



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: UFQCIQ

I.P.S.S.E.O.A.

"MICHELANGELO BUONARROTI"

FIUGGI



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/24

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 VA SEZ. A 3° PERIODO DIDATTICO

SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag.3
PRESENTAZIONE SEDE ASSOCIATA	Pag.5
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	Pag.6/7
PECUP	Pag. 8
QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 9
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni)	Pag. 10/11
ELENCO CANDIDATI	Pag. 12
PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 13
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag.14
PROVE INVALSI	Pag.15

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 16
QUADRI SINTETICI DISCIPLINARI	Pag. 17/31
SIMULAZIONI PRIMA PROVA-SECONDA PROVA	Pag. 32
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA,SECONDA PROVA E COLLOQUIO	Pag. 33/38
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	Pag.40

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 subisce 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.

PRESENTAZIONE DELLA SEDE ASSOCIATA

La sezione associata dell'I.P.S.S.E.O.A. "Michelangelo Buonarroti" di Fiuggi, funzionante presso la Casa Circondariale di Frosinone, rappresenta un punto qualificante dell'Offerta Formativa dell'Istituto ed è stata istituita nell'anno scolastico 2014/2015 con l'attivazione del corso di Enogastronomia settore Cucina.

I percorsi di secondo livello sono finalizzati al conseguimento del diploma di Istruzione Professionale articolato in tre periodi didattici così strutturati: a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio; b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno; c) terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del diploma. I periodi didattici di cui ai punti a, b, c, si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti professionali ed hanno un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai suddetti ordinamenti con riferimento all'area di istruzione generale ed alle singole aree di indirizzo.

Nell'attuale anno scolastico 2023/2024 sono attive quattro classi, di cui 1 3A; 1 3B; 1 4a; 1 5A. L'azione didattica ha avuto l'obiettivo di favorire un processo di qualificazione/riqualificazione professionale e costruire una figura lavorativa del settore enogastronomico. A tal fine sono state utilizzate tutte le strategie ritenute necessarie dal Consiglio di Classe per valorizzare le esperienze umane, culturali e professionali degli studenti, cercando sempre la partecipazione e il coinvolgimento nel percorso di apprendimento. Naturalmente non è stato possibile creare un profilo professionale classico previsto da un corso regolare, ma, tuttavia, si è inteso fornire il maggior numero di conoscenze somministrabili ad una utenza adulta.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

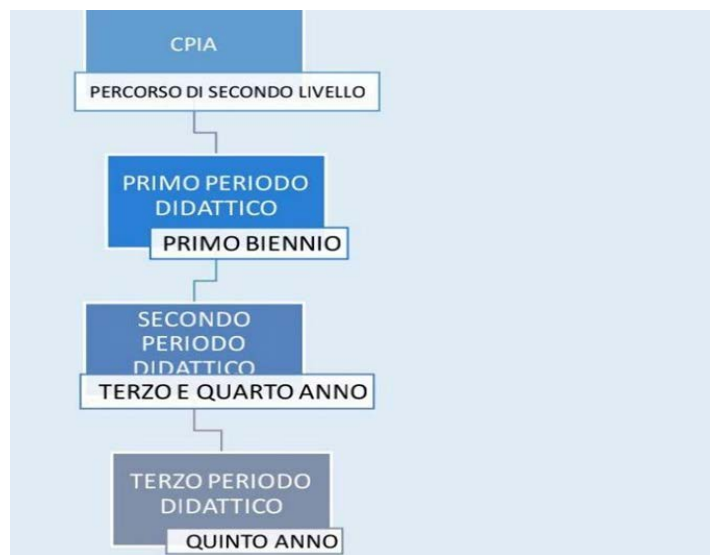
I risultati di apprendimento attesi a conclusione dei percorsi previsti consentono agli studenti di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, di accedere all'università, al sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Formattato: Tipo di carattere: 10,5 pt

Formattato: Tipo di carattere: 10,5 pt

Formattato: Tipo di carattere: 10,5 pt

Formattato: Tipo di carattere: 10,5 pt



PECUP

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio sono in grado di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;-applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitorare per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati;- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

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, gli adulti frequentanti il secondo periodo del CPIA possono sostenere un esame di I.e.F.P. relativo all'indirizzo specifico scelto.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	MATEMATICA	ITALIANO	ITALIANO	CUCINA	INGLESE
2	MATEMATICA	STORIA	ITALIANO	CUCINA	ALIMENTAZIONE
3	SALA	DTA	DTA	CUCINA	MATEMATICA
4	SALA	INGLESE	INGLESE	CUCINA	ALIMENTAZIONE
5		DTA	ALIMENTAZIONE	ALIMENTAZIONE	

