



**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

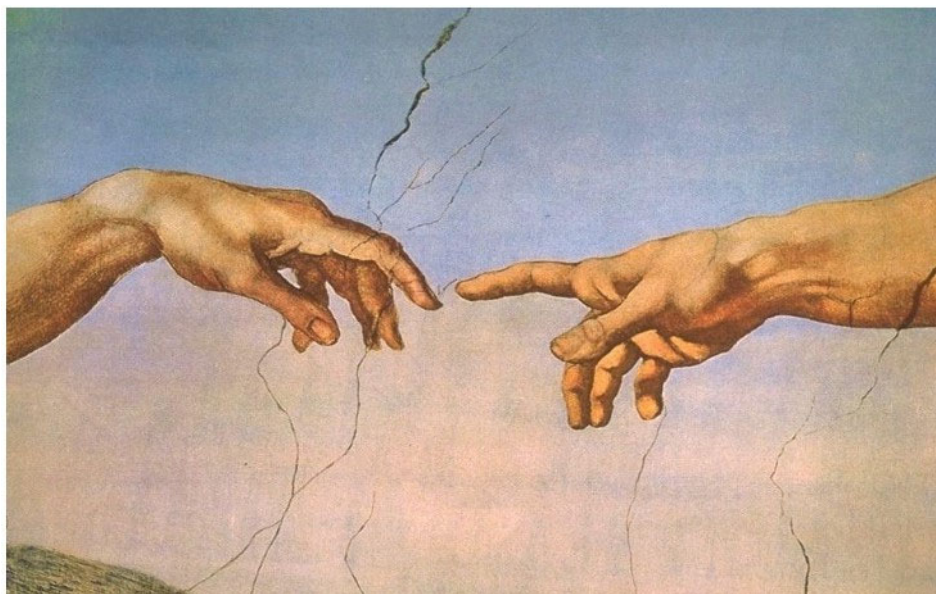
Sede Centrale Via G. Garibaldi, 1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) - FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N Casa Circondariale "Pagliel" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: [corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it](mailto:corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it) Telefono: 0775 533614 - e-mail: [frh030008@istruzione.it](mailto:frh030008@istruzione.it); - pec:

[frh030008@pec.istruzione.it](mailto:frh030008@pec.istruzione.it)

SITO WEB: [www.alberghierofiuggi.edu.it](http://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. 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 VA SEZ. C**

(SELEZIONARE TABELLE CON CODICE, DIPLOMA E ARTICOLAZIONE DI INTERESSE)

<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>	Pag.3
<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE</b>	Pag. 4-8
<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>	Pag.9
<b>ELENCO CANDIDATI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CANDIDATI INTERNI</li> <li>- CANDIDATI ESTERNI</li> </ul>	Pag.10
<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>	Pag. 11
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	Pag.13
<b>PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA</b>	Pag.14
<b>UdA INTERDISCIPLINARI</b>	Pag.14
<b>PROVE INVALSI</b>	Pag.14
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO</b>	Pag.16
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO: <b>PIANO</b> DI ORIENTAMENTO	Pag.17
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO: IL CAPOLAVORO	Pag.20
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	Pag.21
SIMULAZIONI PRIMA PROVA- SECONDA PROVA	Pag.41
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	Pag.42

<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE</b>	<b>Pag . 49</b>
<b>FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag . 50</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 persona! 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 BRANO 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 brande 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:**

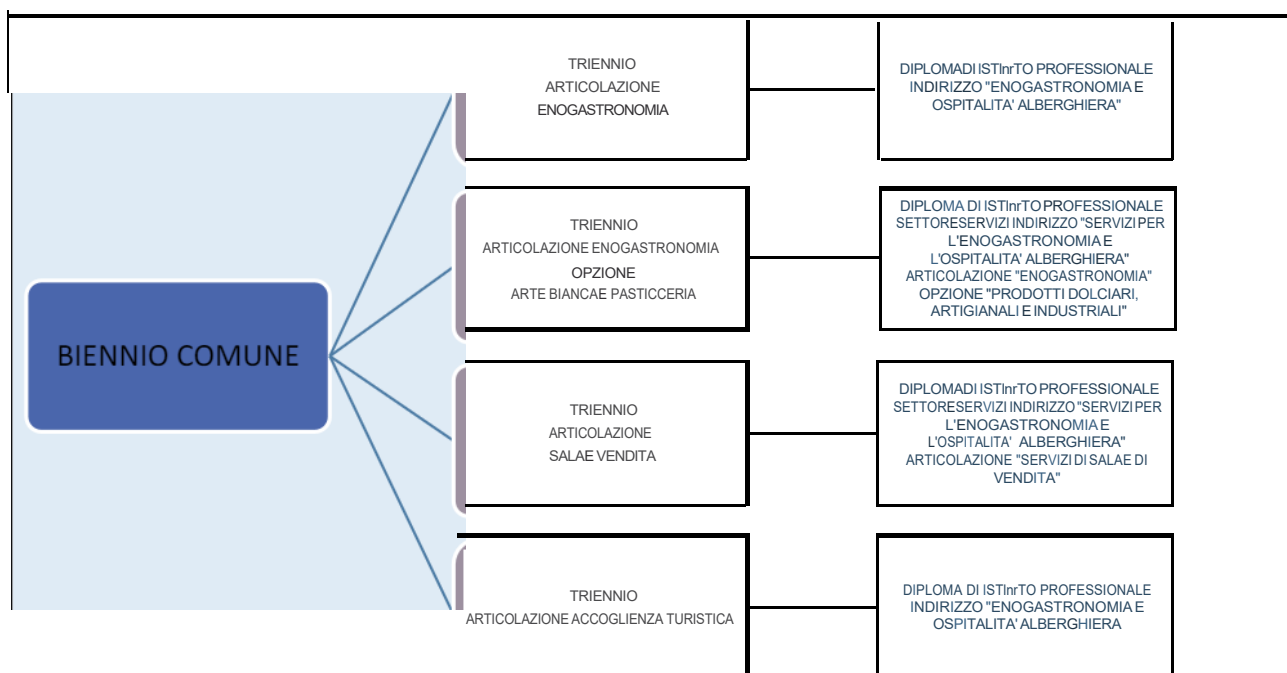
è colui che modifica le tariffe attraverso la gestione delle leve di prezzo. Il suo compito si svolge utilizzando prevalentemente servizi di booking on line. La sua mission principale è ottimizzare la vendita delle stanze il più possibile, anche attraverso proposte last minute.

