



**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

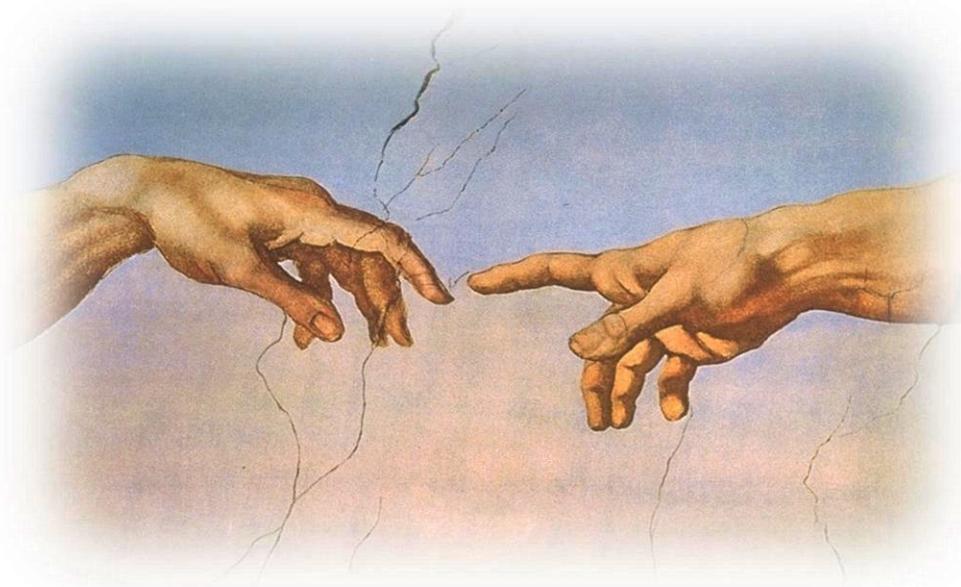
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frh030008@istruzione.it; - pec: frh030008@pec.istruzione.it

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**

**CLASSE V SEZ. F**

**INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"**  
**ARTICOLAZIONE: *Prodotti dolciari artigianali e industriali***

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.

<b>SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag. 03</b>
<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE</b>	<b>Pag. 04</b>
<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI - COMPONENTE GENITORI	<b>Pag. 07</b>
<b>ELENCO CANDIDATI</b> - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI	<b>Pag. 08</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b> - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI	<b>Pag. 09</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<b>Pag. 11</b>
<b>PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>UDA INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag.15</b>
<b>PCTO</b>	<b>Pag.19</b>
<b>PROVE INVALSI</b>	<b>Pag. 20</b>
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO</b>	<b>Pag. 21</b>
<b>RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<b>Pag. 22</b>
<b>SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA</b>	<b>Pag. 46</b>
<b>GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO</b>	<b>Pag. 50</b>
<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE</b>	<b>Pag. 51</b>
<b>FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag. 52</b>

## 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.

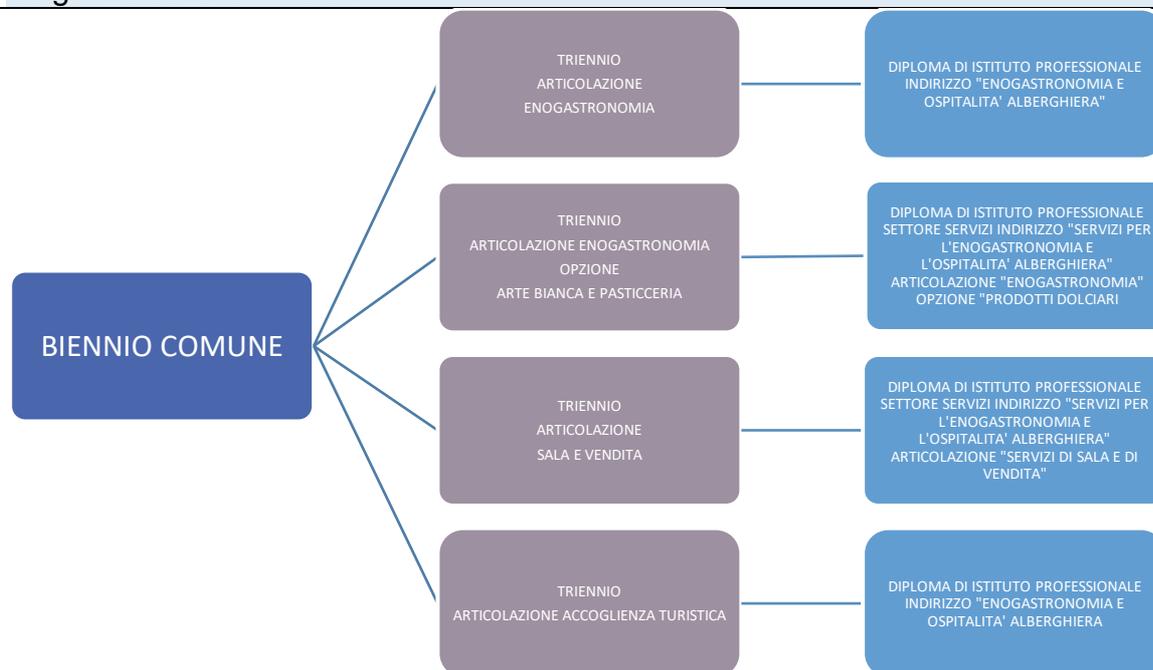
## INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA RIFERITO ALL'INDIRIZZO SPECIFICO

#### **PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo con opzione "Prodotti dolciari artigianali ed industriali" è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

- **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.:



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, culturali, 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 utilizzare 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 alle **competenze nell'area di indirizzo** il discente acquisisce:

**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	IRC	Sc. Aliment.	DTA	Lab. Past.	Sc. Alimenti
2	DTA <b>S</b>	Francese <b>S</b>	Lettere	Lab. Past.	Sc. Alimenti
3	Sc. Aliment. <b>S</b>	Lettere	DTA	Lab. Past.	Francese
4	Storia <b>S</b>	Inglese <b>S</b>	Storia <b>S</b>	Lab. Past.	DTA <b>S</b>
5	Lettere	Sc. Motorie	Matematica	Lettere <b>S</b>	Pasticceria
6	Matematica	Sc. Motorie	T.O.G.P.P.	Francese	Matematica <b>S</b>
7			T.O.G.P.P.	Inglese	

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 specialista

## COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Del Signore Isolina	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Del Signore Isolina	STORIA
Cinelli Rita	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
Borghini Rosella	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
Baccari Donato	MATEMATICA
Della Morte Angelo	DTA
Caranzetti Loredana	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Cicciarelli Ermanno	L.S.E.A.B.P.
D'Aguanno Carlo	TEC. ORG. GES. PROC. PROD.
De Santis Cristiana	IRC
Vergona Anna	SCIENZE MOTORIE
Del Negro Raffaella	DOCENTE SPECIALIZZATO
Calisi Francesca	SPECIALISTICA:

<b>DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE</b>	Vergona Anna
<b>DOCENTE TUTOR PCTO</b>	Cicciarelli Ermanno
<b>DOCENTE TUTOR ED. CIVICA</b>	De Santis Cristiana
<b>DOCENTE TUTOR PFI</b>	Della Morte Angelo/ Cicciarelli Ermanno

<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE ALUNNI</b>	1	S. M.
	2	U. A.
<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE GENITORI</b>	1	-
	2	-

<b>COMMISSARI INTERNI</b>	<b>MATERIA</b>
Caranzetti Loredana	<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>
Cicciarelli Ermanno	<b>L.S.E.A.B.P.</b>
Della Morte Angelo	<b>DTA</b>
<b>COMMISSARI ESTERNI</b>	Matematica
1.	Inglese
2.	Italiano
3.	

