



**Ministero dell'Istruzione e del Merito - 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 Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone:  
FRRH030019; Corso serale: [corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it](mailto:corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it) Telefono: 0775 533614 – e-mail: [frrh030008@istruzione.it](mailto:frrh030008@istruzione.it); - pec:

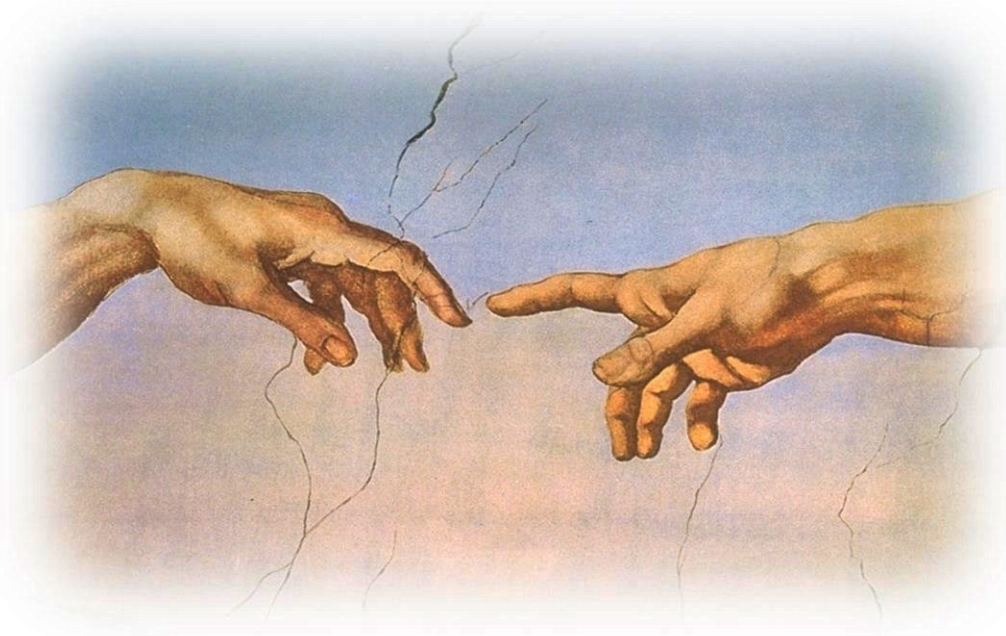
[frrh030008@pec.istruzione.it](mailto:frrh030008@pec.istruzione.it)

SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://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 2023/24**

Ai sensi dell'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024 su organizzazione modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023-2024. Il presente documento rispetta la nota prot. 10719 del 21 marzo 2017 allegato 1, sulla pubblicazione dei dati sensibili.

**CLASSE V<sup>A</sup> SEZ. A**

<b>CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:</b>	IPEN - SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"
TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"	

<b>SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag. 4</b>
<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE</b>	<b>Pag. 5-9</b>
<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni)</li> <li>- ELENCO ALUNNI</li> <li>- COMPONENTE GENITORI</li> </ul>	<b>Pag. 10</b>
<b>ELENCO CANDIDATI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CANDIDATI INTERNI</li> <li>- CANDIDATI ESTERNI</li> </ul>	<b>Pag. 11</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PROFILO DELLA CLASSE</li> <li>- STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI</li> </ul>	<b>Pag.12 -13</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<b>Pag. 14</b>
<b>PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA - Uda INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag. 15</b>
<b>PROVE INVALSI</b>	<b>Pag.16</b>
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO</b>	<b>Pag. 17</b>
<b>ELENCO CAPOLAVORO (Attività di Orientamento)</b>	<b>Pag. 18</b>
<b>RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<b>Pag. 19-45</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. 47-53</b>
<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE</b>	<b>Pag. 54</b>
<b>FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag. 55</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 (scegliere l'articolazione-opzione di interesse)

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

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

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

#### Bar

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

individuando le nuove tendenze di filiera.

Latte Art (caffetteria).

