ses expériences de stage en entreprise	- Le CV - La lettre de motivation – Les offres d'emploi - L'entretien d'embauche L'hypothèse Les pronoms relatifs simples le passé composé et l'imparfait.

UDA ED. CIVICA : L'UNION EUROPÉENNE ET LE PROJET ERASMUS (Primo quadrimestre)

	UdA (indicare le UdA interdisciplinari deliberate in consiglio di classe)
1 2	Titolo UdA: " I vini nel mondo" "Etica ed Estetica"

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI

DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

IRC

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

UDA n°1	**Nome UDA** **COSCIENZA, LEGGE O LIBERTA':**	***Conoscenze*** Ruolo della religione nella società contemporanea, secolarizzazion	**Abilità** Riconoscere Il rilievo morale delle azioni umane, con particolare riferimento alle relazioni	**Competenze** Sviluppare un maturo senso critico e personale sul progetto vita,	**Tempi**(ore)/ **Periodo** (quadrimestre) 1 ora settimanale,

	-Coscienza umana e libero arbitrio **-Il decalogo alla base della libertà cristiana** **-Obiezione di coscienza**	e, pluralismo,nuovi fermenti religiosi e globalizzazione	interpersonali,alla vita pubblica ed allo sviluppo scientifico e tecnologico	riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia, della solidarietà, in un contesto multicultural e	primo e secondo quadrimestre
UD A 2	**LE RELAZIONI ,L'AMICIZIA E L'AMORE** **-Nessun uomo è un'isola** **-L'amore e la sessualità** **-Lettere e canzoni d'amore** **-Cucina espressione d'amore**				
UD A 3	**LE RELAZIONI: PACE , SOLIDARIETA' E MONDIALITA'** **-La pace**				

	-Giustizia ,carità, solidarietà-I diritti dell'uomo **-Forme attuali di razzismo**				
UD A4	**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?**				

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

L.S.E.S.V.

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: ITALIANO	
PROFESSORE	**DE VECCHIS ROBERTO**
DISCIPLINA	**L.S.E.S.V.**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**Sarò maitre – sarò 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.

	UNITÀ	**Tempi**	**Competenze**
UDA 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**
UDA 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**		
UDA 3		**Dic./Genn**	
	Abbinamento acqua cibo		
UDA 4 **Abbinamento cibo**	**Le sensazioni organolettiche del cibo e del vino**	**Feb./mar.**	
	Abbinamento cibo VINO E BIRRA		

	Abbinamento CIBO COCKTAILS		**Tecniche di ascolto attivo del cliente**
UDA 5 **BAR**	**Le bevande alcoliche: Aperitivi, Creme, Liquori e Distillati** **La distillazione**	**Apr./Mag.**	

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE INGLESE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: INGLESE	
PROFESSORE	Simeoni Luisa
DISCIPLINA	Lingua e civiltà Inglese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Light the fire- E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini- Education Rizzoli
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, schemi, mappe concettuali, brainstorming, Internet (realia video e articoli), monitor interattivo
METODI ADOTTATI	Cooperative learning, flipped classroom, metodo interrogative e partecipativo, peer to peer, compiti di realtà
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte (semi strutturate e non strutturate) e orali : formative e sommative

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe nel complesso si presenta abbastanza unita.

La buona parte della classe si è impegnata in modo discontinuo e, sebbene non sia mancata la motivazione all'apprendimento, l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale, da un giudizio critico motivato e da una visione interdisciplinare. Alcuni alunni, aventi già una preparazione di base lacunosa e piuttosto superficiale, sono stati ripetutamente sollecitati e motivati al lavoro scolastico, mostrando impegno discontinuo. A seguito di tutte le strategie messe in atto e grazie alla loro volontà nel voler superare le difficoltà di studio, la maggior parte degli alunni hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi accettabile.

Tuttavia, lo studio individuale, a volte selettivo e/o parziale dei saperi, ha risentito di una certa superficialità e avrebbe richiesto un impegno ed un approfondimento maggiori.