**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.

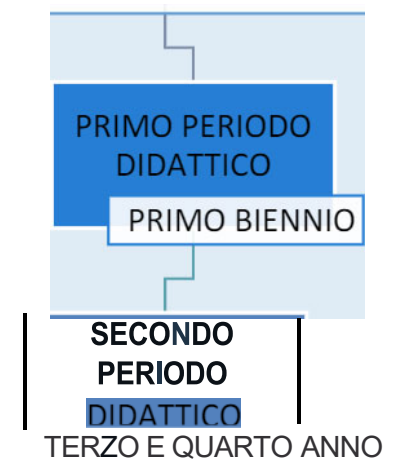
Il **CPIA** è strutturato in un percorso di secondo livello suddiviso in tre periodi didattici al termine dei quali gli alunni conseguono un:

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



**CPIA**

PERCORSO DI SECONDO LIVELLO



**TERZO PERIODO DIDATTICO**  
QUINTO ANNO

(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 trentantenni il

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

## **COMPETENZE**

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

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

**Competenza n. 2:** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

**Competenza n. 3:** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

**Competenza n. 4:** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.

**Competenza n. 5:** Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

**Competenza n. 6:** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

**Competenza n. 7:** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

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

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

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

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

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

In riferimento 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

	LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	Francese <b>S SP</b>	DTASP	Lab. Cucina	Inglese <b>S</b>	Alimentazione <b>SP</b>
2	DTAS	Francese <b>S</b>	Lab. Cucina	IRC	Francese <b>S SP</b>
3	DTAS	Lettere <b>S SP</b>	Lab. Cucina	Lettere <b>SP S</b>	Storia <b>S</b>
4	Alimentazione <b>S</b>	Lettere <b>S SP</b>	Lab. Cucina	Matematica <b>S</b>	Lettere <b>S</b>
5	Alimentazione <b>S</b>	Se. Motorie	Lab. Cucina	Inglese <b>S</b>	Lab. Sala
6	Storia	Se. Motorie	Lab. Cucina	Matematica <b>S</b>	Lab. Sala
7		Matematica <b>S</b>		Alimentazione <b>SP</b>	

Con la "S" si indicano le ore nelle quali è presente il docente specializzato

Con la lettera "SP" si indicano le ore nelle quali è presente la specialistica



## COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>DISCIPLINA</b>
<b>Prof.ssa Del Signore Isolina</b>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
<b>Prof.ssa Del Signore Isolina</b>	STORIA
<b>Prof.ssa Cinelli Rita</b>	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
<b>Prof.ssa Leoncini Patrizia</b>	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
<b>Prof. Saccari Donato</b>	MATEMATICA
<b>Prof. Savona Marco (sostituisce Pisani Paola)</b>	DTA
<b>Prof.ssa Tosti Giuliana</b>	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
<b>Prof. De Vecchis Roberto</b>	L.S.E.S.S.V.
<b>Prof. Santurri Francesco</b>	L.S.E.S.C.
<b>Prof.ssa De Santis Cristiana</b>	IRC
<b>Prof. Vinciguerra Angelo</b>	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE/I SPECIALIZZATO/I:	<b>Prof.ssa Maina Mariangela - Prof. Mancini Fabio</b>
SPECIALISTICA:	<b>Dott.ssa Macciocchi Chiara</b>
DOCENTE TUTOR ORIENTAMENTO:	<b>Prof. Santurri Francesco</b>
<b>DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE</b>	Prof.ssa Maina Mariangela
<b>DOCENTE TUTOR PCTO</b>	Prof. Mancini Fabio
<b>DOCENTE TUTOR ED. CIVICA</b>	Prof. Savona Marco
<b>DOCENTE TUTOR PFI</b>	Prof.ssa De Santis Cristiana, Prof. Mancini Fabio, Prof.ssa Maina Mariangela.

<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE ALUNNI</b>	<b>1</b>	---
	<b>2</b>	---
<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE GENITORI</b>	<b>1</b>	-
	<b>2</b>	-

<b>COMMISSARI INTERNI</b>	<b>MATERIA</b>
<b>Prof.ssa Tosti Giuliana</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione
<b>Prof. Santurri Francesco</b>	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina.
<b>Prof. De Vecchis Roberto</b>	Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.

## ELENCO CANDIDATI

### ELENCO CANDIDATI INTERNI

No	COGNOME	NOME	PROVENIEZA (es. altra classe o Istituto)
1	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
2	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
3	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
4	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
5	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
6	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
7	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
8	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
9	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
10	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
11	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
12	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
13	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO
14	OMISSIS	OMISSIS	ISTITUTO

### CANDIDATI ESTERNI (previo superamento esame preliminare)

No	COGNOME	NOME	
1	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
2	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
3	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS
4	OMISSIS	OMISSIS	OMISSIS

---

## PROFILO DELLA CLASSE

---

### SITUAZIONE DI PARTENZA

OMISSIS

Dal punto di vista didattico la classe, ad eccezione che per alcuni studenti, presenta un livello sufficiente. Lacune evidenti si riscontrano nell'area logico-matematica.