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

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

**REPUTATION BRAND MANAGER:**

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

**L'ADDETTO AL REVENUE PRICING:**

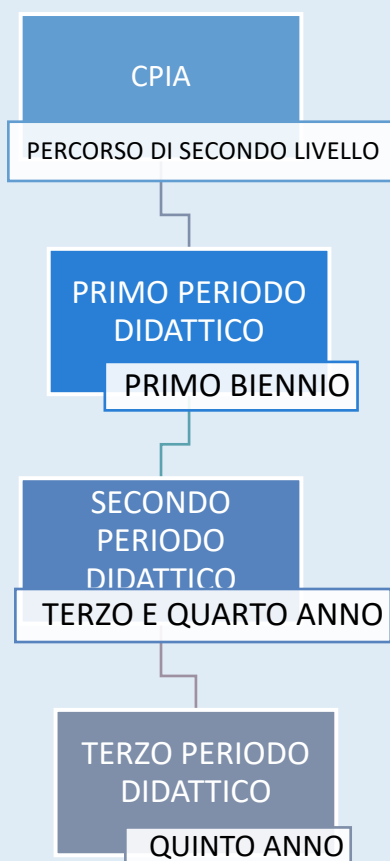
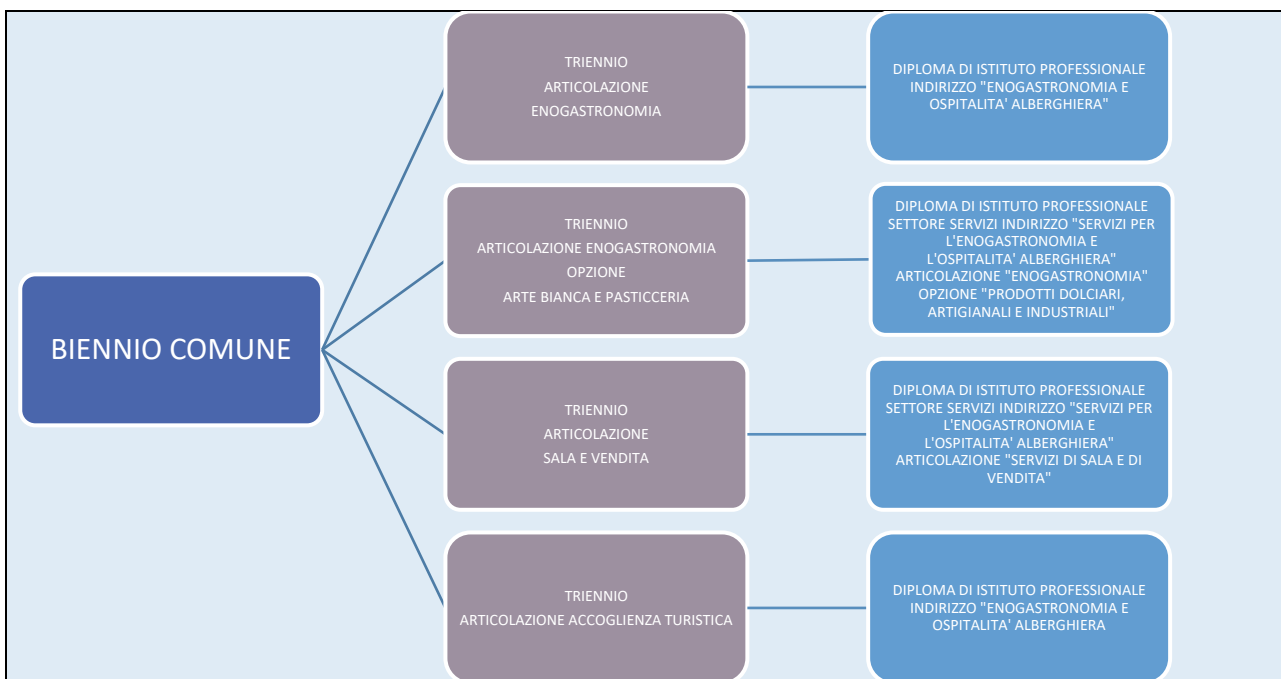
è colui che modifica le tariffe attraverso la gestione delle leve di prezzo. Il suo compito si svolge utilizzando prevalentemente servizi di booking on line. La sua mission principale è ottimizzare la vendita delle stanze il più possibile, anche attraverso proposte last minute.

**GUEST RELATION MANAGER:**

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

Il **CPIA** è strutturato in un percorso di secondo livello suddiviso in tre periodi didattici al termine dei quali gli alunni conseguono un:

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



(Eliminare riquadri non attinenti al percorso)

Visto l'accordo Stato/Regioni sull'individuazione delle qualifiche professionali e tenuto conto che il nostro Istituto è stato accreditato dalla Regione Lazio come ente per il

rilascio della qualifica professionale, i discenti alla fine del terzo anno e gli adulti frequentanti il secondo periodo del CPIA possono sostenere un esame di I.e.F.P. relativo all'indirizzo specifico scelto.

## **COMPETENZE**

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

**Competenza n. 1:** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.

**Competenza n. 2:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, 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 utilizza le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

**Competenza n. 10:** Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

**Competenza n. 11:** Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

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

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

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

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

**Competenza in uscita n. 3:** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa



sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

**Competenza in uscita n. 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

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

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

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

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

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

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

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

## QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	LAB.SALA	IRC	ALIMENTAZIONE	INGLESE	STORIA
2	FRANCESE	LAB.SALA	ALIMENTAZIONE	LAB.CUCINA	STORIA
3	ALIMENTAZIONE	DTA	MATEMATICA	LAB.CUCINA	ALIMENTAZIONE
4	DTA	MATEMATICA	DTA	LAB.CUCINA	LAB.CUCINA
5	LETTERE	MATEMATICA	FRANCESE	LAB.CUCINA	SC. MOTORIE
6	PANETTA	INGLESE	LETTERE	LAB.CUCINA	SC. MOTORIE
7		LETTERE	LETTERE	LAB.CUCINA	

## COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
RITA RICCI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
LAURA PETRICCA	STORIA
RITA BONACCI	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
ANNA RITA PANETTA	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
SILVIA ESPOSITO	MATEMATICA
ANGELO DELLA MORTE	DTA
LORDANA CARANZETTI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
ANTONIO BRANCATO	L.S.E.A.T.
GIOVANNI AMATI	L.S.E.S.S.V.
CRISTIANA DE SANTIS	IRC
ANGELO VINCIGUERRA	SCIENZE MOTORIE

<b>DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE</b>	<b>RITA RICCI</b>
<b>DOCENTE TUTOR ORIENTAMENTO</b>	<b>ANGELO VINCIGUERRA</b>
<b>DOCENTE TUTOR PCTO</b>	<b>RITA RICCI</b>
<b>DOCENTE TUTOR ED. CIVICA</b>	<b>RITA BONACCI</b>
<b>DOCENTE TUTOR PFI</b>	<b>RITA RICCI</b>

<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE ALUNNI</b>	<b>1</b>	<b>GRATIS JASMINE</b>
	<b>2</b>	<b>MORICONI SOFIA</b>
<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE GENITORI</b>	<b>1</b>	
	<b>2</b>	

<b>COMMISSARI INTERNI</b>	<b>MATERIA</b>
LOREDANA CARANZETTI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
GIOVANNI AMATI	L.S.E.S.S.V
ANTONIO BRANCATO	L.S.E.A.T.