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	DISCIPLINA
TRENTO NICOLETTA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
TRENTO NICOLETTA	STORIA
CARANGELO GIUSEPPINA	LINGUA INGLESE
SAVO ANGELA	MATEMATICA
CECCARELLI SERGIO	DTA
PARENTE ILARIA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DE VECCHIS ROBERTO	L.S.V.S.B.
FUNARI GIUSEPPE	L.S.E.S.C.

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	TRENTO NICOLETTA
DOCENTE TUTOR PCTO	CARANGELO GIUSEPPINA
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	CECCARELLI SERGIO
DOCENTI PATTI FORMATIVI	CONSIGLIO DI CLASSE

COMMISSARI INTERNI	MATERIA
PARENTE ILARIA	SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DE VECCHIS ROBERTO	L.S.V.S.B.
FUNARI GIUSEPPE	L.S.E.S.C.

ELENCO CANDIDATI

ELENCO CANDIDATI INTERNI

No	COGNOME	NOME	PROVENIENZA
1	OMISSIS	OMISSIS	Casa Circondariale,FR
2	OMISSIS	OMISSIS	Casa Circondariale,FR
3	OMISSIS	OMISSIS	Casa Circondariale,FR
4	OMISSIS	OMISSIS	Casa Circondariale,FR
5	OMISSIS	OMISSIS	Casa Circondariale,FR
6	OMISSIS	OMISSIS	Casa Circondariale,FR
7	OMISSIS	OMISSIS	Casa Circondariale,FR.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, attualmente formata da 7 studenti, presenta nel complesso una composizione eterogenea in rapporto alla formazione pregressa, all'assiduità nella frequenza e al profitto raggiunto. Alcuni studenti avevano già frequentato il 4 anno in questa sede mentre altri provengono da altri istituti. Alcuni studenti precedentemente iscritti non hanno proseguito la scuola a causa delle esigenze peculiari della casa circondariale, spostamenti, scarcerazioni, consegna ai domiciliari, ecc. La classe, dal punto di vista comportamentale, ha mostrato un atteggiamento responsabile sia riguardo l'impegno che le attività didattiche hanno richiesto, sia in relazione al dialogo educativo, sempre corretto e aperto al confronto. Il gruppo degli alunni è risultato coeso ed ha mostrato un reciproco rispetto. In relazione alla frequenza, alcune assenze degli alunni sono dovute a colloqui e a mansioni affidate agli stessi dalla casa circondariale unendo così al momento della formazione quello dell'attività laboratoriale.

Lo svolgimento dei contenuti nelle varie discipline ha tenuto conto di quanto predisposto nel Patto Formativo individuale (presente nel fascicolo personale di ciascuno studente, ad eccezione degli studenti trasferiti da altro Istituto Penitenziario). In generale i programmi sono stati presentati agli studenti in forma sintetica tenuto conto del livello di partenza, delle attività interne alla Casa Circondariale, della mancanza di libri di testo e delle difficoltà nello studio individuale oltre l'orario scolastico. In relazione alla lingua inglese, tenuto conto del livello di preparazione diversificato, si è lavorato sulle strutture linguistiche di base per il raggiungimento di obiettivi minimi.

Avendo gli studenti esperienze pregresse, sia scolastiche che lavorative, hanno mostrato buone potenzialità, sia sul piano teorico che su quello pratico. Un piccolo gruppo è riuscito a raggiungere risultati più che discreti, il restante gruppo si mantiene sulla sufficienza. Riguardo al profitto si possono dunque individuare tre fasce di livello:

- primo gruppo, composto da alcuni alunni che manifestano ancora lacune in diverse discipline, sia nella produzione scritta che orale.
- secondo gruppo, che è riuscito a raggiungere nel tempo gli obiettivi stabiliti nella maggior parte delle discipline;

terzo gruppo, ne fanno parte quegli alunni che si sono distinti per l'applicazione costante, l'atteggiamento positivo e l'assiduità alle lezioni, raggiungendo buoni risultati.

Sono state somministrate due simulazioni per ognuna delle prove scritte previste. E' stata predisposta per la fine di Maggio una simulazione di colloquio orale.