## ELENCO CANDIDATI

### ELENCO CANDIDATI INTERNI

<b>N°</b>	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>PROVENIEZA</b> (es. altra classe o Istituto)
1			ISTITUTO
2			ISTITUTO
3			ISTITUTO
4			ISTITUTO
5			ISTITUTO
6			ISTITUTO
7			ISTITUTO
8			ISTITUTO
9			ISTITUTO
10			ISTITUTO
11			ISTITUTO
12			ISTITUTO
13			ISTITUTO
14			ISTITUTO
15			ISTITUTO
16			ISTITUTO

### CANDIDATI ESTERNI

<b>N°</b>	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	
1	<b>M.</b>	<b>E.</b>	
2			

## PROFILO DELLA CLASSE

**SITUAZIONE DI PARTENZA** La classe all'inizio del triennio era composta da 20 studenti. Dal profilo eterogeneo, sia nei prerequisiti che nelle capacità si è però distinta per partecipazione e correttezza. Sempre aperti e collaborativi al dialogo educativo in un clima sereno sia in classe sia nella vita quotidiana. Hanno nel tempo dimostrato senso di responsabilità raggiungendo, a diversi livelli, autonomia e competenza. A inizio del terzo anno alcuni studenti si sono orientati per altro indirizzo.

### SITUAZIONE ATTUALE

La classe 5F Pasticceria. è scomposta da 16 studenti 12F 4 M.

La maggior parte di loro proviene dalla precedente 4F, fatta eccezione per un'alunna proveniente dalla classe 4D del nostro stesso Istituto.

La classe nel corso degli anni ha potuto godere della continuità didattica nella maggior parte delle discipline, consentendo dunque ai docenti di poter seguire il gruppo classe nel corso di tutto il triennio, l'unica eccezione è stata in Tecniche nell'Organizzazione e gestione dei processi produttivi che hanno cambiato docente ogni anno.

Nell'ambito del progetto PCTO tutti hanno svolto l'attività di Tirocinio con stage in aziende del settore. Una studentessa ha fatto l'Esperienza Erasmus a Siviglia per un mese.

Dal monitoraggio dell'attività di stage fatta dagli insegnanti tutor è risultato che le aziende hanno sempre dato giudizi, ove più ove meno, positivi. Il gruppo classe nel corso degli anni ha sempre mostrato un comportamento abbastanza corretto nel mondo delle relazioni, sia tra pari che con i docenti.

Hanno attraversato fasi di crescita, rallentamenti e condizionamenti dati anche dal tempo di Covid, ma tutto ciò non ha impedito di sviluppare le loro diverse personalità. Hanno affinato attitudini che nel tempo hanno gli permesso di raggiungere una soddisfacente unità interna ed un livello di maturità comportamentale tali da renderli in grado di istituire relazioni rispettose delle diversità individuali e posizioni culturali varie.

La partecipazione al dialogo educativo da parte degli alunni, è stata globalmente costante, la classe eterogenea per ritmi di apprendimento e competenze espressive, ha dimostrato di essere motivata al lavoro scolastico, impegnandosi in modo generalmente adeguato. Tre/quattro studenti si sono distinti per maturità, impegno e capacità dimostrate in tutte le discipline.

Certamente un piccolo gruppo di studenti a causa di lacune pregresse e disagi oggettivi, hanno evidenziato evidenti fragilità nei confronti di alcune discipline, ma l'impegno di alcuni di loro nel cercare di migliorare il proprio rendimento scolastico ha consentito il raggiungimento di una preparazione mediamente omogenea. La maggior parte poi si è testata su un livello medio di preparazione.

Si è assistito in questi anni ad una evoluzione positiva di ciascuno, la maggior parte ha acquisito un'efficace metodo di lavoro, che unisce le conoscenze del dato contenutistico alla riflessione sulla complessità delle questioni affrontate.

L'esposizione risulta lineare ed arricchita da un lessico appropriato per un numero considerevole dei discenti, altri per le considerazioni precedentemente espresse mostrano un'esposizione semplice e non sempre con linguaggio specifico.

**ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:** Il consiglio di classe ha provveduto ad attivare le

<p>seguenti iniziative di recupero deliberate dal Collegio dei Docenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recupero delle carenze disciplinari in itinere, effettuato a conclusione del primo quadrimestre in orario curricolare;</li> <li>- recupero in itinere effettuato dalle singole discipline a conclusione dei moduli didattici, quando se ne è ravvisata la necessità per gli alunni.</li> <li>- Gruppi di studenti hanno effettuato lavori ad attività di approfondimento.</li> </ul>
<b>STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI</b>

<b>DOCENTE (ultimo anno)</b>	<b>MATERIA INSEGNATA</b>	<b>3° ANNO</b>	<b>4° ANNO</b>	<b>5° ANNO</b>
<b>DEL SIGNORE ISOLINA</b>	Italiano	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>DEL SIGNORE ISOLINA</b>	Storia	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>BACCARI DONATO</b>	Matematica	<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>
<b>CINELLI RITA</b>	Inglese	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>BORGHINI ROSELLA</b>	Francese	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>DELLA MORTE ANGELO</b>	Diritto	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>CARANZETTI LOREDANA</b>	Sc. e cultura dell'Aliment.	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>CICCIARELLI ERMANNO</b>	Arte Bianca e Pasticceria	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>D'AGUANNO CARLO</b>	Tec. Org. Ges. Proc. Prod.			<b>X</b>
<b>VERGONA ANNA</b>	Scienze Motorie e Sportive	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>
<b>DE SANTIS CRISTIANA</b>	IRC	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>

## 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

1. L'EUROPA
2. LA PARTECIPAZIONE ALLA VITA PUBBLICA ED IL VOTO

## EDUCAZIONE CIVICA

### UNITA' DI APPRENDIMENTO 1° Quadrimestre

<b>Denominazione</b>	<b>L'EUROPA</b>
<b>Compito-prodotto</b>	Realizzazione di un prodotto/progetto, al fine di valorizzare le competenze civiche acquisite e la partecipazione attiva all'interno della comunità scolastica
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▀ Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione;</li><li>▀ Esporre dati, eventi, trame,, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione;</li><li>▀ Comprendere il significato generale del materiale proposto in lingua straniera;</li><li>▀ Esprimere ed argomentare, in lingua straniera, le proprie opinioni;</li><li>▀ Comprendere la realtà della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino</li></ul>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Identificare le principali garanzie per la tutela della persona umana e delle formazioni sociali in cui si manifesta. 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 come studente, cittadino e futuro lavoratore. Garantire pubblico accesso all'informazione e proteggere le libertà fondamentali, in conformità con la legislazione nazionale e con accordi internazionali.	Il processo di unificazione Europea Comprendere gli effetti politici dell'integrazione europea Gli organi dell'Unione Europea Normativa europea nel settore alimentare
<b>Temî e Articolazione</b>	DTA Le organizzazioni internazionali (2h) La composizione e funzione degli organi comunitari (2h)

	Agenda 2030n (1h) L'Euro (2h) INGLESE Essere cittadini europei (1h) L'Erasmus (2h) STORIA Il processo di integrazione europea (2h) ITALIANO Come saremmo senza l'Europa (2h) SC. ALIMENTI Lo sviluppo sostenibile (2h) FRANCESE Essere cittadini europei (2h)
--	---