## ELENCO CANDIDATI

### ELENCO CANDIDATI INTERNI

<b>N°</b>	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>PROVENIENZA</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			
17			
18			
19			
20			
21			

### CANDIDATI ESTERNI (Previo superamento dell'esame preliminare)

<b>N°</b>	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	
1			
2			

## PROFILO DELLA CLASSE

### SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe, formata da studenti dell'indirizzo di Enogastronomia ha subito nel corso degli anni dei cambiamenti nella composizione. Si tratta di una classe eterogenea dal punto di vista della provenienza; infatti, la maggior parte dei discenti, è residente in comuni della provincia di Frosinone e Roma. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta avere un profilo di una vivacità contenuta e un livello di socializzazione che ha subito variazioni durante il percorso scolastico anche in seguito ad un episodio luttuoso che ha avuto una forte ricaduta dal punto di vista emotivo-relazionale sulla classe in generale.

### SITUAZIONE ATTUALE

La classe in questo anno scolastico è composta da 15 alunni di cui nove maschi e sei femmine con un andamento disciplinare corretto e disponibile nei confronti dei docenti delle singole discipline. Nella classe è presente un'alunna DSA. Il gruppo classe presenta una conformazione eterogenea che può essere così descritta: un primo gruppo formato da pochi elementi ha seguito in maniera proficua le attività didattiche dimostrando di possedere un metodo di studio adeguato e una buona capacità nella rielaborazione dei contenuti. Un secondo gruppo, più numeroso, nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti non sempre ha dimostrato continuità nell'attività di studio all'interno delle singole discipline, riuscendo a recuperare solo in parte le lacune pregresse e raggiungendo un livello basico di preparazione. Alla classe sarà affidato un candidato esterno previo esame preliminare.

### ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:

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

**STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO  
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI**

<b>DOCENTE (ultimo anno)</b>	<b>MATERIA INSEGNATA</b>	<b>3° ANNO</b>	<b>4° ANNO</b>	<b>5° ANNO</b>
RITA RICCI	ITALIANO	X	X	X
LAURA PETRICCA	STORIA			X
LOREDANA CARANZETTI	SC. ALIMEN.	X	X	X
ANNA RITA PANETTA	FRANCESE	X	X	X
RITA BONACCI	INGLESE	X	X	X
ANTONIO BRANCATO	L.S.E.A.T.	X	X	X
GIOVANNI AMATI	L.S.E.S.S.V			X
ANGELO VINCIGUERRA	SC.MOTORIE	X	X	X
CRISTIANA DE SANTIS	IRC			X
ANGELO DELLA MORTE	DTA		X	X

## VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

## **EDUCAZIONE CIVICA**

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

**A- L'EUROPA**

**B- LA PARTECIPAZIONE ALLA VITA PUBBLICA ED IL VOTO**

(Si allegano al presente documento)

## **UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI**

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

**A- LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE**

**B- L'ETA' DEL FUTURISMO**

(Si allegano al presente documento)

**PROVE INVALSI**

<b>N°</b>	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>	<b>SECONDO ANNO</b>	<b>QUINTO ANNO</b>
1				X
2				X
3				X
4				X
5				X
6				X
7				X
8				X
9				X
10				X
11				X
12				X
13				X
14				X
15				X



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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione	USCITA DIDATTICA CASALE DEL GIGLIO	LE FERRIERE (LT)	06/02
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	-PEER TOO PEER TUTORING	ISTITUTO	DAL 18/09 al 22/9
	-PROGETTO CHALLENGE	ISTITUTO	27/11
	- GIORNATA DELLA VIOLENZA SULLE DONNE	TEATRO	25/11
	-MANIFESTAZIONE TARGA COMMEMORATIVA STUDENTE RUAN RIOLO	ISTITUTO	04/04
	-INTERPRETAZIONE SUL TEMA DELLA VIOLENZA SULLE DONNE	TEATRO	22/04
	- AGENDA CALVINO	TEATRO	10/04
Incontri con esperti	- INCONTRO CAMERA DI COMMERCIO FROSINONE-LATINA	ISTITUTO	27 /10
	- ASSORIENTA	ISTITUTO	Dal 16 al 31 /01
	- GGROUP	ISTITUTO	23/02
	- ITIS TURISMO ROMA ACADEMY	ISTITUTO	28 /02
	- CIBUM (accademia alta formazione)	ISTITUTO	5/04
Sport			
Attività in altri contesti formativi	- RIFLESSIONE CON PADRE ENZO	ISTITUTO	21/11
	- GIORNATA DONAZIONE AVIS		

<b>CAPOLAVORO 5A - A.S. 2023/2024</b>	
<b>STUDENTE</b>	<b>TITOLO</b>
	Lo Sport
	L'Arte
	Paextra
	La Danza
	Il calcio e la preparazione fisica
	Le arti marziali
	La Ferrari
	La cucina
	Il viaggio mi renderà libera
	Io e la natura
	Ju Jitsu
	Il modellismo d'auto
	Il rally
	La Sicilia
	Il calcio

**RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E  
SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI**

**RELAZIONI E QUADRI SINTETICI  
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE**

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>			
<b>PROFESSORESSA</b>	RITA RICCI		
<b>DISCIPLINA</b>	ITALIANO		
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE</b>	Terrile, Biglia, "Zeffiro" Paravia		
<b>STRUMENTI ADOTTATI</b>	Libro di testo, materiale didattico multimediale: presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi		
<b>METODI ADOTTATI</b>	Lezione frontale		
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>	Verifiche scritte; verifiche orali		
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> La classe, dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata; rispettosa dei compagni e dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e costruttivo. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno affrontato lo studio con un impegno costante; altri hanno avuto un atteggiamento meno partecipativo con poca costanza nello studio ed una frequenza discontinua. Un evento luttuoso nel corso dell'anno ha contribuito ad un abbassamento di livello della classe nel rendimento scolastico e ad un cambiamento di atteggiamento degli alunni nell'affrontare le tematiche di studio. Le competenze disciplinari programmate sono state raggiunte con livelli di apprendimento diversificati. Qualche studente presenta un buon livello di preparazione, la maggior parte un livello intermedio o basico con qualche difficoltà nello studio e nell'esposizione orale.</p>			
<b>UDA</b>	<b>UDA</b>	<b>Tempi</b>	<b>Competenze</b>