Dal punto di vista disciplinare non si rilevano problemi che vanno oltre la normale vivacità adolescenziale. Al contrario, in alcuni casi, vanno stimolati nel dialogo e nelle relazioni.

### SITUAZIONE ATTUALE

OMISSIS

Al termine del primo quadrimestre si rilevano evidenti carenze nell'area logico-matematica e delle lingue straniere, recuperate in parte in itinere durante il secondo quadrimestre.

L'andamento disciplinare per parte corretta e rispettoso nei confronti dei docenti delle singole discipline e dei compagni.

Dal punto di vista didattico la classe si presenta eterogenea: pochi elementi hanno raggiunto buoni risultati dimostrando di possedere senso critico, capacità di rielaborazione e un metodo di studio adeguato al quinto anno. Altri pochi elementi continuano a conservare insufficienze e hanno evidenti problemi nel recupero delle carenze. Il resto della classe conserva un profilo didattico basso nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti. Il metodo di studio è deficitario e non prevede approfondimenti, vi è poca curiosità nella disciplina e non vi è continuità nello studio, questo rende il livello di preparazione di base sufficiente.

Alla classe saranno associati, previo superamento dell'esame preliminare, quattro candidati della casa circondariale della sede di Paliano.

**ATTIVITA 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>
<b>Prof.ssa Del Signore Isolina</b>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	X	X	X
<b>Prof.ssa Del Signore Isolina</b>	STORIA	X	X	X
<b>Prof.ssa Cinelli Rita</b>	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	X	X	X
<b>Prof.ssa Leoncini Patrizia</b>	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	X	X	X
<b>Prof. Saccari Donato</b>	MATEMATICA			X
<b>Prof. Savona Marco</b> (sostituisce Pisani Paola)	DTA			X
<b>Prof.ssa Tosti Giuliana</b>	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	X	X	X
<b>Prof. De Vecchis Roberto</b>	L.S.E.S.S.V.		X	X
<b>Prof. Santurri Francesco</b>	L.S.E.S.C.	X	X	X
<b>Prof.ssa De Santis Cristiana</b>	IRC			X
<b>Prof. Vinciguerra Angelo</b>	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
<b>Prof.ssa Maina Mariangela</b>	SOSTEGNO	X	X	X
<b>Prof. Mancini Fabio</b>	SOSTEGNO	X	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'era del futurismo

(Si allegano al presente documento)

## PROVE INVALSI

(INDICARE CON X GLI ALUNNI CHE HANNO SVOLTO LE PROVE AL SECONDO ANNO E QUINTO ANNO)

No	COGNOME	NOME	SECONDO ANNO	QUINTO ANNO
1	OMISSIS	OMISSIS		X
2	OMISSIS	OMISSIS		X
3	OMISSIS	OMISSIS		X
4	OMISSIS	OMISSIS		X
5	OMISSIS	OMISSIS		X
6	OMISSIS	OMISSIS		X
7	OMISSIS	OMISSIS		X
8	OMISSIS	OMISSIS		X
9	OMISSIS	OMISSIS		X
10	OMISSIS	OMISSIS		X
11	OMISSIS	OMISSIS		X
12	OMISSIS	OMISSIS		X
13	OMISSIS	OMISSIS		X

14	<b>OMISSIS</b>	OMISSIS		X
15	<b>OMISSIS</b>	OMISSIS		X
16	<b>OMISSIS</b>	OMISSIS		X
17	<b>OMISSIS</b>	OMISSIS		X
18	<b>OMISSIS</b>	OMISSIS		X

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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaoio di istruzione	Uscita Didattica presso agriturismo "Favogoloso"	Alatri	04/04/2024
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	Progetto Challenge (incontro con l'agronomo Mangone Armando)	Istituto	28/11/2023
	Carbonara Day (alcuni alunni}	Istituto	27/10/2023
Incontri con esperti	Si riporta nel piano orientamento	-	-
Sport	-	-	-
Attività in altri contesti formativi	Riflessione con Padre Enzo sui temi della vita	Istituto	21/11/2023
	Concorso Regionale per Cuochi  (alcuni alunni}	Istituto	22/01/2024
	Agenda Calvino	Teatro Comunale Fiuai	10/04/2024



ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO - PIANO DI ORIENTAMENTO

PIANO DELL'ORIENTAMENTO						ATTIVITA' SVOLTE	
Docenti tutor:							
OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI (h)	TIPO DI ATTIVITÀ E DATA	Tempi (h)
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola Classe Azienda	Ex studenti - Docenti	Racconto di storie di successo	2	01/12/23 -Alma Scuola Internazionale di cucina.  07/02/24 - Accademia Alta Formazione Intrecci;  06/03/2024 - Scuola Alta Formazione enogastronomica "IN CIBUM" con Antonino Cannavacciuolo e Paolo Vizzarri incontro on line (1,5 h).	18
	DTA: come avviare un'impresa turistico-ricettiva	Scuola Classe	Docenti - Imprenditori del territorio	Interviste con Imprenditori - Organizzazione di una manifestazione, evento, Impresa formativa simulata	8	<b>DTA: Marketing</b> <b>DTA: Norme sulla sicurezza del lavoro.</b>	