## EDUCAZIONE CIVICA

### UNITA' DI APPRENDIMENTO 1° Quadrimestre

<b>Denominazione</b>	<b>LA PARTECIPAZIONE ALLA VITA PUBBLICA</b>
<b>Compito-prodotto</b>	Realizzazione di una presentazione prodotto sull'importanza della partecipazione e del voto
<b>Competenze mirate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione;</li> <li>▪ Esporre dati, eventi, trame,, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione;</li> <li>▪ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici</li> <li>▪ Esporre dati, eventi, trame,, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione</li> <li>▪ Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino</li> <li>▪ Identificare le diverse funzioni degli organi dello Stato</li> <li>▪ Individuare le funzioni del Presidente della Repubblica</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
Collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri.	Significato dei concetti di diritto, dovere, responsabilità

Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.	<p>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</p>
<b>Temi e Articolazione</b>	<p style="text-align: center;">ITALIANO</p> <p>I principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri (2h)  La democrazia a Scuola: gli organi collegiali (2h)</p> <p style="text-align: center;">DTA</p> <p>Gli organi costituzionali (1h)  I principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri (1h)  Le madri costituenti ed il voto alle donne (2h)</p> <p style="text-align: center;">STORIA</p> <p>La democrazia dallo Statuto Albertino alla Costituzione (2h)  Quando partecipare è un dovere ed un sacrificio: la resistenza (2h)</p>
<b>Esperienze attivate</b>	<p>Attività progettuali  Partecipazione Convegni</p>
<b>Valutazione</b>	<p>A cura dei singoli docenti attraverso strumenti</p>

## UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

1. QUALITÀ E SICUREZZA IN PASTICCERIA ( I Quadrimestre) ( Cfr Allegato)

2. ETICA ED ESTETICA ( II Quadrimestre) (cfr Allegato)

<b>Denominazione</b>	<b>QUALITÀ E SICUREZZA IN PASTICCERIA</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione di un prodotto/progetto, sui temi dell'UDA.
<b>Competenze mirate</b>	<p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico</b>            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.</p> <p><b>Competenze asse dei linguaggi</b>            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.</p> <p><b>Competenze asse storico-sociali</b>            Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.            Correlare le conoscenze generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p> <p><b>Competenze Asse matematico</b>            Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico            Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b>            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.</p>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata emetterla in relazione con la salute</p> <p>Realizzare dolci con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p>	<p>Modalità di produzione e sintesi di testi orale e scritti</p> <p>Cenni di storia nazionale ed internazionale legate alle tradizioni dolciarie</p> <p>Dolci tipici individuati nel percorso Valori nutrizionali dei prodotti trattati</p> <p>Preparazione di dolci tipici</p> <p>Lessico in LS2 relativo al settore</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Tutti gli alunni della classe 5F

<b>Prerequisiti</b>	Nessuno
<b>Fase di applicazione</b>	Primo Quadrimestre
<b>Tempi</b>	20 ore totali
<b>Esperienze attivate</b>	Confronto con le realtà culturali nazionali ed internazionali
<b>Metodologia</b>	Ricerca individuale e di gruppo Lezione in compresenza/Lezione dialogata Didattica laboratoriale Analisi di casi Apprendimento cooperativo
<b>Risorse umane int. ed est</b>	Risorse interne Docenti, alunni
<b>Strumenti</b>	Libri materiali informativi Internet
<b>Valutazione</b>	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>ETICA ED ESTETICA</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione di un prodotto/progetto, sui temi dell'UDA.
<b>Competenze mirate</b>	<p><b>Competenze Asse scientifico e tecnologico</b> 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.</p> <p><b>Competenze asse dei linguaggi</b> 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.</p> <p><b>Competenze asse storico-sociali</b> Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario. Correlare le conoscenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie negli specifici campi professionali.</p> <p><b>Competenze Asse matematico</b> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico</p>
	<p>Usare gli strumenti di calcolo offerti da applicazioni di tipo informatico</p> <p><b>Competenze di cittadinanza</b> 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.</p>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>

<p>Esporre in modo chiaro logico e coerente testi letti o ascoltati</p> <p>Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto</p> <p>Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata emetterla in relazione con la salute</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera</p> <p>Utilizzare un repertorio lessicale appropriato con l'aiuto del dizionario bilingue</p>	<p>Modalità di produzione</p> <p>Cenni di storia nazionale ed internazionale legate alle tradizioni</p> <p>Dolci tipici individuati nel percorso</p> <p>Valori alimentari dei prodotti trattati</p> <p>Preparazione di dolci tipici inerenti la gastronomia nazionale ed internazionale</p> <p>Lessico in LS2 relativo al settore</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Tutti gli alunni della classe 5F
<b>Prerequisiti</b>	Nessuno
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo Quadrimestre
<b>Tempi</b>	20 ore totali
<b>Esperienze attivate</b>	Confronto con le realtà enogastronomiche e culturali nazionali ed internazionali
<b>Metodologia</b>	<p>Ricerca individuale e di gruppo</p> <p>Lezione in compresenza/Lezione dialogata</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>Analisi di casi</p> <p>Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi</p>
<b>Risorse umane int. ed est</b>	<p>Risorse interne</p> <p>Docenti, alunni e figure professionali di aziende del territorio</p>
<b>Strumenti</b>	<p>Libri materiali informativi</p> <p>Internet</p>
<b>Valutazione</b>	La valutazione sarà effettuata sulla base di una predefinita griglia di valutazione dell'UDA

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

Il presente documento rispetta la nota **prot. 10719 del 21 marzo 2017 allegato 1**, sulla pubblicazione di dati sensibili. Ulteriori dati saranno forniti al Presidente di Commissione in fase di insediamento

La classe nel corso del triennio ha partecipato alle attività di PCTO. Le esperienze effettuate hanno fornito agli studenti la possibilità di sviluppare competenze personali, sociali, interdisciplinari e di cimentarsi nel mondo del lavoro in modo tale da capire il ramo lavorativo più adatto alle proprie attitudini e fare così una scelta più consapevole alla fine del quinquennio per il futuro lavorativo o di studio

**CFR ALLEGATI**

## 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			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
2			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
3			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
4			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
5			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
6			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
7			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
8			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
9			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
10			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
11			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
12			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
13			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
14			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
15			<i>No causa emergenza Covid</i>	X
16			<i>No causa emergenza Covid</i>	X

**ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA  
SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO**

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	Giornata Mondiale contro la VIOLENZA SULLE DONNE	FROSINONE	25/11/2023
	OBESITY DAY giornata Nazionale di sensibilizzazione per la prevenzione dell'obesità e del sovrappeso"	CAMPO CATINO	10/10/2022
	INCONTRO CON L'AUTORE: Angela Flori	Salone dell'istituto	13/03/2023
	Giornata formativa sulla donazione del sangue in collaborazione con l'associazione AVIS	Scuola	17 ottobre 2022
	"Insieme per Willy"	Salone dell' Istituto	2 ore , 5 dicembre 2022, 20 gennaio 2023
	Seminario sulla sicurezza stradale	Salone dell'istituto	5 ore, 16 novembre 2022
	Celebrazione Giornata della Memoria	Salone dell'istituto	2 ore, 27 gennaio 2023
Orientamento (es. al lavoro e universitario)	- Incontro con Accademia Intrecci	Salone dell'istituto	2 ore, 1 Febbraio 2023
	- Incontro post diploma: "ALMA: La scuola internazionale di Cucina Italiana"	Biblioteca dell'Istituto	1 ora, 28 Febbraio 2023
Sport	Rugby Sei Nazioni	Roma Stadio Olimpico	25 febbraio 2023
Attività in altri contesti formativi	-		

## RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE ITALIANO

PROFESSORE	Isolina Del Signore
DISCIPLINA	<b>ITALIANO</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Terrile, Biglia. "Zefiro" Paravia
STRUMENTI ADOTTATI	libro di testo, fotocopie e dispense, videoproiettore e filmati, mappe concettuali video- audio lezioni, mappe concettuali.
METODI ADOTTATI	lezioni frontali, lezione partecipata, problem solving, recupero in itinere
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	verifiche orali, analisi testuali, tema argomentativo ed espositivo, prove strutturate o semistrutturate

### BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La conoscenza classe V F pasticceria ha avuto inizio nell'anno scolastico 2020/2021 con il gruppo classe che si formato nella classe terza, permettendo la costruzione d un buon dialogo educativo basato sulla stima e sulla fiducia reciproche.