<p><b>UDA 1</b></p> <p><b>L'Età del Positivismo e del Realismo: il Verismo in Italia</b></p>	<p>Il Positivismo</p> <p>Realismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga</p> <p>La scapigliatura milanese</p>	<p>Primo Quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei vari contesti</li> <li>- Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative ai vari oggetti di studio</li> </ul>
<p><b>UDA 2</b></p> <p><b>L'età del Decadentismo</b></p>	<p>Il Decadentismo</p> <p>G. Pascoli</p> <p>G. D'Annunzio</p>	<p>Primo Quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute per riutilizzarle in contesti nuovi</li> </ul>
<p><b>UDA 3</b></p> <p><b>Il secondo Decadentismo</b></p>	<p>Il romanzo psicologico:</p> <p>Svevo e Pirandello</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca</li> </ul>
<p><b>UDA 4</b></p> <p><b>I Lirici nuovi: Ungaretti Montale Quasimodo</b></p>	<p><i>Giuseppe Ungaretti</i></p> <p>Eugenio Montale</p> <p>Quasimodo</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana</li> </ul>

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>			
<b>PROFESSORESSA</b>	Laura Petricca		
<b>DISCIPLINA</b>	Storia		
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE</b>	G. Gentile- L. Ronga, Guida allo studio della storia, Vol 5, ed. La Scuola		
<b>STRUMENTI ADOTTATI</b>	Testo in adozione		
<b>METODI ADOTTATI</b>	Lezione frontale, lezione partecipata.		
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>	Colloqui		
<b>BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:</b>			
<b>MODULI</b>	<b>UNITÀ</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>
<b>MODULO 1</b>	Primo Novecento: radici sociali e ideologiche. Età Giolittiana. Belle Epoque	Correlare la conoscenza storica agli sviluppi sociali, culturali, politici, alle scienze, alle tecnologie. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali, politici, le trasformazioni intervenute nel corso del tempo nelle diverse aree geografiche.	Ottobre
<b>MODULO 2</b>	Prima Guerra Mondiale Rivoluzione Russa Crisi del 1929 Primo Dopoguerra	Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica degli avvenimenti e delle principali fonti di informazione. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese anche attraverso gli insegnamenti della storia.	Novembre Dicembre Gennaio Febbraio
<b>MODULO 3</b>	Totalitarismi: Nazismo, Stalinismo.  L'Italia Fascista	Collocare gli eventi storici nella relativa contestualizzazione sociale, economico, politica, culturale nelle diverse aree geografiche di riferimento. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo.	Marzo Aprile

<b>MODULO 4</b>	La Seconda Guerra Mondiale	Essere in grado di collocare fatti, accadimenti, protagonisti, disagi, emergenze storiche del proprio territorio e del mondo intero. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa grazie agli insegnamenti della storia.	Maggio
-----------------	----------------------------	---	--------

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: INGLESE</b>					
PROFESSORE		Bonacci Rita			
DISCIPLINA		<b>INGLESE</b>			
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE		<i>Light the fire- Cooking and service-</i> B.Cappellini-E.Assirelli-A.Vetri			
STRUMENTI ADOTTATI		Libro di testo-fotocopie-LIM			
METODI ADOTTATI		Lezione frontale-lavori individuali e di gruppo			
TIPOLOGIE DI VERIFICHE		Scritte: strutturate, semistrutturate. Orali.			
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> Gli studenti dal punto di vista del comportamento si sono sempre dimostrati rispettosi delle regole e corretti nei rapporti tra docente e alunni. Per quanto riguarda l'impegno scolastico e la partecipazione attiva al dialogo educativo, non tutti hanno dimostrato lo stesso interesse e motivazione. Nel complesso i risultati finali si attestano su una sufficienza generale, dalla quale però si distinguono un paio di elementi, che prevalgono nettamente sia per l'impegno che per il profitto.</p>					
UDA N°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi (ore)/ Periodo (quadrimestre)

1	<b>Working in Catering</b>	<p>Understanding job advertisements  Writing a CV and a cover letter  Using appropriate verbal and non-verbal communication in a job interview situation</p>	<p>To be able to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Understand job advertisements</li> <li>- Write a CV and a cover letter</li> <li>- Use appropriate verbal situation</li> </ul>	<p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo.  Competenze di apprendimento comuni  C2, C4, C5  CC5– Risultati</p>	<b>Primo quadrimestre</b>
2	<b>Food and health</b>	<p>Explaining the relationship between food and health  Listing healthy guidelines  Describing the Food Pyramid, the Eatwell Plate, My Plate.  Outlining the Mediterranean diet  Giving information about special and alternative diets  Comparing Fast food/Slow food  Outlining O Km Food</p>	<p>To be able to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- explain the relationship between food and health</li> <li>- list healthy eating guidelines</li> <li>- describe the Food Pyramid, outline the Mediterranean diet</li> <li>- give information about special and alternative diets</li> <li>- compare Fast food/Slow food</li> <li>- outline O Km Food</li> </ul>	<p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo.  Competenze di apprendimento comuni  C2, C4, C5 CC5– Risultati</p>	<b>Primo e secondo quadrimestre</b>
3	<b>Catering for special occasions</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizing a special event</li> <li>- Planning and designing menus</li> <li>- Understanding different types of menus</li> <li>- Cooking with wine</li> </ul>	<p>To be able to:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organize a special event</li> <li>- Plan and design menus</li> <li>- understand different types of menus</li> <li>- how to cook with wine</li> </ul>	<p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo.  Competenze di apprendimento comuni  C2, C4, C5  CC5– Risultati</p>	<b>Secondo quadrimestre</b>

PROFESSORE	PANETTA ANNA RITA
DISCIPLINA	<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: FRANCESE</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Ferrari/Dubosc " Côté salle, côté cuisine " , Minerva
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo, lavagna interattiva , computer, Classroom
METODI ADOTTATI	lezione frontale, lezione dialogata, cooperative learning, esercitazioni guidate.