I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state snellite e semplificate al fine di consentire a tutti di raggiungere gli obiettivi della programmazione

	UDA	**Tempi**	**Competenze**

UDA 1 **WORKING IN CATERING**	•Job advertisements •Writing a CV and a cover letter •An effective job interview	Primo quadrimestre	• Capire annunci di lavoro • Scrivere un CV a una lettera di richiesta di lavoro • Usare una comunicazione verbale e non verbale durante un colloquio di lavoro
UDA 2 **MENUS & MEALS**	•Menu basics •Designing menus •Banquets and buffets	Primo e secondo quadrimestre	• Conoscere le diverse tipologie di menu • Pianificare un menù e una carta dei vini • Abbinare cibo e vino Leggere l'etichetta di un vino

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**	
PROFESSORE	GIULIANA TOSTI
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:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale interattiva
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali
BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: alcuni studenti sono attenti, interessati agli argomenti proposti e partecipano attivamente al dialogo educativo, per altri c'è bisogno di	

maggiore impegno nello studio, un piccolo numero di alunni infine si dimostra disinteressato e poco partecipe alla lezione.			
UDA	**UdA**	**Tempi**	**Competenze**
UDA 1 Dietetica e Dietoterapia	Unità 1.1 Prìncipi di dietetica ✓ Termini di dietetica ✓ Valutazione dello stato nutrizionale ✓ Il Bilancio Energetico ed i parametri che lo influenzano ,fabbisogno energetico ✓ La razione alimentare quotidiana e LARN ✓ La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti 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	Primo e Secondo Quadrimestre	Competenze Professionali (CP4 ,CP5) Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)

	Unità 1.3 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche Alimentazione in gravidanza Alimentazione durante l'allattamento Alimentazione nell'età evolutiva (dieta del lattante, lo svezzamento, alimentazione nella seconda infanzia, la dieta dall'età scolare all' adolescenza) Alimentazione nella terza età Alimentazione e Sport		
	Unità 1.4 Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche Le dietoterapie L'obesità Le Dislipidemie L'aterosclerosi L'ipertensione arteriosa Il diabete La sindrome metabolica le allergie alimentari Le intolleranze alimentari Alimentazione e cancro I Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia) Uso e abuso di bevande alcoliche		Competenze Professionali (CP1.,CP2,CP4,) Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)

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	
	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 Nuovi alimenti Alimenti OGM		Competenze Professionali (CP1.,CP2,CP4,) Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)

UDA 3 Igiene degli alimenti	Unità 3.1 Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate Contaminanti fisici e chimici e malattie correlate Contaminazione biologica Principali malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri Principali Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti	Secondo Quadrimestre	

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE
SCIENZE MOTORIE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE	
PROFESSORE	Prof. Angelo Vinciguerra
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Fiorini Coretti Lovecchio Bocchi -EDUCARE AL MOVIMENTO- DeA Scuola III marietti scuola
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo e dizionari lim fotocopie computer e videoproiettore laboratorio (CAMPI SPORTIVI) lavagna
METODI ADOTTATI	lezione frontale lezione partecipata; lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning); lezione dialogata; ricerche/esercitazioni guidate; classe capovolta (flipped classroom);
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	interrogazione individuale conversazione con la classe prove strutturate questionari a risposta aperta esercizi applicativi di regole lettura e analisi di cartine lavoro di gruppo test motori esercitazioni pratiche a tema
BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è composta da 14 studenti di cui uno in situazione H.	

Il livello di autonomia è buono, il metodo di studio è poco organizzato e l'apprendimento a volte mnemonico. L'atteggiamento verso la materia è buono; gli alunni sono abbastanza rispettosi delle regole comportamentali. L'impegno nelle attività didattiche e partecipazione al dialogo educativo è apprezzabile.			
	UDA	**Tempi**	**Competenze**
UDA 1	**UN PASSO DOPO L'ALTRO**	I quadrimestre	**Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo** **Competenze chiave per l'apprendimento permanente** C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare C8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali **Competenze Professionali** **CP n.8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web **CP n.11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio **Competenze area comune** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. **Competenze – Risultati di apprendimento comuni** **CC n. 3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. **CC n.4** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro. **CC n.6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. **CC n.9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed

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

			CC n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. **CC n. 9** Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI

DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

DTA

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: ITALIANO	
PROFESSORE	DI MEO MASSIMILIANO
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3
STRUMENTI ADOTTATI	LABORATORI, STUDY CASE, LEARNING BY DOING
METODI ADOTTATI	DIDATTICA FRONTALE CON SUPPORTO LIM
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	ORALI E SCRITTE

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe ha una componente di 4 alunne ed 9 alunni. Eccezion fatta per qualche elemento dedito allo studio, la maggior parte si applica l'indispensabile per il voto dell'interrogazione. Tuttavia parte delle colpe ricade anche su una continuità didattica altalenante dovuto all'avvicendarsi di numerosi docenti per la materia in questione. Aspetto da tenere in considerazione è che molti elementi della classe lavorano mostrando maturità e rispetto degli impegni (ahimè solo lavorativi) ed una consapevolezza nella gestione dei risparmi.