<b>Lavorare sulle capacità comunicative</b>	- Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici; - Simulazione Colloquio di lavoro; - Redazione Curriculum Vitae europeo in italiano e in lingua	Scuola Classe	Docenti (Lingua Italiano, Inglese e Francese, DTA), Esperti esterni	Esercitazioni su public speaking, organizzazione di gare di Debate, Presentazione di eventi	6	6	<b>Lettere:</b> Debate: <b>aggiornare gli argomenti del programma di italiano trovando nessi tra gli Autori della letteratura e la propria vita.</b>	<b>23</b>
							<b>Francese/ Inglese:</b> Redazione curriculum Vitae formato europeo.	
<b>Lavorare su se stessi e sulla motivazione</b>	Eventi con esperti esterni	Scuola Classe	Autori di libri e pubblicazioni, Personaggi "motivatori", Esperti su temi individuati	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute, ecc.	1	7	<b>Riflessioni con Padre Enzo 21/11/2023</b> <b>Incontro letterario Agenda Calvino 10/04/2024</b> <b>Amico Andrologo 02/05/2024</b>	<b>8</b>
	Progetti curriculari e extracurriculari a carattere orientativo	Scuola Classe	Esperti esterni e docenti interni	Laboratori, Riflessione sulle proprie emozioni	1			

	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola Classe	Docente tutor	Colloquio individuale, Colloquio con le famiglie. Scelta del capolavoro	3		Colloquio individuale, scelta del Capolavoro. Incontro con i genitori (1h)	
	Compilazione e e-portfolio	Scuola Classe	Docente tutor	Presentazione, accesso alla piattaforma dedicata.	2		Accesso alla piattaforma UNICA. Compilazione E-Portfolio, controllo avanzamento/check del Capolavoro	
<b>Conoscere la formazione superiore</b>	L'offerta universitaria	Università	Docenti università, Docenti	Incontri con docenti orientamento, Visite guidate	1	<b>6</b>	<b>Assorienta: Incontri con le università 16/01/24, 18/01/24, 26/01/24</b>	<b>10</b>
	La formazione ITS	Scuola, Sedi ITS	Referenti ITS, Docenti	Incontri con esperti, visite guidate	1		<b>28/02/24 - ITS TURISMO ROMA ACADEMY.</b> <b>23/04/24 ITS AGROALIMENTARE</b>	
	Il programma Erasmus +	Scuola	Referenti agenzie e docenti	Incontro per la presentazione del programma	1		<b>ERASMUS MALTA 2023 -24</b>	
	Le agenzie formative	Scuola	Referenti agenzie e docenti	Incontri con gli esperti	1		<b>23/02/24 GIGROUP</b> <b>09/05/24 BigArt</b>	
	Studi e carriere professionali nelle discipline STEM	Scuola, Università, Aziende	Docenti università, Docenti, Professionisti del settore	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo	1			
	Le professioni militari	Scuola	Referenti esterni e docenti	Incontri con gli esperti	1		<b>Assorienta: carriere in divisa 31/01/2024</b>	
<b>Conoscere il territorio</b>	Visite presso Fiere specializzate	Fiere specialistiche	Docenti, Professionisti del settore	Visita guidata, Intervista	2	<b>2</b>		

	Visite presso Imprese	Imprese	Imprendit ori	Visita guidata, Intervista		<b>Agriturismo "Favogoloso"04/ 04/2024</b>	<b>5</b>	
<b>TOTALE ORE PIANIFICATE</b>						<b>31</b>	<b>TOTALE ORE SVOLTE</b>	<b>64</b>

### ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO - IL CAPOLAVORO

(INDICARE IL TITOLO DEL CAPOLAVORO ELABORATO DAGLI ALUNNI)

No	COGNOME	NOME	TITOLO
1	OMISSIS	OMISSIS	Alunna non frequentante
2	OMISSIS	OMISSIS	Tra linea e forma
3	OMISSIS	OMISSIS	Capolavoro non redatto
4	OMISSIS	OMISSIS	Il mio primo stage "fuoriopona"
5	OMISSIS	OMISSIS	La mia visione del Design
6	OMISSIS	OMISSIS	Utopie lavorative
7	OMISSIS	OMISSIS	Ripensamento
8	OMISSIS	OMISSIS	La mia seconda esperienza lavorativa
9	OMISSIS	OMISSIS	Cucina che passione
10	OMISSIS	OMISSIS	L'attrazione verso la cucina e la pasticceria
11	OMISSIS	OMISSIS	Il mio Erasmus+Foodies
12	OMISSIS	OMISSIS	Il lavoro dei miei sogni
13	OMISSIS	OMISSIS	Il mio PCTO presso l'hotel Ambasciatori a Fiuggi
14	OMISSIS	OMISSIS	Il mio sogno

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

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	
PROFESSORE	Isolina Del Signore
DISCIPLINA	<b>ITALIANO</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Terrile, Biglia. "Zefiro" Paravia
STRUMENTI ADOTTATI	libro di testo, fotocopie, filmati, video- audio lezioni, mappe concettuali.
METODI ADOTTATI	lezioni frontali, lezione partecipata, recupero in itinere
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	verifiche orali, analisi testuali, tema argomentativo ed espositivo
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b></p> <p>La conoscenza classe V C cucina ha avuto inizio nell'anno scolastico 2021/2022 con il gruppo classe che si formato nella classe terza, permettendo la costruzione di un buon dialogo educativo basato sulla stima e sulla fiducia reciproche.</p> <p>Gli alunni in numero di 14 tra cui 3 alunni certificati (2 con programmazione personalizzata e 1 con programmazione differenziata), 4 alunni OSA, hanno mostrato interesse e partecipato con scarso interesse ed in modo discontinuo rendendo le lezioni faticose e solo rare volte con un esiguo gruppo di studenti si è potuto offrire spunti di riflessione e di approfondimento per gli argomenti proposti.</p> <p>Fin dal terzo anno il metodo seguito dalla docente è stato quello ritenuto più efficace per far giungere gli alunni alla comprensione del pensiero di ogni singolo autore, partendo dal contesto storico-politico-culturale per poi guidarli nell'analisi di un testo poetico o in prosa, riuscendo così a far comprendere alla maggior parte degli studenti un livello di abilità accettabile nell'analisi di un testo letterario.</p> <p>Nel corrente anno scolastico la maggior parte degli studenti ha continuato a non mostrare uno spiccato senso di responsabilità e propensione al dialogo educativo e grazie al contributo di alcuni elementi trainanti ci sono stati momenti di confronto, dialogo costruttivo e fiducia reciproca. Gli alunni più impegnati e motivati hanno approfondito la loro preparazione, acquisendo padronanza di contenuti, sviluppando capacità di rielaborazione personale, affinando senso critico e maturando una buona preparazione. Altri proprio nel momento in cui avrebbero dovuto partecipare più attivamente al dialogo educativo hanno fatto rilevare un impegno non costante e pur mostrando interesse per le lezioni in classe, sono però mancate l'assimilazione e la rielaborazione che possono derivare solo da uno studio individuale. Altri alunni infine pur avendo migliorato nel corso degli anni le loro capacità espressive e di comprensione non hanno ancora del tutto superato le incertezze espositive. Tutto il percorso didattico è stato scandito, da verifiche orali e scritte periodiche e di compiti a casa, che hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti e il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi.</p>	