Gli alunni in numero di 16 tra cui 1 alunna certificata con programmazione differenziata, 1 alunna DSA, un'altra riconosciuta BES , hanno mostrato interesse e partecipato secondo le proprie possibilità per la materia rendendo le lezioni stimolanti potendo così offrire spunti di riflessione e di approfondimento per ogni argomento proposto.

Fin dal terzo anno il metodo seguito dalla docente è stato quello ritenuto più efficace per far giungere gli alunni alla comprensione del pensiero di ogni singolo autore, partendo dal contesto storico-politico-culturale per poi guidarli nell'analisi di un testo poetico o in prosa, riuscendo così a raggiungere nella maggior parte degli studenti un sufficiente grado di abilità nell'analisi di un testo letterario.

Nel corrente anno scolastico la maggior parte degli studenti ha continuato a mostrare uno spiccato senso di responsabilità e propensione al dialogo educativo grazie anche al contributo di alcuni elementi trainanti che hanno permesso di creare un atteggiamento e di fiducia reciproca. Gli alunni più impegnati e motivati hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale ,affinando senso critico e maturando una preparazione buona. Altri proprio nel momento in cui avrebbero dovuto partecipare più attivamente al dialogo educativo, hanno fatto rilevare un impegno non sempre costante e pur mostrando interesse per le lezioni in classe, alcune volte sono mancate l'assimilazione e la rielaborazione che possono derivare solo da uno studio individuale. Altri alunni infine pur avendo migliorato nel corso degli anni le loro capacità espressive e di comprensione non hanno ancora del tutto superato le incertezze espositive. Tutto il percorso didattico è stato scandito, da verifiche orali e scritte periodiche e di compiti a casa, che hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti e il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
<b>MODULO 1</b> <b>L'Età del</b> <b>Positivismo e del</b> <b>Realismo; il</b>	Il Positivismo	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei vari contesti	Primo quadrimestre
	Realismo e Verismo		
	Giovanni Verga		
	La Scapigliatura		

<b>Verismo in Italia</b>	milanese	Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative ai vari oggetti di studio	
<b>MODULO 2</b>	Il Decadentismo	Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute per riutilizzarle in contesti nuovi	Primo quadrimestre
<b>L'età del Decadentismo</b>	Simbolismo- estetismo- superomismo		
	G. Pascoli		
	G. D'Annunzio		
<b>MODULO 3</b>	Relativismo, intuizionismo e psicoanalisi	Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca	Secondo quadrimestre
<b>Il secondo Decadentismo</b>	Luigi Pirandello	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	Secondo quadrimestre
	Italo Svevo		
	Giuseppe Ungaretti		
<b>MODULO 4</b>	Eugenio Montale	Identificare gli elementi essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana	

## RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE STORIA

PROFESSORE	Isolina Del Signore
DISCIPLINA	<b>STORIA</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gentile, Ronga "Guida allo studio della storia" La Scuola
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 semi strutturate

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** Nel corso dell'anno scolastico la classe ha avuto un atteggiamento positivo nei confronti della materia, una partecipazione generalmente attiva, ed ha dimostrato, nel complesso, buone capacità di apprendimento e discrete capacità linguistiche. Un gruppo ristretto ha raggiunto una buona maturazione per quanto riguarda la strutturazione di un metodo di lavoro personale, di acquisizione di strumenti operativi e di sistemazione in maniera organica i contenuti trasmessi. Altri sia pur volenterosi, tendono ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti. Infine un gruppetto ristretto di alunni a causa di un impegno discontinuo e/o di lacune pregresse presenta ancora qualche incertezza nella preparazione.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
1. L'Italia e l'Europa tra fine Ottocento e inizio Novecento	1. <i>La Sinistra Storica</i> 2. <i>L'età giolittiana</i> 3. <i>La Belle Époque e la Seconda rivoluzione industriale</i>	1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di	1° Quad

<p><b>2. La Prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa</b></p>	<p><b>1. La prima guerra mondiale</b> <b>2. La Rivoluzione russa</b></p>	<p>riferimento.</p> <p>2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p><b>1° Quad</b></p>
<p><b>3. I regimi totalitari</b></p>	<p><b>1. Il Fascismo</b> <b>2. Lo Stalinismo</b> <b>3. Il Nazismo</b></p>	<p>3. Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali.</p>	<p><b>1° Quad</b> <b>2° Quad</b></p>
<p><b>4. La seconda guerra mondiale</b></p>	<p><b>1. La Seconda guerra mondiale</b> <b>2. La Resistenza</b></p>	<p>4. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.</p> <p>5. Mettere in pratica atteggiamenti sociali positivi e responsabili.</p>	<p><b>2° Quad</b></p>

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO**  
**DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE**  
**MATEMATICA**

PROFESSORE	DONATO BACCARI
DISCIPLINA	MATEMATICA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Colori della Matematica – Edizione Bianca (Per il secondo biennio degli Istituti alberghieri) – Leonardo Sasso ; Ilaria Fragni
STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Libro di testo in adozione;</li> <li>✓ Appunti del docente;</li> <li>✓ Monitor interattivo.</li> </ul>
METODI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ lezione frontale</li> <li>✓ lezione partecipata</li> <li>✓ lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning)</li> <li>✓ lezione dialogata</li> <li>✓ esercitazioni guidate</li> </ul>
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ verifiche formative</li> <li>✓ verifiche sommative</li> <li>✓ prove semistrutturate</li> <li>✓ verifiche orali</li> </ul>

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe VF formata da 16 alunni di cui 12 femmine e 4 maschi, con articolazione “Enogastronomia” opzione “Arte bianca e Pasticceria”, è risultata corretta nel comportamento; la partecipazione al dialogo educativo è stata sempre costante per la maggior parte della classe. Sono presenti nella classe due alunni con disturbo specifico di apprendimento (DSA) che hanno seguito una programmazione didattica personalizzata. E’ presente un’alunna diversamente abile che ha seguito una programmazione differenziata. Dal punto di vista del profitto e della preparazione di base la classe si presenta disomogenea. Alcuni alunni hanno evidenziato, il perdurare di lacune di base, altri hanno seguito le lezioni senza particolari difficoltà, infine un gruppo di alunni ha mostrato interesse e una partecipazione attiva e costruttiva. Questo ultimo gruppo è stato spesso utilizzato come tutor per gli elementi più deboli.