Per le attività scolastiche sono state utilizzate le aule didattiche, il laboratorio di cucina, i sussidi didattici predisposti dai docenti.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ciascun alunno sono stati presi in esame: il livello di raggiungimento delle competenze specifiche, prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo; i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale; i risultati delle prove di verifica.

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.

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	OMISSIS	OMISSIS	Non prevista	X
2	OMISSIS	OMISSIS	Non prevista	X
3	OMISSIS	OMISSIS	Non prevista	X
4	OMISSIS	OMISSIS	Non prevista	X
5	OMISSIS	OMISSIS	Non prevista	X
6	OMISSIS	OMISSIS	Non prevista	X
7	OMISSIS	OMISSIS	Non prevista	X

Le prove Invalsi, in formato cartaceo, sono state programmate secondo il seguente calendario:

18 Aprile Italiano

18 aprile Matematica

19 aprile Inglese

EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica ha interessato tutte le discipline del Consiglio di classe.

Le UDA (allegate al Patto formativo individuale) sono state le seguenti:

A-"L'EUROPA"

B-"LA PARTECIPAZIONE ALLA VITA PUBBLICA E IL VOTO"

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Letteratura Italiana

Prof.ssa Nicoletta Trento

Aree tematiche dei moduli (Mono o multidisciplinari)	Tempo complessivo o per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>UDA n.1</p> <p>Grammatica Italiana e analisi del testo.</p> <p>Le parti del discorso; Gli strumenti per analizzare un testo narrativo e/o poetico: le figure retoriche, elementi di narratologia.</p> <p>UDA n.2</p> <p>I movimenti letterari di fine '800</p> <p>- Positivismo</p> <p>- Naturalismo</p> <p>- Verismo</p> <p>- Giovanni Verga: biografia, opere e poetica</p> <p>UDA n.3</p> <p>L'Eta' del Decadentismo - Decadentismo</p> <p>- Simbolismo</p> <p>- Futurismo</p> <p>- Gabriele D'Annunzio: biografia, opere e poetica.</p>	<p>10 ore</p> <p>15 ore</p> <p>15 ore</p> <p>15 ore</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Analisi guidate di testi letterari</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Costruzione di mappe concettuali</p>	<p>Materiale predisposto dall'insegnante</p> <p>Schede di analisi dei testi letterari</p> <p>Analisi guidata di testi letterari</p>	<p>Esercizi di analisi di testi letterari</p> <p>Il tema</p> <p>Verifiche orali</p> <p>Prove strutturate e semistrutturate. Saggio breve</p>	<p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della letteratura e degli Autori italiani</p> <p>Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche italiane</p>	<p>Redigere varie tipologie di testi utilizzando caratteristiche specifiche</p> <p>Riconoscere le principali caratteristiche linguistiche dei testi antologici e individuare i temi fondamentali</p> <p>Collocare nel tempo e nello spazio e identificare relazioni tra i principali Movimenti e Autori trattati</p> <p>Utilizzare gli strumenti di comunicazione in base ai diversi contesti</p> <p>Rilevare affinità e differenze tra correnti e testi diversi</p> <p>Rielaborare in modo personale i contenuti di un testo</p>	<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>

<p>- Giovanni Pascoli: biografia, opere poetica Selezione di opere lette, analizzate e commentate.</p> <p>UDA n .4</p> <p>Il Romanzo tra Ottocento e Novecento</p> <p>-Luigi Pirandello: biografia, opere e poetica (** da svolgere)- Italo Svevo: biografia,opere e poetica.</p> <p>Selezione di opere lette,analizzate e commentate.</p> <p>UDA n. 5</p> <p>da svolgere</p> <p>La poesia della crisi dell'uomo moderno</p> <p>Unità didattica n.1: Ermetismo,Ungaretti</p> <p>UDA n .6</p> <p>Laboratorio di scrittura Le cinque tipologie di testo;Analisi delle caratteristiche di ciascuna tipologia;</p> <p>produzione scritta in vista dell'Esame di Stato.</p>	20 ore						
	10 ore						
	23 ore						