	UdA	Tempi *1*	Competenze
UDA 1	IL MERCATO	**18 ORE**	CONOSCENZA DEL MERCATO E DELLE DINAMICHE CONNESSE. INDIVIDUAZIONE DEI BISOGNI DEL CONSUMATORE PER LA DEFINIZIONE DI UN PIANO DI MARKETING. SVILUPPO DELL'IDEA IMPRENDITORIALE CON L'INDIVIDUAZIONE DELLE FASI E DEI DEI RELATIVI ASPETTI FINANZIARI DI UN PROGETTO. COMPRENDERE L'ASPETTO ECONOMICO DELLA GESTIONE E NELLA PREVISIONE DEGLI SCENARI FUTURI E L'IMPORTANZA DEL CONTROLLO DEGLI OBIETTIVI INTERMEDI/ FINALI, PER VERIFICARNE EVENTUALI SCOSTAMENTI/ MISURE CORRETTIVE. LE RESPONSABILITA' CIVILI E PENALI E LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DI OGNI ATTIVITÀ. LE INFORMAZIONI COME BASE DI OGNI PROGETTO, GESTIONE E PROTEZIONE DELLE BANCHE DATI. CONTRATTI TIPICI ED ATIPICI, I CCNL REQUISITI E
	IL MARKETING		
UDA 2	LA PIANIFICAZIONE	**18 ORE**	
	PROGRAMMAZIONE		
UDA 3	BUDGET	**24 ORE**	
	BUSINESS PLAN		
UDA 4	LE NORME DI SICUREZZA E PRIVACY	**18 ORE**	
	I CONTRATTI		
UDA 5	I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE	**6 ORE**	

			RESPONSABILITÀ CIVILI E PENALI. IL MARCHIO E LA QUALITÀ

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE ITALIANO

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: ITALIANO	
PROFESSORE	Andrea Martini
DISCIPLINA	Italiano
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	ALESSANDRO TERRILE, PAOLA BIGLIA, CRISTINA TERRILE, *Zefiro. Letteratura Italiana*, vol. 4, Pearson Italia, Milano -Torino, 2019
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, mappe concettuali, video documentari, letture narrativa italiana/ estera
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, dibattiti, relazioni scritte
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte e orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: 5E

Il gruppo-classe del 5E Sala e Vendita, composto da tredici alunni, risulta essere abbastanza omogeneo ed integrato nella sua composizione, data anche la continuità con cui gli studenti si sono ritrovati, anno dopo anno, nel corso dei cinque anni.

Nel corso dell'ultimo triennio li percorso scolastico è stato fortemente condizionato dall'alternarsi di didattica in presenza e a distanza, dovuto all'emergenza sanitaria, che ha inevitabilmente inciso sulla motivazione e sulla partecipazione degli alunni. Conseguenze ben visibili durante il secondo quadrimestre dell'ultimo anno, periodo nel quale ho prestato servizio nel suddetto istituto, anche dal punto di vista disciplinare, evidenziando soprattutto una scarsa attenzione durante le lezioni frontali in presenza. La classe si è comunque distinta per un buon livello di disciplina e rispetto delle regole e della vita della comunità scolastica.

Dal punto di vista didattico, in particolare, si sono consolidati tre micro-gruppi: un numero ridotto di alunni ha raggiunto pienamente gli obbiettivi didattici, consolidato le proprie conoscenze, maturato nuove competenze, con un impegno assiduo ed elevato. La maggior parte di essi ha raggiunto parzialmente gli obbiettivi didattici, pur maturando nuove competenze e mantenendo un impegno accettabile. Alcuni alunni non hanno raggiunto appieno gli obbiettivi didattici sia per lacune pregresse che per impegno saltuario e discontinuo. Va sottolineata, in tal senso, la scarsa continuità didattica degli ultimi mesi prima del mio arrivo che ha condizionato pesantemente lo svolgimento dei programmi nelle discipline di Italiano e Storia, opportunamente rimodulati e ridotti per consentire il raggiungimento di un livello di conoscenze e competenze idoneo ad un quinto anno di secondaria di secondo grado.