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
<b>MODULO 1</b> L'Età del Positivismo e del Realismo; il Verismo in Italia	11 Positivismo	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei vari contesti  Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative ai vari oggetti di studio  Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute per riutilizzarle in contesti nuovi	Primo quadrimestre
	Realismo e Verismo		
	Giovanni Verqa		
	La Scapigliatura milanese		
<b>MODULO 2</b> L'età del Decadentismo	11 Decadentismo	Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca  Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.  Identificare gli elementi essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana	Primo quadrimestre
	Simbolismo-estetismo-superomismo		
	G. Pascoli		
	G. D'Annunzio		
<b>MODULO 3</b> Il secondo Decadentismo	Relativismo, intuizionismo e psicoanalisi	Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca  Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.  Identificare gli elementi essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana	Secondo quadrimestre
	Luiqi Pirandello		
	Italo Svevo		
<b>MODULO 4</b> I lirici nuovi	Giuseppe Unaaretti	Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca  Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.  Identificare gli elementi essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana	Secondo quadrimestre
	Eugenio Montale		

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTEETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE. STORIA</b>	
PROFESSORE	<b>Isolina Del Signore</b>
DISCIPLINA	<b>STORIA</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gentile, Ronga "Guida allo studio della storia" La Scuola
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Fotocopie e dispense, Videoproiettore e filmati, Mappe concettuali
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, Lezione partecipata, Problem solving, Recupero in itinere.
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Interrogazioni, Tema storico

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

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

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
1. L'Italia e l'Europa tra fine Ottocento e inizio Novecento	1. <i>La Sinistra Storica</i> 2. <i>L'età giolittiana</i> 3. <i>La Belle Époque e la Seconda rivoluzione industriale</i>	1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	1° Quad
2. La Prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa	1. <i>La prima guerra mondiale</i> 2. <i>La Rivoluzione russa</i>	2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	1° Quad
3. I regimi totalitari	1. <i>Il Fascismo</i> 2. <i>Lo Stalinismo</i> 3. <i>Il Nazismo</i>	3. Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali.	1° Quad 2° Quad
4. La seconda guerra mondiale	1. <i>La Seconda guerra mondiale</i> 2. <i>La Resistenza</i>	4. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.  5. Mettere in pratica atteggiamenti sociali positivi e responsabili.	2° Quad

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LABORATORIO II SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA.**

PROFESSORE	<b>Francesco Santurri</b>
DISCIPLINA	Lsesc
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Professionisti in cucina. Secondo biennio e quinto anno
STRUMENTI ADOTTATI	Attrezzature di laboratorio, dashboard, libri di testo. Riviste di settore
METODI ADOTTATI	Compiti di realtà organizzati attraverso attività cooperative finalizzate alla risoluzione di problemi
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Le verifiche come previsto dalla disciplina sono improntate principalmente su attività tecnico pratiche: simulazioni di attività

professionali. Nel corso dell'anno gli alunni hanno, inoltre, sostenuto verifiche scritte (di tipo aperto) e orali (formali e non formali).

**Breve relazione sulla classe:** nel corso dell'anno la classe ha mostrato un buon grado di responsabilità e rispetto sia tra gli alunni sia con il corpo docenti. Quasi tutti gli alunni hanno avuto un atteggiamento partecipativo e collaborativo. Le attività curriculari proposte sono state svolte regolarmente con alcuni rallentamenti nella progettazione didattica preventivata. Scarsa è stata l'adesione alle attività extracurricolari proposte. In generale la classe ha un rendimento fortemente disomogeneo: alcuni discenti ottengono risultati eccellenti in quanto interessati alla disciplina mentre la maggior parte della classe ha risultati buoni/sufficienti. Dal punto di vista del comportamento gli alunni mostrano di avere un buon grado di responsabilità

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
<b>MODULO 1</b> GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE	L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI	SETTEMBRE	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;  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;  3. Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
<b>MODULO 2</b> IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI	IL BANQUETING	OTTOBRE	
	IL BUFFET		
<b>MODULO 3</b> GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE	IL PIATTO E LE DECORAZIONI	NOVEMBRE DICEMBRE	4. Applicare le norme igieniche e le procedure di lavoro 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 ed equilibrati.  5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
	GLI ALIMENTI		
<b>MODULO 4</b>	LA QUALITÀ ALIMENTARE E IL SISTEMA DI HACCP	GENNAIO FEBBRAIO	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,
	LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE		
	LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA		



MARKETING E MENU	ESIGENZE SPECIALI ALLERGIE E INTOLLERANZE		delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
<b>MODULO 5</b> ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA	L'APPROVVIGIO NAMENTO DELLE MERCI E I COSTI DI GESTIONE	MARZO APRILE MAGGIO	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;
<b>MODULO 6</b> LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	LA CUCINA REGIONALE DELL'ITALIA	TUTTO L'ANNO	8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
			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;
			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;
			11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione di beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

<b>Ra.AZIONE E QUADRO SINTELTICO DELLAVORO DISCIPLINARE: ITALIANO</b>	
PROFESSORE	DE VECCHIS ROBERTO
DISCIPLINA	L.S.E.S.V.
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	nessuno
STRUMENTI ADOTTATI	Fotocopie
METODI ADOTTATI	Lezione frontale partecipata
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Test di verifica
<b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE</b> La classe è formata da pochi elementi, e non tutti hanno frequentato le lezioni per via del lavoro. La programmazione breve e sintetica è stata espletata dal sottoscritto rispettando i tempi.	