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Storia

Prof.ssa Nicoletta Trento

Aree tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari)	tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo /strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>UDA n.1</p> <p>Il mondo alla fine del XIX secolo e la crisi dell'equilibrio europeo Dal colonialismo all'imperialismo-l'età giolittiana.</p> <p>Le tappe dell'Unità d'Italia; L'Economia e la società al tempo della seconda rivoluzione industriale.</p> <p>la seconda rivoluzione industriale; la nascita della società di massa; l'Italia giolittiana</p> <p>UDA n.2</p> <p>La Prima guerra mondiale e il difficile dopoguerra.</p> <p>I fattori di crisi dell'equilibrio internazionale e le fasi della Prima guerra mondiale; la rivoluzione</p>	<p>6 ore 8 ore</p> <p>8 ore</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Lettura ed analisi dei documenti storici.</p>	<p>Fotocopie Documenti storici.</p> <p>Materiale predisposto dall'insegnante</p>	<p>Prove strutturate e semistrutturate</p> <p>Verifiche orali</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo. Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti).</p> <p>Strumenti della divulgazione storica.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare.</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>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>

Aree tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari)	tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo /strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Rivoluzione russa; il dopoguerra in Europa e in Italia.</p> <p>I trattati di pace e la risistemazione degli assetti geopolitici.</p> <p>UDA n.3</p> <p>L'età dei totalitarismi.</p> <p>Le difficoltà economiche e le tensioni sociali che in Europa portarono ai totalitarismi; il Fascismo.</p> <p>La crisi del 1929 e la risposta del New Deal; L'Unione Sovietica di Stalin; la Germania nazista.</p> <p>(da svolgere) **</p> <p>UDA n.4</p> <p>La Seconda guerra mondiale</p> <p>Le fasi della seconda guerra mondiale ed i suoi effetti; la guerra civile e la Resistenza in Italia; la Shoah; I delicati equilibri del secondo dopoguerra: la ricostruzione dell'Europa e la divisione della Germania; il secondo dopoguerra in Italia e in Europa; l'Italia repubblicana; la guerra fredda.</p> <p>(da svolgere) **</p>	<p>8 ore</p> <p>10 ore</p>						

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Lingue e civiltà inglese

Prof.ssa Giuseppina Carangelo

Aree tematiche dei moduli (Mono o multidisciplinari)	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>MODULO 1 Ripasso di alcuni argomenti grammaticali, in particolare: present simple, WH questions words, future, past, modal verbs</p> <p>MODULO 2 (Ripasso argomenti principali secondo biennio inerenti il settore d'indirizzo) Ingredients and recipe language</p>		<p>Lezione frontale e schemi riassuntivi alla lavagna</p> <p>Lezione frontale e Letture</p> <p>comprensione del testo</p> <p>Discussione in classe</p>	<p>Fotocopie</p> <p>Fotocopie</p>	<p>Verifiche scritte ed orali</p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate Verifiche scritte ed orali</p> <p>Prove strutturate e semi-strutturate</p>	<p>lessico e fraseologia idiomatica frequenti, relativi ad argomenti di studio</p> <p>saper utilizzare in modo semplice lessico specifico e strutture appropriate relative agli argomenti del settore d'indirizzo e ricette</p>	<p>utilizzare il dizionario bilingue cartaceo - utilizzare in modo adeguato le strutture grammaticali di base utilizzare appropriate strategie per reperire informazioni e comprendere i punti essenziali in testi scritti e orali, inerenti alla sfera professionale</p>	<p>comprendere globalmente testi relativamente semplici in lingua standard, riguardanti argomenti noti di attualità e di studio.</p> <p>Esprimersi in modo comprensibile, su argomenti della sfera personale</p> <p>esprimersi in modo comprensibile, con correttezza formale e proprietà lessicale, su argomenti riguardanti la sfera professionale e settore d'indirizzo</p>

Are tematiche dei moduli (Mono o multidisciplinari)	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>MODULO 3 Food safety and hygiene:</p> <p>-HACCP</p> <p>-Food/wine contamination - Grammatica riferita al contesto</p> <p>MODULO 3</p> <p>Healthy eating and diets:</p> <p>-Food pyramid -Food groups</p> <p>-The Mediterranean diet</p> <p>-Grammatica riferita al contesto</p>		<p>Lezione frontale e letture</p> <p>comprensione del testo</p> <p>Discussione in classe</p> <p>Lezione frontale Letture e comprensione del testo</p> <p>Discussione in classe</p>	<p>Fotocopie</p> <p>Fotocopie</p>	<p>Verifiche orali Verifiche orali</p>	<p>conoscere le basi dell'igiene e della sicurezza in cucina e contaminazione del cibo/vino.strategie per la comprensione globale e dettagliata di testi semplici,riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo(piramide alimentare,gruppi alimentari,la dieta mediterranea)</p>	<p>- utilizzare la lingua del settore di indirizzo utilizzare appropriate strategie per reperire informazioni e comprendere i punti essenziali in testi scritti e orali,inerenti alla sfera personale e settore d'indirizzo utilizzare appropriate strategie per reperire informazioni e comprendere i punti essenziali in testi scritti e orali,inerenti alla sfera personale o professionale -utilizzare la lingua del settore di indirizzo</p>	<p>comprendere</p> <p>globalmente testi semplici in lingua standard, riguardanti argomenti noti di studio.</p> <p>-esprimersi in modo comprensibile,su argomenti riguardanti la sfera professionale e settore d'indirizzo.esprimersi in modo comprensibile su argomenti riguardanti la sfera professionale,interagendo in modo adeguato al contesto.</p>