	UDA	**Tempi**	**Competenze**

UDA 1			Conoscere i principali filosofi /autori/poeti/narratori delle tematiche legate all'etica e all'estetica. Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali). Saper costruire testi argomentativi documentati in forma di saggio, con particolare riguardo ai testi di argomento letterario e riconoscerne i principi retorici.
UDA 2	***Etica ed Estetica***	4 ore	
UdA1	**L'età del Positivismo e del Realismo**	Settembre-Febbraio	***Conoscenze e competenze linguistiche*** sapere usare un accettabile linguaggio professionale; saper comprendere, analizzare e discutere un testo in maniera sufficientemente chiara e corretta nelle sue parti essenziali; Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito professionale e culturale Saper produrre elaborati sufficientemente corretti, semplici ma appropriati nel linguaggio e coerenti con la tipologia richiesta ***Riflessione sulla letteratura*** conoscere le caratteristiche distintive della produzione letteraria degli autori proposti; saper riconoscere gli elementi essenziali di un testo letterario

			attraverso i suoi fondamentali caratteri lessicali, retorici e stilistici in generale. saper contestualizzare nelle linee generali i testi e gli autori studiati. Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito storico e letterario
UdA2	**L'età del Decadentismo**	Settembre-Febbraio	***Conoscenze e competenze linguistiche*** sapere usare un accettabile linguaggio professionale; saper comprendere, analizzare e discutere un testo in maniera sufficientemente chiara e corretta nelle sue parti essenziali; Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito professionale e culturale Saper produrre elaborati sufficientemente corretti, semplici ma appropriati nel linguaggio e coerenti con la tipologia richiesta ***Riflessione sulla letteratura*** conoscere le caratteristiche distintive della produzione letteraria degli autori proposti; saper riconoscere gli elementi essenziali di un testo letterario attraverso i suoi fondamentali caratteri lessicali, retorici e stilistici in generale. saper contestualizzare nelle linee generali i testi e gli autori studiati. Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito storico e letterario
UdA3	**Il romanzo psicologico**	Marzo	***Conoscenze e competenze linguistiche*** sapere usare un accettabile linguaggio professionale; saper comprendere, analizzare e discutere un testo in maniera

			sufficientemente chiara e corretta nelle sue parti essenziali; Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito professionale e culturale Saper produrre elaborati sufficientemente corretti, semplici ma appropriati nel linguaggio e coerenti con la tipologia richiesta ***Riflessione sulla letteratura*** conoscere le caratteristiche distintive della produzione letteraria degli autori proposti; saper riconoscere gli elementi essenziali di un testo letterario attraverso i suoi fondamentali caratteri lessicali, retorici e stilistici in generale. saper contestualizzare nelle linee generali i testi e gli autori studiati. Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito storico e letterario
UdA4	**La letteratura della Prima guerra mondiale**	Marzo-Aprile	***Conoscenze e competenze linguistiche*** sapere usare un accettabile linguaggio professionale; saper comprendere, analizzare e discutere un testo in maniera sufficientemente chiara e corretta nelle sue parti essenziali; Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito professionale e culturale Saper produrre elaborati sufficientemente corretti, semplici ma appropriati nel linguaggio e coerenti con la tipologia richiesta ***Riflessione sulla letteratura*** conoscere le caratteristiche distintive della produzione letteraria degli autori proposti; saper riconoscere gli elementi essenziali di un testo letterario

			attraverso i suoi fondamentali caratteri lessicali, retorici e stilistici in generale. saper contestualizzare nelle linee generali i testi e gli autori studiati. Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito storico e letterario
UdA5	**La letteratura tra le due guerre e nel secondo Dopoguerra**	Maggio	***Conoscenze e competenze linguistiche*** sapere usare un accettabile linguaggio professionale; saper comprendere, analizzare e discutere un testo in maniera sufficientemente chiara e corretta nelle sue parti essenziali; Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito professionale e culturale Saper produrre elaborati sufficientemente corretti, semplici ma appropriati nel linguaggio e coerenti con la tipologia richiesta ***Riflessione sulla letteratura*** conoscere le caratteristiche distintive della produzione letteraria degli autori proposti; saper riconoscere gli elementi essenziali di un testo letterario attraverso i suoi fondamentali caratteri lessicali, retorici e stilistici in generale. saper contestualizzare nelle linee generali i testi e gli autori studiati. Sapere individuare correttamente collegamenti, a semplici livelli, fra ambito storico e letterario