MODULI	UNITA	Tempi	Competenze
<b>MODULO 1 DALLA VITE ALL'UVA</b>	Classificazione dei vitigni	<b>Sett./Ott.</b>	<p>Classificazione dei vini e peculiarità dell'enografia regionale e nazionale. Le tradizioni culturali ed enogastronomiche di un territorio in riferimento all'assetto agroalimentare</p> <p>Conoscere le procedure e la normativa riguardante le diverse tipologie delle lavorazioni</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali</p>
<b>MODULO 2 LA LEGISLAZIONE ENOGASTRONOMICA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>VDT, ITG, DOC eDOCG</li> <li>Le DOCG del Lazio</li> </ul>	<b>Novembre</b>	<p>Tecniche specifiche per la conoscenza e la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia</p>
<b>MODULO 3</b>	<i>Abbinamento acqua cibo</i>	<b>Dic./Genn</b>	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente</p>
<b>MODULO 4 Abbinamento cibo</b>	<p>Le sensazioni organolettiche del cibo e del vino</p> <p>Abbinamento cibo VINO E BIRRA</p>	<b>Feb./mar.</b>	
<b>MODULO 5 BAR</b>	<p>Le bevande alcoliche: Aperitivi, Creme, Liquori e Distillati</p> <p>La distillazione</p>	<b>Apr./Mag.</b>	

**RELAZIONE E QUADRO ANTETICO DB. LAVORO DISCIPLINARE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.**

PROFESSORE	GIULIANA TOSTI
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Volume per la classe quinta, <i>Autore</i> Luca La Fauci Casa <i>Editrice</i> Markes
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale: presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni in classe
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche orali, prove di verifica scritte, relazioni e ricerche su particolari tematiche

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: la Classe ha una composizione varia, una piccola parte degli studenti si è mostrata interessata agli argomenti proposti e ha partecipato attivamente alle lezioni. Per un numero più consistente di studenti invece l'impegno e la costanza nello studio a casa sono stati discontinui e insufficienti e questo, sommandosi a delle lacune pregresse, ha impedito il pieno raggiungimento delle conoscenze e competenze previste per il quinto anno.

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
MODULO 1  <i>Dietetica e Dietoterapia</i>	UdA1: bioenergetica e fabbisogno energetico	primo e secondo quadrimestre	Competenze chiave per l'apprendimento permanente (C1, C3, C5)  Competenze Professionali (CP4, CP5)  Competenze area comune (CC2, CC7, CC8, CC10, CC11, CC12)
	UdA2: LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione.		
	UdA3: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari		
	UdA4: Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche		
MODULO 2	<i>UdA1: Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti</i>		

Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari	<i>tipici e tutela del "Made in Italy"</i>	secondo quadrimestre	Competenze chiave per l'apprendimento permanente (C1, C3, C5)  Competenze Professionali (CPJ., CP2, CP4, cp7)
	<i>UdA2: Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"</i>		
	<i>UdA3: nuovi prodotti alimentari</i>		
MODULO 3 Igiene degli alimenti	<i>UdA1: contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti</i>	secondo quadrimestre	Competenze area comune (CC2, CC7, CC8, CCJ0, CC11, CC12)  Competenze chiave per l'apprendimento permanente (C1, C3, C5)  Competenze Professionali (CP3.)  Competenze area comune (CC2, CC7, CCS, CCIO, CC11, CC12)
	<i>UdA2: malattie da contaminazione biologica degli alimenti</i>		

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETTICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: DTA</b>	
PROFESSORE	<b>Ins. Marco Savona</b>
DISCIPLINA	<b>DTA (Diritto e tecniche Amministrative)</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	<b>Gestire le imprese ricettive- Rizzoli-Tramontana</b>
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo- materiale didattico- Computer- Sussidi multimediali- Calcolatrice
METODI ADOTTATI	Lezione frontale- Lezione dialogata- Ricerca individuale e/o di gruppo- Lavoro di gruppo- Problem solving
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte - Interrogazioni
<b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> La classe 5C CUCINA sede centrale Fiuggi è composta da 14 alunni.	

L'analisi della situazione di partenza della classe è stata effettuata attraverso momenti di discussione, volti a verificare i prerequisiti e dunque il livello di partenza degli studenti in relazione alle competenze, alle conoscenze e alle capacità. Presenti elementi di spicco; la maggior parte degli allievi presenta una preparazione di base nell'insieme soddisfacenti. La classe dimostra interesse e partecipazione ad allargare e approfondire le conoscenze ed a colmare lacune e superare difficoltà che emergono durante lo svolgimento delle lezioni. La classe risulta sul punto di vista disciplinare corretta, sono molto coesi e collaborativi dimostrano adesione alla materia trattata e nel complesso gli alunni rispondono attivamente alla didattica indicata e lavorando costantemente possono raggiungere gli obiettivi relativi alla materia.