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Diritto e tecnica amministrative

Prof. Ceccarelli Sergio

Aree tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari)	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
UDA1 Il marketing il marketing strategico ed operativo.	25 ore	Lezione frontale	Dispense, appunti e fotocopie	Prove Strutturate e semistrutturate. Verifiche orali e scritte	marketing: aspetti generali; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plaioni; I	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità.	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico -ristorativa.
UDA2 legislazione turistica - le norme volontarie.	20 ore	Lezione frontale	Dispense, appunti e fotocopie	Prove Strutturate e semistrutturate. Verifiche orali e scritte	mercato turistico; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e le fonti normative interne; Le nu	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento.	Utilizzare procedure di base per la predisposizione e la vendita di pacchetti di offerte turistiche coerenti con i principi dell'eco sostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio.
UDA3 a disciplina dei contratti di settore.	20 ore	lezione frontale	Dispense, appunti e fotocopie	Prove strutturate e semistrutturate. Verifiche orali e scritte	contratti di lavoro	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche e utilizzare le tecniche di marketing.	Utilizzare la filiera, procedure di base per la predisposizione di prodotti/servizi/menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela.
UDA4 programmazione ed i budget. il budget nelle imprese di ristorazione	25 ore	Lezione frontale	Dispense, appunti e fotocopie	Prove strutturate e semistrutturate. Verifiche orali e scritte	uso delle percentuali e calcoli di vario tipo		Utilizzare le tecniche tradizionali ed 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.

Commentato [GC1]:

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Prof.ssa Parente Ilaria

Are tematiche dei moduli	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>UDA N 1: I NUTRIENTI E LE LORO FUNZIONI I glucidi, le proteine, i lipidi, l'acqua, sali minerali e vitamine. Funzioni, classificazione e fonti alimentari.</p> <p>UDA N 2: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IMC, Dieta equilibrata e dieta mediterranea; dieta vegetariana. Piramide alimentare; il piatto sano.</p> <p>UDA N 3: ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E PATOLOGICHE La dieta del bambino e dell'adolescente; la dieta dell'adulto; la dieta della terza età; Dieta in gravidanza e in allattamento -Dieta dello sportivo -Dietoterapia -Malnutrizione per difetto ed eccesso -Diabete -Obesità -Cancro -Ipercolesterolemia - allergie e intolleranze</p> <p>UDA N 4: SICUREZZA ALIMENTARE Contaminazioni chimico-fisiche: da micotossine, zoofarmaci e fitofarmaci, metalli pesanti (piombo, mercurio, cadmio), da imballaggi degli alimenti, da radiazioni. Contaminazioni biologiche: microrganismi patogeni e fattori che regolano il loro sviluppo; modalità di trasmissione dei microrganismi; infezioni alimentari (epatite A ed E);</p>	<p>30 ore</p> <p>20 ore</p> <p>30 ore</p> <p>20 ore</p> <p>20 ore</p>	<p>Lezioni frontali e schemi riassuntivi alla lavagna</p> <p>Lezioni frontali e schemi riassuntivi alla lavagna</p> <p>Lezioni frontali e schemi riassuntivi alla lavagna</p>	<p>Fotocopie e sintesi del docente</p> <p>Fotocopie e sintesi del docente</p> <p>Fotocopie e sintesi del docente</p> <p>Fotocopie e sintesi del docente</p>	<p>Verifiche orali.Prove</p> <p>semistrutturate Verifiche orali.Prove</p> <p>semistrutturate Verifiche orali.Prove</p> <p>semistrutturate</p>	<p>Conoscere la struttura e le funzioni dei macronutrienti.</p> <p>Caratteristiche principali di vitamine,sali minerali,acqua e fibra vegetale</p> <p>P Conoscere le corrette abitudini alimentari in diverse condizioni fisiologiche e patologiche delle persone</p> <p>Conoscere i protocolli di igiene personale,delle attrezzature e degli ambienti di lavoro. Conoscere e mettere in pratica il protocollo di autocontrollo HACCP</p>	<p>Saper riconoscere le principali classi di composti organici come principi nutritivi.</p> <p>Saper riconoscere le esigenze nutrizionali delle persone in base alle loro condizioni fisiologiche e patologiche.</p> <p>Saper mettere in pratica i protocolli di igiene e di autocontrollo HACCP</p> <p>Saper riconoscere le esigenze nutrizionali delle persone in base alle loro condizioni patologiche</p>	<p>Saper valutare l'impatto negativo che può avere sulla salute un consumo inadeguato dei nutrienti Saper utilizzare il giusto protocollo in base al posto di lavoro e saper collegare gli</p> <p>autocontrolli HACCP adeguati all'ambiente e al tipo di lavoro svolto.</p> <p>Saper scegliere e distribuire gli alimenti e i principi nutritivi in base alle esigenze nutrizionali delle persone</p>