<b>UDA 1</b> 1° Quadrimestre – Inizio 2° Quadrimestre	<b>TITOLO: LA SÉCURITÉ ET L'ALIMENTATION</b>
--	--

	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>
<b>Competenze in uscita:</b> -applicare correttamente il sistema HACCP. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les principes de l'H.A.C.C.P. et la maîtrise des points critiques.</li> <li>- L'hygiène personnelle.</li> <li>- Savoir décrire la pyramide alimentaire</li> <li>- Connaître les principales différences entre une intolérance et une allergie alimentaire</li> <li>- Savoir reconnaître les principaux types de conservation des aliments</li> <li>- Savoir distinguer les différents types de conservation</li> <li>- Savoir décrire les différents types de régimes alimentaires</li> <li>Savoir rédiger un menu</li> <li>Le mariage vins/ mets</li> <li>Travailler sur la saisonnalité des aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- H.A.C.C.P.</li> <li>- La conservation des aliments: les différentes méthodes de conservation</li> <li>- La pyramide alimentaire</li> <li>- Les allergies et les intolérances alimentaires</li> <li>- Les différents régimes alimentaires: régime méditerranéen, les régimes végétarien et végétalien, les régimes religieux</li> <li>- Les régions vinicoles françaises.</li> <li>- Le Champagne.</li> </ul> <p>Le comparatif: qualité, quantité, action</p>

<b>UDA 2</b> 2° quadrimestre	<b>TITOLO: POSTULER À UN EMPLOI</b>	
	<b>ABILITA'</b>	<b>CONOSCENZE</b>



<p><b>Competenze</b></p> <p>-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Savoir rédiger un CV</li> <li>- Savoir écrire une lettre de motivation</li> <li>- Savoir soutenir un entretien d'embauche</li> </ul> <p>Parler de ses expériences de stage en entreprise</p> <p>Savoir promouvoir son entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le CV</li> <li>- La lettre de motivation</li> <li>- Les offres d'emploi</li> <li>- L'entretien d'embauche</li> <li>- Les formes de promotion d'une entreprise.</li> </ul> <p>L'hypothèse</p> <p>Les pronoms relatifs simples</p> <p>le passé composé et l'imparfait.</p>
---	---	---

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LABORATORIO DI RISTORAZIONE SETTORE SALA BAR CLASSE 5 A**

PROFESSORE	AMATI GIOVANNI
DISCIPLINA	LABORATORIO DEL SERVIZIO E VENDITA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	SALA E VENDITA PER CUCINA- ALMA PLAN EDITORE
STRUMENTI ADOTTATI	Esercitazioni in laboratorio- dispense su Google Classroom
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	In itinere teoriche e pratiche
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> La classe è composta da 17 alunni di cui 09 maschi e 08 femmine, classe non particolarmente numerosa, quindi nella gestione didattico- comportamentale e teorico-pratico non si evidenziano particolari difficoltà, nella concentrazione, seppur il metodo di studio non sia ancora adeguato, nonostante un accettabile impegno, da parte di un numeroso gruppo di alunni. La maggior parte degli allievi nella esposizione orale degli argomenti richiesti dimostra di applicarsi in maniera discontinua nello studio. L'atteggiamento e il comportamento dell'intera classe, fatta eccezione per un gruppo di alunni è partecipativo e incline al rispetto delle regole sia scolastiche che educative. Tuttavia, il metodo di studio non è ancora autonomo e per qualche allievo è necessaria la guida costante dell'insegnante.</p>	

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
<p><b>UDA N.1</b> <i>La carta di vendita</i></p>	<p><b>Requisiti e funzioni della carta di vendita</b></p> <p>La carta delle acque minerali e loro abbinamento al cibo</p> <p>La carta del vino</p> <p>Il costo pasto</p> <p>Il drink cost</p>	<p><b>PRIMO QUADR.</b></p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi di accoglienza turistico alberghiera.</p> <p>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</p> <p>4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti,nazionaliinternazionali, in fatto di sicurezza,</p> <p>trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>

			<p><b>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</b></p> <p><b>Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</b></p> <p><b>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</b></p> <p><b>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</b></p>
--	--	--	---

**RELAZIONI E QUADRI SINTETICI  
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE**

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LABORATORIO CUCINA</b>	
PROFESSORE	Brancato Antonio
DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici settore CUCINA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	PROFESSIONISTI IN CUCINA – Giovanni Salviani
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo – Digital board – Fotocopie – Laboratorio cucina
METODI ADOTTATI	Lezione multimediale – Attività di gruppo – Esercitazioni pratiche – Lavoro individuale e di gruppo – Attività di laboratorio
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Lavori di gruppo – Conversazione con la classe – Prove pratiche laboratoriali

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** La classe è composta 15 alunni (che comprendono 01 alunni con DSA) di cui 09 maschi e 06 femmine. L'andamento della classe è eterogeneo a causa dei diversi livelli di metodo di studio, non sempre adeguati e con la presenza di numerose lacune pregresse. In generale, una buona parte della classe ha mostrato accettabili capacità mentre il resto, ha dovuto far fronte a maggiori difficoltà come: lacune pregresse, un metodo di studio poco efficace e uno scarso impegno.