UDA n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo (quadrimestre)
0	PERCENTUALI, PROPORZIONI, EQUAZIONI di 1° e 2° grado, SISTEMI DI EQUAZIONI DI PRIMO GRADO, GEOMETRIA EUCLIDEA, GEOMETRIA ANALITICA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Percentuali</li> <li>2. Proporzioni</li> <li>3. Equazioni di primo grado</li> <li>4. Equazioni di secondo grado</li> <li>5. Sistemi lineari</li> <li>6. Elementi di geometria euclidea</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper calcolare le percentuali</li> <li>- Saper calcolare le proporzioni</li> <li>- Saper riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili</li> <li>- Saper risolvere un’equazione lineare numerica intera</li> <li>- Saper eseguire la</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimestre</b>

		7. Elementi di geometria analitica	<p>verifica della soluzione di un'equazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere semplici problemi mediante equazioni numeriche lineari intere</li> <li>- Saper stabilire il tipo di equazione di secondo grado (completa o incompleta)</li> <li>- Saper risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete</li> <li>- Saper stabilire la natura di un sistema lineare</li> <li>- Saper risolvere un sistema lineare utilizzando il metodo di sostituzione</li> <li>- Saper riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici</li> <li>- Saper operare con i principali problemi di retta e parabola</li> </ul>		
<b>1</b>	<b>Disequazioni</b>	<p>a. Disequazioni di 1° grado</p> <p>b. Disequazioni di 2° grado</p> <p>c. Disequazioni frazionarie</p> <p>d. Sistemi di disequazioni</p> <p>e. Disequazioni irrazionali</p> <p>f. Disequazioni con i valori assoluti</p>	<p>a. Saper risolvere disequazioni di 1° grado</p> <p>b. Saper risolvere disequazioni di 2° grado</p> <p>c. Saper risolvere disequazioni frazionarie</p> <p>d. Saper risolvere sistemi di disequazioni</p> <p>e. Saper risolvere disequazioni irrazionali</p> <p>f. Saper risolvere disequazioni con i valori assoluti</p>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimeste</b>
<b>2</b>	<b>Introduzione all'analisi</b>	<p>a. L'insieme <math>\mathbb{R}</math>: richiami e complementi</p> <p>b. Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno</p> <p>c. Funzioni reali di variabile reale: prime proprietà</p> <p>d. I grafici di alcune funzioni di base</p>	<p>a. Saper riconoscere gli intervalli limitati ed illimitati</p> <p>b. Saper classificare le funzioni matematiche in algebriche (razionali intere o fratte, irrazionali) e trascendenti</p> <p>c. Saper determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale</p> <p>d. Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari</p> <p>e. Saper determinare le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani</p> <p>f. Saper studiare il segno</p>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimeste</b>

			di una funzione		
<b>3</b>	<b>Limiti di funzioni reali di variabile reale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Introduzione al concetto di limite</li> <li>b. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti</li> <li>c. Forme di indecisioni di funzioni algebriche</li> <li>d. Forme di indecisioni di alcune funzioni trascendenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper riconoscere un limite finito</li> <li>b. Saper riconoscere un limite infinito</li> <li>c. Saper riconoscere un limite destro e un limite sinistro</li> <li>d. Saper calcolare i limiti di funzioni elementari</li> <li>e. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui i due limiti siano finiti</li> <li>f. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito</li> <li>g. Saper applicare le tecniche per risolvere le forme di indecisione di funzioni algebriche</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
<b>4</b>	<b>Continuità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Funzioni continue</li> <li>b. Punti singolari e loro classificazione</li> <li>c. Proprietà delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato</li> <li>d. Asintoti e grafico probabile di una</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper riconoscere una funzione continua</li> <li>b. Saper riconoscere e classificare un punto singolare</li> <li>c. Saper applicare i teoremi delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato</li> <li>d. Saper determinare gli asintoti di una funzione</li> <li>e. Saper disegnare il grafico probabile di una funzione</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
<b>5</b>	<b>Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Il concetto di derivata</li> <li>b. Derivate delle funzioni elementari</li> <li>c. Algebra delle derivate</li> <li>d. Derivata della funzione composta</li> <li>e. Classificazione dei punti di non derivabilità</li> <li>f. Teoremi sulle funzioni derivabili</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper calcolare la derivata in un punto in base alla definizione</li> <li>b. Saper calcolare la derivata in base alla definizione</li> <li>c. Saper calcolare le derivate di funzioni elementari</li> <li>d. Saper calcolare le derivate utilizzando i teoremi studiati</li> <li>e. Saper calcolare le derivate delle funzioni composte</li> <li>f. Saper calcolare la retta tangente al grafico di una funzione</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>

		g. Criteri per l'analisi dei punti stazionari e dei punti di flesso h. Il teorema di de l'Hopital	utilizzando il concetto di derivata f. Saper classificare i punti di non derivabilità di una funzione g. Saper applicare i teoremi sulle funzioni continue h. Saper applicare i criteri per l'analisi dei punti di stazionari e dei punti di flesso i. Saper applicare il teorema di de l'Hopital		
6	Lo studio di funzioni	a. Schema per lo studio del grafico di una funzione b. Esempi di studio di funzioni	a. Saper utilizzare lo schema per lo studio grafico di una funzione b. Saper studiare una funzione algebrica razionale intera c. Saper studiare una funzione algebrica razionale	C3 - CC12	Secondo quadrimestre
<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>					
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>					

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>			
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		
<b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> 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
<b>MODULO 1</b>  <b>Il Mercato turistico</b>	1) Il mercato turistico internazionale 2) Gli organismi e le fonti normative internazionali 3) Il mercato turistico nazionale 4) Gli organismi e le fonti normative nazionali 5) La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica	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

	6) Le nuove tendenze del turismo		
<b>MODULO 2</b> <b>Il Marketing</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il marketing turistico</li> <li>2) La segmentazione della domanda</li> <li>3) Il marketing-mix</li> <li>4) Il marketing dei prodotti turistici</li> <li>5) Le strategie di marketing in funzione del mercato obiettivo</li> <li>6) Le strategie di marketing in funzione del Cvp</li> <li>7) Il web marketing</li> <li>8) Il marketing-plan</li> </ol>	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.
<b>MODULO 3</b> <b>Programmazione e Budget</b>  <b>Business plan</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) La pianificazione e la programmazione aziendale</li> <li>2) L'analisi interna e l'analisi del mercato</li> <li>3) La definizione degli obiettivi e delle strategie e la redazione dei piani</li> <li>4) La programmazione d'esercizio ed il budget e la sua struttura</li> <li>5) Il controllo budgettario</li> <li>6) Vantaggi e limiti del budget</li> <li>7) Il business-plan</li> <li>8) Il piano aziendale</li> <li>9) L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione</li> </ol>	30 ore	Conoscere gli elementi basilari della Programmazione aziendale di breve, medio e lungo periodo delle aziende ristorative e turistiche e i 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
<b>MODULO 4</b> <b>Normativa di settore</b>	<p>Normativa europea e nazionale sulla tutela del Consumatore;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tracciabilità;</li> <li>2) Rintracciabilità;</li> <li>3) Prodotti a Km.0;</li> <li>4) Marchi di Qualità</li> </ol>	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 PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE  
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PRODOTTI  
DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI**

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° F è composta da 16 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 raggiunto un livello sufficiente, altri buono ed altri ancora eccellente.

MODULI	Uda	Tempi	Competenze
<b>MODULO 2</b> <b>IGIENE E SALUBRITA'</b>	<b>UDA 1 – IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA</b> 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
	<b>UDA 2 – IL PIANO DI AUTOCONTROLLO</b> 1. Requisiti strutturali della cucina		
<b>MODULO 3</b> <b>SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO</b>	<b>UDA 1 – LA SICUREZZA SUL LAVORO</b> 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
	<b>UDA 2 – I RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE</b> 1. Il rischio elettrico; 2. Il rischio di incendio; 3. Il rischio di infortuni; 4. I rischi per la salute		
<b>MODULO 4</b> <b>GLI ALIMENTI IN USO E L'APPROVVIGIONAMENTO</b>	<b>UDA 1 – GLI ALIMENTI DI BASE</b> 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;	Dicembre Gennaio	Utilizzare tecniche di Gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.