Aree tematiche dei moduli	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>tossinfezioni alimentari (salmonellosi); intossicazioni alimentari (stafilococchi, botulismo); parassitosi o infestazioni alimentari da metazoi (teniasi).</p> <p>UDA N 5: HACCP Normativa igienico sanitaria del settore. Certificazioni di qualità.</p>							

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Laboratorio di Servizi Enogastronomico Settore Sala e Vendita

Docente: Prof. Roberto De Vecchis

Aree tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>1) Degustazione e abbinamento vino Il sommelier Le attrezzature per il servizio del vino Le fasi dell'analisi L'abbinamento cibo-vino</p> <p>2) Distillati e birra Prodotti principali Loro utilizzo nell'ambito della ristorazione</p>	<p>121816</p>	<p>Lezione frontale Lezione dialogata Brainstorming Cooperative learning</p>	<p>Fotocopie Materiale predisposto dall'insegnante</p>	<p>Esprimere opinioni personali sugli argomenti analizzati Prove strutturate e semistrutturate</p>	<p>Principali tecniche per la degustazione del vino. Principali bevande alcoliche</p>	<p>Gli alunni sono in grado di riconoscere le diverse tipologie di bevande alcoliche</p>	<p>conoscere le procedure e la normativa vigente riguardante le diverse tipologie delle lavorazioni. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali e nazionali.</p>

Aree tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
3) Caffetteria e Cocktail Classificazione dei cocktail Strumenti necessari Preparazioni principali Diverse tipologie di caffè, tè e cioccolato 4) Tipologia di menù e mise en place 5) Catering e banqueting	10				Procedure di preparazione nella preparazione dei cocktail e caffetteria Principali tipologie di menù e preparazione sala ristorante. Conoscenza dei principali servizi di ristorazione	Gli alunni sono in grado di distinguere le diverse tipologie di cocktail e di collocarli nell'ambito della giornata	Attuare strategie e pianificazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Matematica

Docente: Prof.ssa Savo Angela

Are tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari)	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Unità 1.Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Unità 2.Confrontare e analizzare figure geometriche individuando relazioni</p> <p>Unità 3. Padroneggiare le tecniche e le procedure di calcolo e la rappresentazione grafica delle funzioni.</p>	301522	<p>Lezione frontale</p> <p>Brainstorming, attività di gruppo</p> <p>Esercitazioni guidate</p> <p>>Consolidamento e approfondimento</p>	>Dispense fotocopie Appunti	<p>Prove strutturate e semi-strutturate</p> <p>Verifiche formative</p>	<p>>Calcolo aritmetico e algebrico</p> <p>>Calcolo in N,Z,Q,R >Calcolo letterale monomie polinomi proporzioni</p> <p>percentuali</p> <p>>equazioni e sistemi di primo e secondo grado >disequazioni di primo grado.</p> <p>>il piano cartesiano, la retta, la circonferenza e la parabola</p> <p>Dominio delle funzioni razionali</p> <p>studio del segno</p> <p>Intersezione con gli assi del piano cartesiano;</p>	<p>risolvere espressioni letterali</p> <p>risolvere equazioni di primo e secondo grado risolvere disequazioni di primo e secondo grado;</p> <p>risolvere sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di primo e secondo grado o a esse riconducibili</p> <p>risolvere problemi geometrici elementari</p> <p>Determinare le condizioni elementari per l'esistenza di una funzione razionale.</p>	<p>Saper risolvere problemi utilizzando disequazioni di vario genere</p> <p>Padroneggiare i concetti principali relativi alla geometria analitica</p> <p>Padroneggiare il concetto di limite di una funzione</p> <p>Risolvere problemi relativi a limiti di funzioni</p>