<b>U D A n°</b>	<b>Nome UDA</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Periodo (quadrimestre)</b>
<b>1</b>	<b>GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia e cultura gastronomica</li> <li>• Le scelte e le abitudini alimentari</li> <li>• L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione</li> <li>• Le scelte agroalimentari in funzione alle religioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione</li> <li>• Identificare i principali personaggi della gastronomia</li> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali</li> <li>• Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica</li> <li>• Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</li> </ul> <p>Valorizzare e</p>	<b>Primo Quadrimestre</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• La ristorazione commerciale e collettiva</li> <li>• La produzione dei pasti nella ristorazione</li> <li>• Il catering e la ristorazione viaggiante</li> </ul>		<p>promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</p>	
<b>U D A n°</b>	<b>Nome UDA</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Periodo (quadrimestre)</b>
2	<b>GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTA RE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le certificazioni di qualità</li> <li>• La legislazione di settore</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale</li> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio</li> <li>• Il “Pacchetto Igiene” e il sistema HACCP</li> <li>• La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare</li> <li>• Gli alimenti e la qualità</li> <li>• Le gamme dei prodotti, i nuovi prodotti alimentari</li> <li>• Il gusto; La degustazione e l’analisi sensoriale; L’analisi organolettica e la degustazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di ristorazione aziendale</li> <li>• Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti</li> <li>• Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico</li> <li>• Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli</li> <li>• Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>• Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> </ul>	<b>Primo e secondo quadrimestre</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli abbinamenti gastronomici; Le combinazioni di sapori</li> <li>• Le tipologie di abbinamento; Gli abbinamenti impossibili</li> </ul>			
<b>U D A n°</b>	<b>Nome UDA</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze</b>	<b>Periodo (quadrimestre)</b>
<b>3</b>	<b>CUCINA REGIONALE ITALIANA</b>  <b>L'Italia Settentrionale</b> <b>L'Italia Centrale</b> <b>L'Italia Meridionale e le isole</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale.</li> <li>• La valorizzazione dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• I principali piatti della tradizione.</li> <li>• Le caratteristiche della cucina regionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali.</li> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale.</li> <li>• Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni.</li> <li>• Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</li> <li>• Valorizzare e promuovere le tradizioni, locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<b>Primo e secondo quadrimestre</b>

U D A n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo (quadrimestre)
4	<b>- IL BANQUETIN G, IL BUFFET E LE DECORAZIO NI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il catering e il banquetting;</li> <li>• Il contratto di catering e banquetting e gli adempimenti amministrativi;</li> <li>• Le nuove figure professionali;</li> <li>• L'organizzazione e di un banchetto, di un buffet o di un evento;</li> <li>• La presentazione dei piatti, le guarnizioni e le decorazioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare prodotti di pasticceria, guarnizioni e decorazioni;</li> <li>• Proporre ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presenti le nuove tendenze;</li> <li>• Acquisire una mentalità orientata al marketing;</li> <li>• Organizzare e realizzare buffet, catering e banquetting;</li> <li>• Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto;</li> <li>• Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede ricette.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione;</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione;</li> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio;</li> <li>• Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</li> </ul>	<b>Secondo quadrimestre</b>

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: MATEMATICA</b>					
PROFESSORE		ESPOSITO SILVIA			
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>			
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b>            La classe VA risulta formata da 15 alunni di cui 6 femmine e 9 maschi, con una sola articolazione "Enogastronomia". Gli studenti hanno mostrato un comportamento vivace ma corretto; hanno avuto una buona propensione alla collaborazione anche se nel corso dell'anno scolastico si sono trovati a dover affrontare una situazione estremamente difficile. La classe presenta lacune pregresse importanti che purtroppo hanno rallentato e limitato il regolare svolgimento della programmazione. Nella classe è presente un'alunna con disturbo specifico di apprendimento (DSA) che ha seguito una programmazione didattica personalizzata. Dal punto di vista del profitto e della preparazione di base la classe si presenta disomogenea. Alcuni alunni hanno evidenziato il perdurare delle lacune pregresse, altri sono riusciti ad avere risultati discreti, infine un gruppo ristretto di alunni ha ottenuto risultati proficui e partecipato attivamente alle lezioni. Questi ultimi sono stati spesso utilizzati come tutor per gli elementi più deboli.</p>					
UDA n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo (quadrimestre)
0	EQUAZIONI di 1° e 2° grado, SISTEMI DI EQUAZIONI DI PRIMO GRADO, GEOMETRIA ANALITICA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Equazioni di primo grado</li> <li>2. Equazioni di secondo grado</li> <li>3. Sistemi lineari</li> <li>4. Elementi di geometria analitica</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili</li> <li>- Saper risolvere un'equazione lineare numerica intera</li> <li>- Saper eseguire la verifica della soluzione di un'equazione</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimestre</b>



			<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 operare con i principali problemi di retta e parabola</li> </ul>		
<b>1</b>	<b>Disequazioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Disequazioni di 1° grado</li> <li>b. Disequazioni di 2° grado</li> <li>c. Disequazioni frazionarie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper risolvere disequazioni di 1° grado</li> <li>b. Saper risolvere disequazioni di 2° grado</li> <li>c. Saper risolvere disequazioni frazionarie</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimestre</b>
<b>2</b>	<b>Introduzione all'analisi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. L'insieme R: richiami e complementi</li> <li>b. Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno</li> <li>c. Funzioni reali di variabile reale: prime proprietà</li> <li>d. I grafici di alcune funzioni di base</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper riconoscere gli intervalli limitati ed illimitati</li> <li>b. Saper classificare le funzioni matematiche algebriche (razionali intere o fratte, irrazionali)</li> <li>c. Saper determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale</li> <li>d. Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari</li> <li>e. Saper determinare le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani</li> <li>f. Saper studiare il segno di una funzione</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimestre</b>
<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. Limiti di funzioni razionali fratte</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 calcolare il limite delle funzioni razionali fratte, cioè del rapporto di polinomi</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>