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE
STORIA

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: ITALIANO	
PROFESSORE	Andrea Martini

DISCIPLINA	Storia
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GIANNI GENTILE, LUIGI RONGA, *Guida allo studio della storia. Corso di storia, cittadinanza e costituzione*, vol. 5, Editrice La Scuola, Milano, 2017
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, mappe concettuali, video documentari
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, dibattiti
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte e orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: 5E

Il gruppo-classe del 5E Sala e Vendita, composto da tredici alunni, risulta essere abbastanza omogeneo ed integrato nella sua composizione, data anche la continuità con cui gli studenti si sono ritrovati, anno dopo anno, nel corso dei cinque anni.

Nel corso dell'ultimo triennio li percorso scolastico è stato fortemente condizionato dall'alternarsi di didattica in presenza e a distanza, dovuto all'emergenza sanitaria, che ha inevitabilmente inciso sulla motivazione e sulla partecipazione degli alunni. Conseguenze ben visibili durante il secondo quadrimestre dell'ultimo anno, periodo nel quale ho prestato servizio nel suddetto istituto, anche dal punto di vista disciplinare, evidenziando soprattutto una scarsa attenzione durante le lezioni frontali in presenza. La classe si è comunque distinta per un buon livello di disciplina e rispetto delle regole e della vita della comunità scolastica.

Dal punto di vista didattico, in particolare, si sono consolidati tre micro-gruppi: un numero ridotto di alunni ha raggiunto pienamente gli obbiettivi didattici, consolidato le proprie conoscenze, maturato nuove competenze, con un impegno assiduo ed elevato. La maggior parte di essi ha raggiunto parzialmente gli obbiettivi didattici, pur maturando nuove competenze e mantenendo un impegno accettabile. Alcuni alunni non hanno raggiunto appieno gli obbiettivi didattici sia per lacune pregresse che per impegno saltuario e discontinuo. Va sottolineata, in tal senso, la scarsa continuità didattica degli ultimi mesi prima del mio arrivo che ha condizionato pesantemente lo svolgimento dei programmi nelle discipline di Italiano e Storia, opportunamente rimodulati e ridotti per consentire il raggiungimento di un livello di conoscenze e competenze idoneo ad un quinto anno di secondaria di secondo grado.

	UDA	**Tempi**	**Competenze**
UDA 1			Conoscere i principi che regolano i comportamenti e saper distinguere i diversi tipi di regime: democrazia-tirannia-oligarchia le scelte dei personaggi storici di fronte agli eventi. Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
UDA 2	***Etica ed Estetica***	4 ore	

UdA1	**Europa e mondo nel secondo Ottocento**	Settembre-Febbraio	**CONOSCENZE** Conoscere gli eventi storici in chiave diacronica Conoscere il lessico specifico e gli strumenti propri della disciplina **ABILITA'** □□Comprendere ed utilizzare il lessico specifico □□Saper localizzare nello spazio i fenomeni e gli eventi storici □□Comprendere le relazioni tra concetti e fenomeni storici □□Saper costruire percorsi tematici e tracciare quadri di contesto □□Saper selezionare informazioni da un testo □□Saper operare confronti tra due testi di significato affine □□Saper argomentare una struttura semplice in modo logico □□Sapere utilizzare dati provenienti da fonti diverse
UdA2	**L'età giolittiana**	Settembre-Febbraio	**CONOSCENZE** Conoscere gli eventi storici in chiave diacronica Conoscere il lessico specifico e gli strumenti propri della disciplina **ABILITA'** □□Comprendere ed utilizzare il lessico specifico □□Saper localizzare nello spazio i fenomeni e gli eventi storici □□Comprendere le relazioni tra concetti e fenomeni storici □□Saper costruire percorsi tematici e tracciare quadri di contesto □□Saper selezionare informazioni da un testo □□Saper operare confronti tra due testi di significato affine □□Saper argomentare una struttura semplice in modo logico □□Sapere utilizzare dati provenienti da fonti diverse