Aree tematiche dei moduli (Mono o multidisciplinari)	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
Unità 4. Padroneggiare le tecniche di analisi dei dati e di sintesi delle informazioni	22				media, moda,mediana,percentili	conoscere gli elementi basilari della statistica descrittiva	

QUADRO SINTETICO DEL PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE

Disciplina: Laboratorio di Servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Prof. Giuseppe Funari

Are tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari (sono indicate le discipline coinvolte)	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>MOD.1-IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA</p> <p>Unità 1-IL MERCATO ENOGASTRONOMICO</p> <p>LE TIPOLOGIE DEGLI ESERCIZI. La legge n. 287/1991 e le tipologie.Classificazione in base all'organizzazione IL CATERING INDUSTRIALE: caratteristiche-organizzazione-classificazione. la ristorazione sociale. la ristorazione sui mezzi di trasporto</p> <p>LA RISTORAZIONE COMMERCIALE: la ristorazione tradizionale. la ristorazione veloce</p> <p>MOD.2-I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO Unità 1-I PRODOTTI ALIMENTARI</p> <p>I Prodotti alimentari e le gamme. prodotti prelaborati;</p> <p>Unità 2-MARCHI DI QUALITÀ E TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI</p> <p>I marchi di qualità europei. I prodotti biologici</p> <p>Unità 3 - Approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>MOD.3-L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE</p> <p>Unità 1 - L'ORGANIZZAZIONE DELL'IMPIANTO DI CUCINA</p> <p>Le tipologie di impianto: cucina tradizionale. Cucina tradizionale evoluta. Il centro di preparazioni pasti.LA DISTRIBUZIONE CON LEGAME DIFFERITO</p>	<p>20 ore 10 ore 20 ore</p>	<p>Lezione teorica</p> <p>Lezione teorica</p>	<p>Fotocopie</p> <p>Materiale predisposto dall'insegnante</p>	<p>Orale pratico Orale e pratico Orale E pratico</p>	<p>Tipologie dei servizi ristorativi e classificazione dei pubblici esercizi. Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</p> <p>Le principali tendenze del mercato ristorativo italiano.</p> <p>la classificazione dei prodotti in base al livello di lavorazione.</p> <p>Criteri di qualità degli alimenti.</p> <p>1 modelli tradizionali e innovativi di organizzazione dell'impianto di cucina. Le</p>	<p>Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</p> <p>Leggere,</p> <p>riconoscere ed interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico.Distinguere la ristorazione di necessità da quella di svago/piacere.Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale e neo ristorazione.</p> <p>Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a</p>	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Individuare le nuove tendenze di filiera.Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali.</p> <p>Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p>

Aree tematiche dei moduli Mono o multidisciplinari (sono indicate le discipline coinvolte)	Tempo complessivo per ciascun modulo	Metodo/strategie	Strumenti	Tipi di verifiche	Conoscenze	Abilità	Competenze
<p>Legame caldo. Legame freddo.</p> <p>LA CUCINA COOK AND CHILL</p> <p>Le caratteristiche tecniche del processo. Le caratteristiche organizzative del sistema</p> <p>LA CUCINA SOTTOVUOTO</p> <p>La conservazione sottovuoto. La cottura sottovuoto. Il "sistema" sottovuoto nell'organizzazione del lavoro</p>	10 ore	Lezione teorica		tecniche, vantaggi e svantaggi del sistema cook and chill, della cucina Orale e sottovuoto, pratico classificazione delle tecniche di cottura. Temperature		tecniche di legame, criteri economici, differito. Principi, gastronomici e organizzativi. Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del	attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto e alla domanda di mercato

SIMULAZIONI
PRIMA PROVA-SECONDA PROVA-COLLOQUIO

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario:

Prima Prova scritta: 13/03/2024 e 9/04/2024

Seconda Prova scritta: 26/03/2024 e 10/04/2024

Colloquio orale:

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.

Il colloquio orale si svolgerà durante l'orario scolastico con una durata di circa 30 minuti a studente.