4	<b>Continuità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Funzioni continue</li> <li>b. Asintoti e grafico probabile di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper riconoscere una funzione continua</li> <li>b. Saper determinare gli asintoti di una funzione</li> <li>c. Saper disegnare il grafico probabile di una funzione</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
5	<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> </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> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
6	<b>Lo studio di funzioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Schema per lo studio del grafico di una funzione</li> <li>b. Esempi di studio di funzioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper utilizzare lo schema per lo studio grafico di una funzione</li> <li>b. Saper studiare una funzione algebrica razionale intera</li> <li>c. Saper studiare una funzione algebrica razionale fratta</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: CLASSE 5A</b>			
<b>DOCENTE</b>	Della Morte Angelo		
<b>DISCIPLINA</b>	Diritto e tecniche amministrative		
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE</b>	<b>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE– G.BATARRA E M. MAINARDI- ED. TRAMONTANA</b>		
<b>STRUMENTI ADOTTATI</b>	<b>LAVAGNA. SUPPORTI AUDIOVISIVI</b>		
<b>METODI ADOTTATI</b>	<b>LEZIONE FRONTALE, STUDIO IN CLASSE GUIDATO, DAD</b>		
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>	<b>SCRITTE E ORALI</b>		
<b>BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:</b> La classe V A, indirizzo Enogastronomia, è composta di 15 alunni (6 femmine e 9 maschi) tutti provenienti dalla classe IV A. Nel corso di questi tre anni è stato possibile rilevare una sorta di divisione all'interno della classe che con un gruppetto che ha mostrato sempre maggiore maturità e volontà nel superare le difficoltà, naturalmente con risultati diversi per ogni elemento, e un gruppo che è risultato essere più eterogeneo e che ha sempre mostrato scarsi impegno e partecipazione. Le difficoltà susposte sono state aggravate da un tragico evento accaduto nel corso dell'anno e che ha lasciato il segno su tutti gli alunni della classe. Ciò ha poi comportato un inevitabile rallentamento dell'attività didattica che ha notevolmente e negativamente inciso sulla possibilità di svolgere, in classe, esercitazioni e simulazioni su casi pratici aziendali. Si sottolinea, pertanto, la difficoltà da parte degli alunni nell'applicare regole e principi proprio ai casi aziendali eventualmente proposti nelle prove scritte.			
<b>MODULI</b>	<b>UNITÀ</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>
<b>MODULO 1</b>	Richiamo di argomenti svolti lo scorso anno scolastico: Il Bilancio d'esercizio	Utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.	Settembre Ottobre
<b>MODULO 1</b> C ) Il Mercato turistico	Il Mercato turistico internazionale: la bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica.	Redigere relazioni tecniche edocumentare le attività di gruppo ed individuali relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste dei mercati	Novembre
<b>MODULO 2</b> D)Il Marketing	Marketing pubblico e privato; marketing-mix; ciclo di vita del prodotto; strumenti del marketing	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita assecondando la domanda dei mercati, ma anche valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente o funzionali alla gestione aziendale con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione idonee ad ottimizzare la qualità del servizio, il coordinamento con i colleghi, l'efficacia e l'efficienza dei processi comunicativi aziendali esterni ed interni.	Dicembre Gennaio
<b>MODULO 3</b> E) Programmazione e budget	La programmazione aziendale; obiettivi; il budget nelle imprese turistiche.	Redigere relazioni tecniche di natura contabile e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali e aziendali.	Febbraio Marzo
<b>MODULO 4</b> F) Il Business Plan nelle Imprese ricettive	Pianificazione programmazione e controllo di gestione Il business plan	Utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.	Aprile Maggio
<b>MODULO 5</b> G) Educazione Civica	Le organizzazioni internazionali. La composizione e funzione degli organi comunitari. La parte seconda della Costituzione. L'Euro	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano	Primo Quadrimestre
	Gli Organi costituzionali I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e		Secondo Quadrimestre

	doveri Le madri costituenti ed il voto alle donne		
--	---	--	--

<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><b>La classe VA ENOGASTRONOMIA si è manifestata in generale, interessata e collaborativa, rendendo il lavoro didattico complessivamente positivo . Infatti, non sono emerse, in generale, particolari difficoltà comunicative che compromettessero in modo sostanziale le attività didattiche. Però l'impegno è stato alternato e non costante e per alcuni soggetti si è reso necessario il ricorso a strategie di recupero. Attualmente la classe è composta da un piccolo gruppo 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</b></p>	

hanno raggiunto conoscenze sufficienti o quasi sufficienti.			
Anche l'alunna DSA mediante l'utilizzo di strategie specifiche ( verifiche programmate, mappe concettuali, schemi ecc.) ha raggiunto buone conoscenze.			
<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 <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <i>Termini di dietetica</i></li> <li>✓ <i>Valutazione dello stato nutrizionale</i></li> <li>✓ <i>Il Bilancio Energetico ed i parametri che lo influenzano ,fabbisogno energetico</i></li> <li>✓ <i>La razione alimentare quotidiana e LARN</i></li> <li>✓ <i>La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti</i></li> </ul>	Primo e Secondo Quadrimestre	<b>Competenze Professionali (CP4 ,CP5 )</b> <b>Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</b>
	Unità 1.2 Linee guida 2018,dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento <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>		

<b>UDA 2</b> Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari	Unità 2.1. Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy" <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>	Primo e Secondo Quadrimestre	
	Unità 2.2 Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici" <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>		
	Unità 2.3 Nuovi prodotti alimentari <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>	<p><b>Competenze Professionali</b> (CP1.,CP2,CP4, )</p> <p><b>Competenze area comune</b> (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</p>
---	--	---------------------------------	--



<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>			
<b>Scienze Motorie e Sportive</b>			
PROFESSORE	Prof. Angelo Vinciguerra		
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Fiorini Coretti Lovecchio Bocchi -EDUCARE AL MOVIMENTO- DeA Scuola III marietti scuola		
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo e dizionari lim fotocopie computer e videoproiettore laboratorio (CAMPI SPORTIVI) lavagna		
METODI ADOTTATI	lezione frontale lezione partecipata; lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning); lezione dialogata; ricerche/esercitazioni guidate; classe capovolta (flipped classroom);		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	interrogazione individuale conversazione con la classe prove strutturate questionari a risposta aperta esercizi applicativi di regole lettura e analisi di cartine lavoro di gruppo test motori esercitazioni pratiche a tema		
<b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b>			
La classe è composta da 15 studenti.			
Il livello di autonomia è buono, il metodo di studio è organico e l'apprendimento a volte mnemonico.			
L'atteggiamento verso la materia è buono; gli alunni sono abbastanza rispettosi delle regole comportamentali.			
L'impegno nelle attività didattiche e partecipazione al dialogo educativo è apprezzabile.			
	<b>UDA</b>	<b>Tempi</b>	<b>Competenze</b>