UdA3	**La Prima guerra mondiale**	Marzo	**CONOSCENZE** Conoscere gli eventi storici in chiave diacronica Conoscere il lessico specifico e gli strumenti propri della disciplina **ABILITA'** □□Comprendere ed utilizzare il lessico specifico □□Saper localizzare nello spazio i fenomeni e gli eventi storici □□Comprendere le relazioni tra concetti e fenomeni storici □□Saper costruire percorsi tematici e tracciare quadri di contesto □□Saper selezionare informazioni da un testo □□Saper operare confronti tra due testi di significato affine □□Saper argomentare una struttura semplice in modo logico □□Sapere utilizzare dati provenienti da fonti diverse
UdA4	**L'Europa e il mondo tra le due guerre**	Marzo-Aprile	**CONOSCENZE** Conoscere gli eventi storici in chiave diacronica Conoscere il lessico specifico e gli strumenti propri della disciplina **ABILITA'** □□Comprendere ed utilizzare il lessico specifico □□Saper localizzare nello spazio i fenomeni e gli eventi storici □□Comprendere le relazioni tra concetti e fenomeni storici □□Saper costruire percorsi tematici e tracciare quadri di contesto □□Saper selezionare informazioni da un testo □□Saper operare confronti tra due testi di significato affine □□Saper argomentare una struttura semplice in modo logico □□Sapere utilizzare dati provenienti da fonti diverse

UdA5	**La Seconda guerra mondiale**	Aprile-Maggio	**CONOSCENZE** Conoscere gli eventi storici in chiave diacronica Conoscere il lessico specifico e gli strumenti propri della disciplina **ABILITA'** Comprendere ed utilizzare il lessico specifico Saper localizzare nello spazio i fenomeni e gli eventi storici Comprendere le relazioni tra concetti e fenomeni storici Saper costruire percorsi tematici e tracciare quadri di contesto Saper selezionare informazioni da un testo Saper operare confronti tra due testi di significato affine Saper argomentare una struttura semplice in modo logico Sapere utilizzare dati provenienti da fonti diverse
UdA6	**L'Europa e il mondo nel secondo Dopoguerra**	Maggio	**CONOSCENZE** Conoscere gli eventi storici in chiave diacronica Conoscere il lessico specifico e gli strumenti propri della disciplina **ABILITA'** Comprendere ed utilizzare il lessico specifico Saper localizzare nello spazio i fenomeni e gli eventi storici Comprendere le relazioni tra concetti e fenomeni storici Saper costruire percorsi tematici e tracciare quadri di contesto Saper selezionare informazioni da un testo Saper operare confronti tra due testi di significato affine Saper argomentare una struttura semplice in modo logico Sapere utilizzare dati provenienti da fonti diverse

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE
MATEMATICA

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: MATEMATICA	
PROFESSORE	**GIUSEPPE D'EMILIA**
DISCIPLINA	MATEMATICA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**COLORI DELLA MATEMATICA** **LEONARDO SASSO ILARIA FRAGNI**
STRUMENTI ADOTTATI	**LAVAGNA, LIBRO DI TESTO, APPUNTI ED ESERCIZARI SUPPLEMENTARI**
METODI ADOTTATI	**LEZIONE FRONTALE, STUDIO IN CLASSE, ESERCIZI GUIDATI, ESERCITAZIONI SCRITTE**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**SCRITTE E ORALI**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: : La classe al suo interno si presenta con curve cognitive che purtroppo non seguono un andamento gaussiano. Siamo quindi in presenza di rendimenti non complessivamente ordinari e con un appiattimento di una coda di dislivello. Concause dovute a ritardi di nomina ed al frequentissimo impegno della classe in attività extra classe non concordate con il consiglio di classe. L'aspetto disciplinare risulta essere positivo e quindi non ci sono particolari problematiche da segnalare o che hanno impedito il regolare svolgimento dei lavori.