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) si svolgerà in chiave interdisciplinare al fine di valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi collegandoli opportunamente tra loro.

Nella simulazione del colloquio verranno proposti materiali attinenti al percorso didattico, alle attività svolte, ai progetti scolastici e alle esperienze personali dei candidati, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

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 argomentativo 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	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		Semplice ma corretta	6	

	l'argomentazione	Puntuale	7-8	
		Puntuale ed articolata	9-10	
TIPOLOGIA C	1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Incoerente	5-6	
		Non pienamente rispondente	7-8	
		Rispondente	9	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	
	2. Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		Fondamentalmente ordinato	9	
		Sicuro e corretto	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Decisamente carente	3-4	
		Frammentaria	5	
		Adeguate	6	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
VALUTAZIONE	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)			

LA COMMISSIONE

Fiuggi,

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Alunno		Classe Quinta Sezione_	
Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione scarsa con risposta frammentaria e superficiale	1	
	Comprensione sufficiente con risposta adeguata e qualche imprecisione	2	
	Comprensione quasi completa e quasi corretta con risposta adeguata	2.5	
	Comprensione completa, corretta e dettagliata	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/e disciplina/e	Conoscenza frammentaria e/o presenza di gravi errori concettuali	1-2	
	Conoscenza adeguata, coerente e con delle imprecisioni	3	
	Conoscenza completa, corretta e non dettagliata	4	
	Conoscenza completa, corretta e dettagliata	5-6	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi	Rielabora in modo impreciso e non si orienta opportunamente fra i contenuti. Utilizza i diversi linguaggi specifici in modo improprio	1	
	Rielabora in modo quasi sempre corretto le informazioni e opera qualche collegamento tra i contenuti. Utilizza i diversi linguaggi in modo adeguato	2	
	Rielabora in modo corretto e completo e opera più collegamenti disciplinari e rari interdisciplinari. Utilizza i diversi linguaggi specifici in modo quasi sempre corretto ed efficace	2.5	
	Rielabora in modo corretto, completo e autonomo e opera collegamenti disciplinari e interdisciplinari. Utilizza i diversi linguaggi specifici in modo corretto ed efficace	3	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Ha una scarsa padronanza degli strumenti e delle tecniche lavorative, analizza con molte difficoltà le problematiche proposte. Il prodotto elaborato non è aderente alla richiesta	1-2	
	Ha una superficiale padronanza degli strumenti e delle tecniche lavorative, analizza con difficoltà le problematiche proposte. Il prodotto elaborato è essenziale e presenta molte imprecisioni	3-4	
	Ha una sufficiente padronanza degli strumenti e delle tecniche lavorative; riesce, con qualche inesattezza, a risolvere, con un piccolo aiuto, problemi pratici nel proprio ambiente di lavoro, elaborando un progetto adeguato solo in alcuni casi specifici	5	
	Ha una discreta padronanza degli strumenti e delle tecniche lavorative; riesce, con qualche inesattezza, a risolvere problemi pratici nel proprio ambiente di lavoro, elaborando progetti su più casi specifici	6	
	Ha una buona padronanza degli strumenti e delle tecniche lavorative; riesce, con qualche inesattezza, a risolvere problemi pratici nel proprio ambiente di lavoro, elaborando progetti su molti casi specifici	7	

	Ha un'ottima padronanza degli strumenti e delle tecniche lavorative; riesce, autonomamente e senza alcuna inesattezza, a risolvere problemi pratici nel proprio ambiente di lavoro ,elaborando continui progetti su casi specifici continuamente diversi	8	
	Punteggio totale	/20

LA COMMISSIONE

Fiuggi,

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Alunno:		Classe Quinta Sezione:		
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e	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	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	

comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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

LA COMMISSIONE

----- ----- ----- -----
----- ----- ----- -----
----- ----- ----- -----

Fiuggi,

IL PRESIDENTE

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

1.	PTOF (formato digitale su usb)
2.	Fascicoli personali dei candidati
3.	Relazioni finali e Programmi svolti firmati dagli alunni
4.	Verbali Consiglio di classe designazione membri interni, approvazione Documento 15 Maggio e scrutinio finale
5.	Altre griglie adottate durante l'anno scolastico: griglia di valutazione per i risultati di apprendimento; griglia del comportamento; griglia Ministeriale per l'attribuzione credito scolastico.
6.	Schede individuali relative allo svolgimento dei PCTO (ex ASL)
7.	Simulazioni prima e seconda prova scritta