<p><b>UDA 1</b></p>	<p><b>UN PASSO DOPO L'ALTRO</b></p>	<p>I quadrimestre in base alle condizioni meteo eventuale proroga al secondo</p>	<p><b>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo</b></p> <p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</b></p> <p>C1 Competenza alfabetica funzionale</p> <p>C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>C4 Competenza digitale</p> <p>C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>C8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p><b>Competenze Professionali</b></p> <p><b>CP n.8</b> 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</p> <p><b>CP n.11</b> 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</p> <p><b>Competenze area comune</b></p> <p>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.</p> <p><b>Competenze – Risultati di apprendimento comuni</b></p> <p><b>CC n. 3</b> 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.</p> <p><b>CC n.4</b> 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.</p> <p><b>CC n.6</b> Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p><b>CC n.9</b> 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.</p> <p><b>CC n. 11</b> 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</p>
---------------------	-------------------------------------	--	---

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: IRC</b>					
PROFESSORE		CRISTIANA DE SANTIS			
DISCIPLINA		IRC			
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE		GLI ALTRI SIAMO NOI P. MAGLIOLI			
STRUMENTI ADOTTATI		Libri di testo, materiale didattico multimediale, presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi			
METODI ADOTTATI		Lezione frontale, interattiva, dibattito, rappresentazioni grafiche			
TIPOLOGIE DI VERIFICHE		orali			
<b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSI</b>					
<p>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.</p>					
MODULI			UdA	Tempi 1.	Competenze
MODULO 1		COSCIENZA, LEGGE O LIBERTÀ':	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coscienza umana e libero arbitrio</li> <li>- Il decalogo o alla base della libertà cristiana</li> <li>- Obiezione di coscienza</li> </ul>	primo quadrimestre	Sviluppare un maturo senso critico e personale sul progetto vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia, della solidarietà, in un contesto
MODULO 2	LE RELAZIONI, L'AMICIZIA	<i>-Nessun uomo è un'isola</i>		primo quadrimestre	

	A E L'AMORE	-L'amore e la sessualità -Lettere e canzoni d'amore -Cucina espressio ne d'amore	str  1.				multicultura le
MODU LO 3	LE RELAZIO NI: PACE , SOLIDARI ETA' E MONDIALI TA'	-La pace  - Giustizia ,carità, solidariet à-I diritti dell'uom o  -Forme attuali di razzismo	secondo quadrime stre				Ruolo della religione nella società contempora nea, secolarizzaz ione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazi one, i nuovi idoli dei giovani,e nuove forme di esprimere i propri sentimenti.
MODU LO 4	ETICA E VITA	-Il concepim ento -Bioetica, un affare di Stato -la clonazion e: la vita alla catena di montaggi o - L'eutanas ia  -Pena di morte giustizia è fatta?	secondo quadrime stre				Diritti e doveri del cittadino di domani, affrontare dibattiti su temi etici e moralì della nostra società, e leggerli secondo il messaggio

				<b>cristiano</b>
--	--	--	--	------------------

## SIMULAZIONI

### PRIMA PROVA - SECONDA PROVA – COLLOQUIO

**Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario:**

Prima Prova scritta: **14 Marzo 2024 -17 aprile 2024**

Seconda prova scritta: **26 marzo 2024 -11 aprile 2024**

#### **Modalità di svolgimento prove scritte:**

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

La seconda prova scritta ha avuto una durata di 6 ore. (Indicare tipologia)

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

#### **Modalità di svolgimento del colloquio:**

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

O.M. n. 55 del 22 marzo 2024

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

Alunno		Classe Quinta Sezione		
	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Assegnati
<b>P A R T E  G E N E R A L E</b>	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	Scarsa	3-4	



	lessicale, sintattica, stilistica e retorica	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	

T I P O L O G I A  B	1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Ampiamente carente	5-6	
		Deficitaria	7-8	
		<b>Essenziale</b>	<b>9</b>	
		Ampiamente corretta	11-12	
		Ampiamente corretta e precisa	14-15	
	2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		<b>Sufficientemente coerente</b>	<b>9</b>	
		Sicuro e coerente	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		<b>Semplice ma corretta</b>	<b>6</b>	
		Puntuale	7-8	
		Puntuale ed articolata	9-10	
T	1. Pertinenza del testo rispetto	Incoerente	5-6	

I P O L O G I A  C	alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Non pienamente rispondente	7-8	
		<b>Rispondente</b>	<b>9</b>	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	
	2. Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		<b>Fondamentalmente ordinato</b>	<b>9</b>	
		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	
		<b>Adeguata</b>	<b>6</b>	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	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 per l'attribuzione dei punteggi per la seconda prova

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

Candidato ..... Classe .....

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

settore professionale .	Inesatta argomentazione e inesistente capacità di collegamento delle informazioni. Terminologia non chiara e inadeguata al contesto	1	
<b>Punteggio totale</b>			...../20

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	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
9	Piano dell'orientamento
10	Tabella crediti

## FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	RITA RICCI	
STORIA	LAURA PETRICCA	
PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	RITA BONACCI	
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	ANNA RITA PANETTA	
MATEMATICA	SILVIA ESPOSITO	
DTA	ANGELO DELLA MORTE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LOREDANA CARANZETTI	
L.S.E.A.T.	ANTONIO BRANCATO	
L.S.E.S.S.V.	GIOVANNI AMATI	
IRC	CRISTIANA DE SANTIS	
SCIENZE MOTORIE	ANGELO VINCIGUERRA	

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Dott. Ing. Francesco Cozzolino**

Il presente documento è pubblicato sul sito web dell'Istituto Michelangelo Buonarroti di Fiuggi.