	<p>6. Le uova e gli ovoprodotti; 7. Il cacao e il cioccolato; 8. Gli addensanti.</p>		<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>
	<p><b>UDA 2 – APPROVVIGIONAMENTO E COSTI</b> 1. Scelta e ordinazione delle merci; 2. Stoccaggio e gestione delle scorte; 3. Calcolo dei costi.</p>		
<p><b>MODULO 5</b> <b>LE LAVORAZIONI PRELIMINARI E LE TECNICHE DI COTTURA</b></p>	<p><b>UDA 1 – LE LAVORAZIONI PRELIMINARI</b> 1. La preparazione degli impasti; 2. La cottura in forno</p>	<p>Gennaio Maggio</p>	<p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p>
	<p><b>UDA 2- I METODI DI COTTURA</b> 1. La classificazione dei metodi di cottura; 2. Le modificazioni dovute alla cottura; 3. La variazione del peso degli alimenti in cottura.</p>		<p>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.</p> <p>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.</p>
<p><b>MODULO 6</b> <b>LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI</b></p>	<p><b>UDA 1 – PASTE E IMPASTI DI BASE</b> 1. Le paste secche; 2. Le paste montate; 3. Le paste lievitate; 4. Impasti vari.</p>	<p>Febbraio Maggio</p>	<p>Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.</p> <p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>
	<p><b>UDA 2 – CREME E PREPARAZIONI COMPLEMENTARI</b> 1. Le principali creme; 2. Le principali preparazioni complementari.</p>		<p>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.</p>
<p><b>MODULO 7</b> <b>I DESSERT</b></p>	<p><b>UDA 1 – PASTICCERIA CLASSICA, MIGNON, BISCOTTERIA</b> 1. Classificazione dei dolci e dei biscotti; 2. La pasticceria salata Paste lievitate e non</p>	<p>Febbraio Maggio</p>	<p>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.</p>

	<b>UDA 2 – PETIR FOUR ED ENTREMETS</b> 1. I petit four e i cioccolatini; 2. Gli entremets		<p>Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.</p> <p>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.</p>
<b>MODULO 9</b>  <b>LA PASTICCERIA NAZIONALE</b>	<b>UDA 1 – I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITA'</b> 1. Il riconoscimento dei prodotti tipici in Italia; 2. I marchi di qualità europei 3. I prodotti DOP e IGP italiani.	Gennaio Maggio	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Applicare procedure di base per l predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.</p>
	<b>UDA 2 – LA PASTICCERIA REGIONALE</b> 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 PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE  
T.O.G.P.P.**

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	LEZIONE 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 ottima 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
<b>MODULO 1 I TRASPORTATORI INDUSTRIALI</b>	I TRASPORTI INTERNI	<b>OTT./NOV.</b>	<p>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 di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.</p>
	TRASPORTATORI A RULLO E A NASTRO		
	ALTRI TRASPORTATORI INTERNI		
	TRASPORTATORI PNEUMATICI		
<b>MODULO 2 LE MACCHINE PER IL CIOCCOLATO E I PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO</b>	ATTREZZATURE PER LA COTTURA	<b>NOV./DIC.</b>	<p>Effettuare scelte tecniche di settore.</p> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche.</p> <p>Conosce ed è capace di effettuare una scelta sulla tipologia di sistema di automazione adatto ad una determinata attività di produzione dolciaria</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>
	ATTREZZATURE PER RAFFREDDARE, MANTECARE E CONSERVARE		
	LAVORAZIONI DEL CIOCCOLATO		

<b>MODULO 3 PNEUMATICA, ELETTROPNEUMATI CA E SISTEMI AUTOMATICI</b>	SISTEMI DI NUMERAZIONE	<b>GEN./FE B.</b>	<p>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.</p> <p>Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>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.</p>
	RETI LOGICHE COMBINATORIE (CENNI)		
	CIRCUITI ELETTRICI IN CORRENTE ALTERNATA (CENNI)		
	FONDAMENTI DI AUTOMAZIONE INDUSTRIALE (CENNI)		
	PNEUMATICA (CENNI)		
	CIRCUITI PNEUMATICI (CENNI)		
<b>MODULO 4 LA GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI</b>	I FOCUS	<b>MAR./AP R.</b>	
	I LAYOUT		
	LE TECNICHE RETICOLARI		
<b>MODULO 5 QUALITÀ E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO</b>	LA QUALITÀ E IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ	<b>MAG./GI U.</b>	
	LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO		

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

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>			
PROFESSORE	CARANZETTI LOREDANA		
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione , Volume per la classe quinta , <i>Autore</i> Luca La Fauci <i>Casa Editrice</i> Markes		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi		
METODI ADOTTATI	Lezione frontale interattiva		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali		
<p>La classe VF/ PASTICCERIA. si è manifestata interessata e collaborativa, rendendo il lavoro didattico complessivamente positivo e proficuo. Infatti, non sono emerse, in generale, particolari difficoltà comunicative che compromettessero in modo sostanziale le attività didattiche. L'impegno è stato pressocchè continuo e solo per alcuni soggetti si è reso necessario il ricorso a strategie di recupero. Attualmente la classe è composta da un gruppo quasi omogeneo di alunni che ha seguito con interesse e partecipazione le lezioni e che ha raggiunto buoni livelli di conoscenze e un secondo gruppo di alunni che hanno partecipato in modo alterno alle lezioni ma che comunque hanno raggiunto conoscenze più sufficienti o quasi sufficienti.</p> <p>Anche l'alunna DSA mediante l'utilizzo di strategie specifiche ( verifiche programmate, mappe concettuali, schemi ecc.) ha raggiunto conoscenze sufficienti.</p>			
<b>UDA</b>	<b>UdA</b>	<b>Tempi</b>	<b>Competenze</b>
<b>UDA 1</b> Dietetica e Dietoterapia	Unità 1.1 Principi di dietetica  ✓ <i>Termini di dietetica</i> ✓ <i>Valutazione dello stato nutrizionale</i> ✓ <i>Il Bilancio Energetico ed i parametri che lo influenzano ,fabbisogno energetico</i> ✓ <i>La razione alimentare quotidiana e LARN</i> ✓ <i>La valutazione del</i>	Primo e Secondo Quadrimestre	<b>Competenze Professionali (CP4 ,CP5 )</b> <b>Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</b>

	<p><i>corretto metabolismo dei nutrienti</i></p>		
	<p>Unità 1.2 Linee guida 2018,dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Linee guida per una sana alimentazione</i></li> <li>✓ <i>La dieta mediterranea</i></li> <li>✓ <i>Modelli dietetici vegetariani</i></li> <li>✓ <i>Diete a basso contenuto di carboidrati</i></li> </ul>		
	<p>Unità 1.3 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Alimentazione in gravidanza</i></li> <li>✓ <i>Alimentazione durante l'allattamento</i></li> <li>✓ <i>Alimentazione nell'età evolutiva (dieta del lattante, lo svezzamento, alimentazione nella seconda infanzia, la dieta dall'età scolare all' adolescenza)</i></li> <li>✓ <i>Alimentazione nella terza età</i></li> <li>✓ <i>Alimentazione e Sport</i></li> </ul>		