	UDA	**Tempi**	**Competenze**
UDA 1 **LE FUNZIONI**	Le funzioni(classificazione e dominio) Topologia della retta reale (intervalli e intorni)	Nov.-Dic.	Classificare le funzioni matematiche Determinare il dominio delle funzioni razionali e irrazionali Determinare il segno e le intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione razionale
UDA 2 **I LIMITI**	Definizione intuitiva di limite I vari casi di limite Calcolo del limite Le forme indeterminate	Dic.-Feb.	Saper calcolare il valore di un limite per x che tende ad un numero finito e x che tende all'infinito Saper risolvere le forme indeterminate
UDA 3 **FUNZIONI CONTINUE**	Definizione di funzione continua Gli asintoti di una funzione (verticali, orizzontali e obliqui)	Feb.-Mar	Saper determinare gli asintoti di una funzione. Determinare il grafico probabile di una funzione
UDA 4 **LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE**	La definizione di derivata e il suo significato geometrico Le derivate delle funzioni elementari Regole di derivazione	Mag	Saper determinare la derivata di una funzione razionale

UDA 5 MASSIMI E MINIMI RELATIVI DI UNA FUNZIONE	Massimi e minimi relativi di una funzione	Mag.-Giu	Saper determinare il massimo e il minimo relativo di una funzione razionale

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: CUCINA	
PROFESSORE	**LUIGI MUSILLI**
DISCIPLINA	**CUCINA**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**PROFESSIONISTI IN CUCINA GIOVANNI SALVIANI**
STRUMENTI ADOTTATI	**COMPUTER, LIBRO DI TESTO, SUSSIDI MULTIMEDIALI**
METODI ADOTTATI	**LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**INTERROGAZIONI, VERIFICHE SCRITTE,**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è eterogenea in riferimento a capacità e abilità. La maggior parte degli alunni ha un metodo di studio mnemonico, finalizzato alle verifiche.
Un gruppo di alunni ha mostrato un livello di partenza più alto e partecipazione e interesse per la disciplina Altri, pur avendo difficoltà nell'apprendimento e pur mostrando un impegno altalenante, hanno raggiunto un livello sufficiente. Solo qualche alunno, che ha lavorato con costanza, impegno, interesse e responsabilità durante le attività didattiche ed ha puntualmente svolto i compiti assegnati, ha padronanza della disciplina, buone capacità di esposizione.
Il giudizio della classe è globalmente sufficiente.

MODULI	Uda	COMPETENZE	TEMPI
SICUREZZA E DEL LUOGO DI LAVORO	Il sistema haccp La sicurezza sui luoghi di lavoro Il primo soccorso	**Agire nel sistema di controllo**	I QUADRIMESTRE
IL MENU	Che cos'è il menu La successione delle portate Le principali tipologie di menu Che cosa sono le carte	• Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio	I QUADRIMESTRE
I principali metodi di cottura	Conduzione, convenzione, irraggiamento Espansione, concentrazione, miste	▪ Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici ▪ Saper collocare la cucina	I QUADRIMESTRE

	sottovuoto	sottovuoto nelle diverse tipologie di ristorazione	
Metodi di conservazione	La classificazione dei metodi di conservazione	• Fornire le spiegazioni scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella conservazione degli alimenti.	I QUADRIMESTRE
Il tartufo	caratteristiche legislazione italiana coltivazione	Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.	I QUADRIMESTRE

SIMULAZIONI **PRIMA PROVA - SECONDA PROVA – COLLOQUIO**

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario: Prima Prova scritta: 6 marzo, 19 aprile Seconda prova scritta: 21 marzo, 27 aprile
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. (Indicare tipologia)
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	
	2. 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	
	3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		Abbastanza corretta	**6**	

		Corretta ed adeguata	7-8	
		Precisa ed efficace	9-10	
	4. Interpretazione corretta e articolata del testo	Errata	3-4	
		Carente	5	
		Semplice ma corretta	**6**	
		Puntuale ed adeguata	7-8	
		Puntuale e profonda	9-10	

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	
T	1. Pertinenza del testo	Incoerente	5-6	

I P O L O G I A C	rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	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	
V A L U T A Z I O N E	Punteggio_____ /100 **(sufficienza 60)**			
	Punteggio finale _____/ 20 (**sufficienza 12)** (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)			

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 pertinenza del settore professionale .	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

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 appropriato.	1.50-2.50	
	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	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	

padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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 cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	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