	<p>Unità 1.4 Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Le dietoterapie</i></li> <li>✓ <i>L'obesità</i></li> <li>✓ <i>Le Dislipidemie</i></li> <li>✓ <i>L'aterosclerosi</i></li> <li>✓ <i>L'ipertensione arteriosa</i></li> <li>✓ <i>Il diabete</i></li> <li>✓ <i>La sindrome metabolica</i></li> <li>✓ <i>le allergie alimentari</i></li> <li>✓ <i>Le intolleranze alimentari</i></li> <li>✓ <i>Alimentazione e cancro</i></li> <li>✓ <i>I Disturbi del comportamento alimentare ( anoressia, bulimia)</i></li> </ul>		
<p><b>UDA 2</b> Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari</p>	<p>Unità 2.1. Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Qualità degli alimenti</i></li> <li>✓ <i>I marchi di qualità dei prodotti tipici</i></li> <li>✓ <i>Tutela del "Made in Italy" e frodi alimentari</i></li> </ul>	<p>Primo e Secondo Quadrimestre</p>	<p><b>Competenze Professionali</b> (CP1.,CP2,CP4, )</p> <p><b>Competenze area comune</b> (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12 )</p> <p><b>Competenze Professionali</b> (CP3.)</p> <p><b>Competenze area comune</b> (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12 )</p>
	<p>Unità 2.2 Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Produzione agroalimentare ed impatto ambientale</i></li> <li>✓ <i>La doppia piramide alimentare e ambientale</i></li> <li>✓ <i>La filiera corta : alimenti a "chilometro zero"</i></li> <li>✓ <i>Sistemi produttivi sostenibili</i></li> <li>✓ <i>Consumi etici e slow food</i></li> </ul>		

	<p>Unità 2.3 Nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Alimenti di nuova gamma</i></li> <li>✓ <i>Alimenti alleggeriti</i></li> <li>✓ <i>Alimenti arricchiti</i></li> <li>✓ <i>Alimenti funzionali</i></li> <li>✓ <i>Alimenti per gruppi specifici</i></li> <li>✓ <i>Nuovi alimenti</i></li> <li>✓ <i>Alimenti OGM</i></li> </ul>		
<p><b>UDA 3</b> Igiene degli alimenti</p>	<p>Unità 3.1 Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Contaminanti fisici e chimici e malattie correlate</i></li> <li>✓ <i>Contaminazione biologica</i></li> <li>✓ <i>Principali malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri</i></li> <li>✓ <i>Principali Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti</i></li> </ul>	<p>Secondo Quadrimestre</p>	

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO  
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE  
FRANCESE**

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE**

PROFESSORE	Borghini Rosella
DISCIPLINA	Francese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	D Comme Dessert ( Bertone-Bovero )
STRUMENTI ADOTTATI	Lavagna, supporti audiovisivi, libro di testo
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, studio in classe guidato, classroom
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte, orali

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** Diversi alunni hanno avuto una frequenza sempre regolare, eccetto un piccolo gruppo che ha evidenziato diverse assenze nel corso dell'anno. La classe ha avuto sempre una continuità didattica con la sottoscritta dal primo anno, eccetto una allieva che è stata inserita da questo anno. Due allievi hanno sempre seguito con molta diligenza e continuità raggiungendo dei risultati eccellenti. Una buona parte dei ragazzi raggiungono un profitto tra il più che sufficiente ed il discreto, i restanti si attestano alla sufficienza.

UDA 1	UNITA'	Tempi	Competenze
<b>La Bonne Alimentation</b>	<b>Le regime alimentaire</b>	<b>1° Quadrimestre</b>	<b>Esporre gli argomenti di una sana alimentazione con linguaggio specifico e professionale.</b>  <b>Saper riconoscere i contenuti basilari delle unità sviluppate contestualizzandole in un eventuale dialogo interdisciplinare</b>
	<b>La pyramide alimentaire</b>		
	<b>Le regime mediterranean</b>		
<b>UDA 2</b> <b>La Periode Litteraire Du XX siecle</b>		<b>1° Quadrimestre</b>	<b>Saper esporre in lingua il periodo letterario contestualmente al suo sviluppo nella letteratura italiana.</b>
	<b>Baudelaire</b>		

	<b>Le Decadentisme</b>		
<b>UDA 3</b> <b>Less Intollerances</b> <b>Less Allergies</b>	<b>Differences entre less deux</b> <b>patologies</b>	<b>2° Quadrimestre</b>	<b>Saper esporre in lingua</b> <b>le caratteristiche delle</b> <b>due patologie.</b>
<b>UDA 4</b> <b>Les desserts</b> <b>europens</b>	<b>La Tarte Tatin</b> <b>Les Beignets au vin</b> <b>Les Croissans</b>	<b>2° Quadrimestre</b>	<b>Saper descrivere i</b> <b>modi e i tempi della</b> <b>ricetta</b>  <b>Conoscere e</b> <b>descrivere le funzioni</b> <b>delle istituzioni</b> <b>europree ed organismi</b> <b>europai</b>
<b>UDA 5</b> <b>L'Europe</b>	<b>Les</b> <b>Institutions Europeennes</b>	<b>2° Quadrimestre</b>	<b>Saper impostare una</b> <b>lettera, il CV e</b> <b>affrontare un colloquio</b> <b>di lavoro.</b>
<b>UDA 6</b> <b>Emploi, Le monde</b> <b>du travail</b>	<b>CV</b> <b>Embouche de travail</b>	<b>2° Quadrimestre</b>	

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO  
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE  
INGLESE**

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: INGLESE</b>	
PROFESSORE	Cinelli Rita
DISCIPLINA	Lingua Inglese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	PASTRY SHOW-BENNET,CAMINADA,GIROTTTO,HOGG,MEO,PERETTO-HOEPLI
STRUMENTI ADOTTATI	Lezione frontale partecipata, lezione dialogata, peer to peer, problem solving, cooperative learning, brainstorming, mappe concettuali-schemi-sintesi
METODI ADOTTATI	Metodo comunicativo situazionale
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Prove semistrutturate, verifiche orali

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** Sin dalla classe terza sono risultate evidenti la mancanza di un valido metodo di lavoro e lacune nelle competenze linguistiche di base. Il percorso, iniziato allora e terminato alla fine di questo anno scolastico, è stato molto difficoltoso non solo a causa di quanto esplicitato in precedenza ma anche di un clima non sempre sereno e collaborativo tra gli stessi alunni. Tutto ciò è stato aggravato dalla Didattica a distanza durante gli anni della pandemia. Al momento, in prossimità degli Esami di Stato, la classe risulta essere ancora molto eterogenea relativamente all'impegno, all'applicazione in classe e a casa, alla partecipazione alle attività didattiche, al raggiungimento degli obiettivi prefissati, alla frequenza. Soltanto un ristrettissimo numero di alunni ha mostrato costanza e diligenza nell'impegno, ottenendo eccellenti risultati. Un altro piccolo gruppo ha raggiunto un livello più che sufficiente nelle competenze linguistiche. La restante parte, nonostante il recupero in itinere, interventi di sostegno, evidenzia ancora moltissime difficoltà. Il comportamento di una parte della classe è risultato non essere sempre corretto e perciò adeguato (si fa riferimento alle ripetute assenze e giustificazioni, alla tendenza alla disattenzione ed alla scarsissima applicazione a casa). La progettazione annuale ha subito notevoli rallentamenti e cambiamenti in itinere sia a causa di quanto esposto in precedenza, sia per le pochissime ore di lezione svolte (due ore settimanali: una da 60 minuti e una da 50 minuti ma soltanto con 5 alunni poiché gli altri avevano il permesso di uscire dopo 20 minuti di lezione). Inoltre molte festività hanno coinciso con i giorni di lezione ed i numerosi eventi scolastici, data la tipologia di un gruppo della classe, non hanno favorito il percorso di apprendimento linguistico.

<b>UdA 1</b>	<b>UdA</b>	<b>Tempi</b>	<b>Competenze</b>
CHOCOLATE HEAVEN	History of chocolate.	1°quadrimestre	C2, C4, C5 CC5
	How is chocolate made?		
	Chocolate varieties.		

	Chocolate in pastry around the world.		
<b>UdA 2</b> PUDDINGS	What are “dolci al cucchiaio”?  Best loved puddings.	1°quadrimestre	C2, C4, C5  CC5
	Cupcakes and cake design.		
<b>UdA 3</b> BRITISH FOOD AND MEALS.	Exploring British food.  British sweet treats.	2° quadrimestre	C2, C4, C5  CC5
	Tea time in Britain.		

**RELAZIONI E QUADRI SINTETICI  
DEL PIANO 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, 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
<b>MODULO 1</b> MOVIMENTO	<b>UN PASSO DOPO L'ALTRO</b>	I Quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>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;</li> <li>Comprende l'importanza del movimento per l'equilibrio e il benessere.</li> <li>Usa il gesto motorio con consapevolezza ed espressività e riesce a stabilire rapporti con i compagni;</li> </ul>
<b>MODULO 2</b> LINGUAGGIO DEL CORPO	<b>SIAMO FATTI COSI', IL CORPO E' IN 3D</b>	I e II Quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adotta comportamenti corretti e gestisce le proprie emozioni in situazioni diverse;</li> <li>Rielabora il linguaggio espressivo e sperimenta tecniche espressivo-comunicative in lavori individuali e di gruppo</li> </ul>
<b>MODULO 3</b> GIOCO E SPORT (Lo sport, le regole, il gioco, il fair play)	<b>MIX SPORT</b>	I e II Quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sa utilizzare le strategie di gioco individuale e di squadra;</li> <li>Sperimenta i diversi ruoli e le relative responsabilità, sia nell'arbitraggio, sia nell'essere protagonista di squadra</li> </ul>
<b>MODULO 4</b> SALUTE BENESSERE SICUREZZA e PREVENZIONE	<b>SIAMO FATTI COSI'</b>	I e II Quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprende l'importanza del movimento per l'equilibrio e il benessere.</li> <li>Ha consapevolezza che una corretta Postura è alla base per la prevenzione di disagi e patologie;</li> <li>Conosce i danni e i pericoli legati all'uso di sostanze illecite e gli effetti dell'alcol</li> <li>Comprende il valore delle regole e del lavoro in sicurezza;</li> <li>Salute come responsabilità personale e collettiva;</li> </ul>

<b>MODULO 5</b> RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO	<b>UDA INTERDISCIPLINARE</b> <b>QUALITA' E SICUREZZA</b>	II Quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso, impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti</li> </ul>
---	---	--------------------	---

**RELAZIONI E QUADRI SINTETICI**  
**DEL PIANO 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

	<b>Nome UDA</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>
<b>UDA</b> n°1	<b>COSCIENZA , LEGGE O LIBERTA':</b>  <b>-Coscienza umana e libero arbitrio</b>  <b>-Il decalogo alla base della libertà cristiana</b>  <b>-Obiezione</b>	Ruolo della religione nella società contemporanea, secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane, con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica ed allo sviluppo scientifico e tecnologico	Sviluppare un maturo senso critico e personale sul progetto vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio	<b>Periodo</b> (quadrimestre)  1 ora settimanale, primo e secondo quadrimestre

	<b>di coscienza</b>			della giustizia, della solidarietà, in un contesto multiculturale	
<b>UDA 2</b>	<b>LE RELAZIONI ,L'AMICIZIA E L'AMORE</b> -Nessun uomo è un'isola -L'amore e la sessualità -Lettere e canzoni d'amore -Cucina espressione d'amore				
<b>UDA 3</b>	<b>LE RELAZIONI: PACE , SOLIDARIET A' E MONDIALITA'</b> -La pace -Giustizia ,carità, solidarietà-I diritti dell'uomo -Forme attuali di razzismo				
<b>UDA 4</b>	<b>ETICA E VITA</b> -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; 19/04/2023

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

**Modalità di svolgimento prove scritte:**

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

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

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

**Modalità di svolgimento del colloquio:**

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

O.M. n. 45 del 9 marzo 2023

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

Alunno		Classe Quinta Sezione		
	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Assegnati
P A R T E  G E N E R A L E	1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa e confusa	3-4	
		Mediocre e/o parziale	5	
		<b>Semplice ma adeguata</b>	<b>6</b>	
		Lineare e corretta	7-8	
		Chiara ed articolata	9-10	
	2. Coesione e coerenza testuale	Confusa ed inadeguata	3-4	
		Disorganica	5	
		<b>Semplice ma adeguata</b>	<b>6</b>	
		Efficace	7-8	
		Efficace ed articolata	9-10	
	3. Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico trascurato	3-4	
		Lessico elementare	5	
		<b>Lessico semplice ma corretto</b>	<b>6</b>	
		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	
		<b>Forma grammaticale semplice ma corretta</b>	<b>6</b>	
		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		

		<b>Adeguata</b>	<b>6</b>		
		Ampia e corretta	7-8		
		Ampia ed articolata	9-10		
	6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Inadeguata	3-4		
		Superficiale	5		
		<b>Semplice ma corretta</b>	<b>6</b>		
		Efficace	7-8		
		Originale e profonda	9-10		
	T I P O L O G I A  A	1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	3-4	
			Vincoli solo parzialmente rispettati	5	
<b>Vincoli rispettati in maniera semplice</b>			<b>6</b>		
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		
		<b>Semplice ma sufficientemente adeguata</b>	<b>6</b>		
		Precisa e corretta	7-8		
		Ampia e profonda	9-10		
3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica		Scarsa	3-4		
		Imprecisa	5		
		<b>Abbastanza corretta</b>	<b>6</b>		
		Corretta ed adeguata	7-8		
		Precisa ed efficace	9-10		
4. Interpretazione corretta e articolata del testo		Errata	3-4		
		Carente	5		
	<b>Semplice ma corretta</b>	<b>6</b>			

	Puntuale ed adeguata	7-8	
	Puntuale e profonda	9-10	
	<b>Ampiamente carente</b>	5-6	
	<b>Deficitaria</b>	7-8	
	<b>Essenziale</b>	9	
	<b>Ampiamente corretta</b>	11-12	
	<b>Ampiamente corretta e precisa</b>	14-15	
	<b>Disorganico</b>	5-6	
	<b>Impreciso</b>	7-8	
	<b>Sufficientemente coerente</b>	9	
	<b>Sicuro e coerente</b>	11-12	
	<b>Sicuro ed articolato</b>	14-15	
	<b>Scarsa</b>	3-4	
	<b>Imprecisa</b>	5	
	<b>Semplice ma corretta</b>	6	
	<b>Puntuale</b>	7-8	
	<b>Puntuale ed articolata</b>	9-10	
	<b>Incoerente</b>	5-6	
	<b>Non pienamente rispondente</b>	7-8	
	<b>Rispondente</b>	9	
	<b>Puntuale</b>	11-12	
	<b>Puntuale ed accurata</b>	14-15	
	<b>Disorganico</b>	5-6	
	<b>Impreciso</b>	7-8	
	<b>Fondamentalmente ordinato</b>	9	
	<b>Sicuro e corretto</b>	11-12	

		<b>Sicuro ed articolato</b>	14-15	
		<b>Decisamente carente</b>	3-4	
		<b>Frammentaria</b>	5	
		<b>Adeguata</b>	6	
		<b>Ampia</b>	7-8	
		<b>Ampia e profonda</b>	9-10	
V A L U T A Z I O N E	Punteggio _____ /100 ( <b>sufficienza 60</b> )			
	Punteggio finale _____ / 20 ( <b>sufficienza 12</b> ) (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)			

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

ALUNNO :		CLASSE QUINTA SEZIONE::		
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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 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 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				____/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