<b>MODULI</b>	<b>UNITÀ'</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>
<b>MODULO 1</b> <b>Modulo a</b> Il mercato turistico	Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale internazionale	Documentare le attività individuali ed i gruppi relative a situazioni professionali Adeguare la produzione e la vendita di servizi di accoglienza e di ospitalità in relazione alle richieste dei mercati della clientela	<b>Ottobre</b> <b>Novembre</b>
	Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore		
<b>MODULO 2</b> <b>Modulo b</b> Il Marketing	- Il marketing: aspetti generali.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione dell'erogazione del servizio della comunicazione della vendita e del marketing di settori</li> <li>- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati.</li> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</li> <li>- Documentare le attività individuali ed i gruppi relative a situazioni professionali.</li> <li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati della</li> </ul>	<b>Dicembre</b> <b>Gennaio</b> <b>Febbraio</b>
	- Il marketing strategico		
	- Il marketing operativo		
	- Il web marketing		
	- Il marketing plan		

		clientela	
<b>MODULO 3</b> <b>Modulo e</b> Pianificazione, programmazione e controlli di gestione	- Strategia dell'impresa e scelte strategiche. aziendale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi.</li> <li>- Relazioni tecniche e documentare le attività individuali ed i gruppi relative a situazioni professionali</li> </ul>	<b>Marzo</b> <b>Aprile</b>
	- Pianificazione e programmazione		
	- Vantaggio competitivo.		
	- Controllo di gestione.		
	- Budget e controllo budgetario.		
	- Business Plan		
<b>MODULO 4</b> <b>Modulo d</b> La normativa del settore turistico-ristorativo	- Normativa relativa alla costituzione dell'impresa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro all'igiene alimentari e alla tracciabilità del prodotto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Documentare le attività individuali ed i gruppi relative a situazioni professionali.</li> </ul>	<b>Maggio</b> <b>Giugno</b>
	- Normativa di tutela della privacy.		
	- Norme volontarie ISO 9000.		
	- Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione,		
	- Catering, banqueting, albergo, deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto.		
<b>MODULO 5</b> <b>Modulo e</b> Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	- Abitudini alimentari ed economia del territorio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste di mercato e della clientela.</li> <li>- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.</li> <li>- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche</li> </ul>	<b>Maggio</b> <b>Giugno</b>
	- Normativa di settore.		
	- Prodotti a km zero		

		per adeguare la produzione la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.	
--	--	--	--

## RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LINGUA STRANIERA. FRANCESE

PROFESSORE	PATRIZIA LEONCINI
DISCIPLINA	FRANCESE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	SILVIA FERRARI, HENRI DUBOSC, COTE SALLE, COTE CUISINE - MINERVA SCUOLA
STRUMENTI ADOTTATI	LAVAGNA DIGITALE. SUPPORTI AUDIOVISIVI. MATERIALI DISTRIBUITI TRAMITE GOOGLE CLASSROOM
METODOLOGIE ADOTTATE	LEZIONE FRONTALE, STUDIO IN CLASSE GUIDATO
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	SCRITTE E ORALI

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** Un piccolo gruppo della classe segue le lezioni conseguendo risultati più che sufficienti sia nello scritto che nell'orale; un secondo gruppo, più numeroso, non è costante nell'impegno e studia in maniera opportunistica e mnemonica e solo in procinto delle verifiche. Un ultimo gruppo limitato di studenti non mostra interesse per la disciplina e non si impegna nello studio.

Si evidenzia comunque una scarsa partecipazione al discorso didattico - educativo.

Dal punto di vista disciplinare la classe non dà problemi.

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
<b>MODULO 1</b>  <i>La sécurité et l'alimentation</i>	Régimes et nutrition: les aliments bons pour la santé. La pyramide alimentaire	<b>Sett. - Dic</b>	Solo un numero esiguo di alunni sa relazionare sui vari gruppi alimentari e sulla composizione di un menù equilibrato. Solo un numero esiguo di alunni conosce quali norme seguire in presenza di clienti intolleranti o allergici. Solo un numero esiguo di alunni sa argomentare in lingua sulle norme dell'HACCP e la loro applicazione nel mondo della ristorazione collettiva e commerciale. Il resto della classe ha uno studio mnemonico ed opportunistico.
	Les allergies et les intolérances alimentaires, Le TIAC		
	Santé et sécurité: HACCP, Le sept principes de l'HACCP		
<b>MODULO 2</b>	Trouver un travail: le CV, la lettre de motivation, l'entretien d'embauche		Solo un numero esiguo di alunni sa redigere un Curriculum vitae accompagnato da una breve lettera di motivazione e sostenere un

<b>POSTULER A UN EMPLOI</b>		<b>Gen.- Feb</b>	semplice colloquio orale di simulazione di un eventuale colloquio di lavoro in lingua. Il resto della classe ha uno studio mnemonico ed opportunistico.
<b>MODULO 3</b> <b>Grammatica</b>	Tempi verbali: ripasso dell'imperfetto, futuro, condizionale, passé composé	Tutto l'anno scolastico	Solo un numero esiguo di alunni conosce le forme grammaticali apprese nell'esposizione scritta e orale anche se con qualche difficoltà. Il resto della classe ha uno studio mnemonico ed opportunistico.
	I pronomi relativi semplici (da svolgere dopo il 15 maggio 2021)		Solo un numero esiguo di alunni conosce - i principi relativi ad una alimentazione sostenibile - le etichette dei prodotti bio - conosce i principi della tracciabilità alimentare.
<b>UDA INTERDISCIPLINARI</b>	La mia azienda ecosostenibile  Le fast food - le fast good	1 quadrimestre	- le differenze tra un'alimentazione tipica del fast food contrapposta e quella proposta nei moderni fast good Il resto della classe ha uno studio mnemonico ed opportunistico.
	L'era del futurismo	2 quadrimestre	Solo un numero esiguo di alunni - conosce il Manifesto della cucina futurista di par Jules Maincave. - conosce i principi della nouvelle cuisine. - saper esporre i principi della cucina futurista e della nouvelle cuisine. Il resto della classe ha uno studio mnemonico ed opportunistico
	L'Europa: essere cittadini europei. (EDUCAZIONE CIVICA)	1 quadrimestre	Solo un numero esiguo di alunni, attraverso l'analisi e lo studio di documenti e filmati, ha acquisito le necessarie competenze relative alla consapevolezza di essere cittadini europei e alle opportunità connesse con l'esperienza lavorativa e di studio nei diversi paesi della comunità europea. Il resto della classe ha uno studio mnemonico ed opportunistico

## RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DELLAVORO DISCIPLINARE: LINGUA STRANIERA. INGLESE

PROFESSORE	RITA CINELLI
DISCIPLINA	LINGUA INGLESE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Assirelli-Vetri-Cappellini- -Light the fire/cooking and service - Rizzoli Lanquaques



STRUMENTI ADOTTATI	Lezione frontale, lezione dialogata, peer to peer, problem solving, cooperative learning, brainstorming, mappe concettuali, schemi, sintesi.
METODI ADOTTATI	Metodo comunicativo situazionale
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Prove semi strutturate, verifiche orali.

### BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

Sin dalla classe terza sono risultate evidenti la mancanza di un valido metodo di lavoro e lacune nelle competenze linguistiche di base. Il percorso, iniziato allora e terminato alla fine di questo anno scolastico, è stato molto difficoltoso non solo a causa di quanto esplicitato in precedenza ma anche di un clima non sempre sereno e collaborativo tra gli stessi alunni. Tutto ciò è stato aggravato dalla Didattica a distanza durante gli anni della pandemia. Al momento, in prossimità degli Esami di Stato, la classe risulta avere ancora manifeste difficoltà relativamente alla costanza e diligenza nell'impegno, all'applicazione in classe e a casa, alla partecipazione alle attività didattiche, al raggiungimento degli obiettivi prefissati, alla frequenza. Soltanto pochissimi alunni hanno raggiunto un livello sufficiente nelle competenze linguistiche. La restante parte, nonostante il recupero in itinere, interventi di sostegno, evidenzia ancora moltissime lacune. Il comportamento della classe è risultato non essere sempre corretto e perciò adeguato (si fa riferimento alle ripetute assenze e giustificazioni, alla tendenza alla disattenzione ed alla scarsissima applicazione a casa), nonostante i continui richiami. La progettazione annuale ha subito notevoli rallentamenti e cambiamenti in itinere sia a causa di quanto esposto in precedenza, sia per le pochissime ore di lezione svolte (nello stesso giorno due ore settimanali, ognuna di 50 minuti, di cui una in prima ora, per cui molti alunni entravano in classe soltanto alla seconda ora, non partecipando perciò alla lezione di lingua inglese). Inoltre, molte festività ed eventi scolastici hanno coinciso con i giorni di lezione e, data la composizione del gruppo classe, non hanno favorito il percorso di apprendimento linguistico.

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
<b>MODULO 1</b> <b>WORKING IN CATERING</b>	1 Jobs advertisements	<b>I quadrimestre</b>	<b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</b> <b>c2, C4, es</b>  <b>Competenze Professionali</b>
	2 Writing a CV		
	3 Writing a cover letter		
	4 An effective job interview		
<b>MODULO 2</b> <b>FOODAND HEALTH</b>	1 The food pyramid	<b>II quadrimestre</b>	<b>Competenze area comune</b> <b>CC5</b>
	2 The food groups		
	3 The Mediterranean diet		
	4 Sustainability		
<b>MODULO 3</b> <b>FOODAND SAFETY HYGIENE</b>	1 Food contamination	<b>II quadrimestre</b>	
	2 Good storage and food classification		
	3 The HACCP system and its principles		
<b>MODULO 4</b> <b>Educazione Civica</b>	The European Union and European citizenship; The European programmes-Erasmus	<b>I quadrimestre</b>	

## RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: IATEIATICA

PROFESSORE	DONATO SACCARI
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	Libro di testo in adozione; Appunti del docente; Monitor interattivo.
METODI ADOTTATI	lezione frontale lezione partecipata lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning) lezione dialogata esercitazioni guidate
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	

### BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe V formata da 14 alunni di cui 5 femmine e 9 maschi, con una sola articolazione "Enogastronomia", è risultata corretta ed educata; la partecipazione al dialogo educativo e l'interesse per la materia è stato discontinuo. Sono presenti nella classe cinque alunni con disturbo specifico di apprendimento (DSA) che hanno seguito una programmazione didattica personalizzata, una alunna con bisogno educativo speciale (BES) che ha seguito un piano didattico personalizzato (PDP) e due alunni che hanno seguito un piano educativo individualizzato (PEI con obiettivi minimi). Dal punto di vista del profitto e della preparazione di base la classe si presenta rilevanti disomogenea. Molti alunni hanno evidenziato, il perdurare di lacune di base, altri hanno seguito le lezioni normalmente, infine un gruppo molto esiguo di alunni ha mostrato una buona preparazione di base, partecipando attivamente alle lezioni. Questi ultimi sono stati spesso utilizzati come tutor per gli elementi più deboli.

UD A n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo (quadrimestre)
O	PERCENTUALI, PROPORZIONI, EQUAZIONI di 1° e 2° grado, SISTEMI DI EQUAZIONI DI PRIMO GRADO, GEOMETRIA EUCLIDEA, GEOMETRIA ANALITICA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Percentuali</li> <li>2. Proporzioni</li> <li>3. Equazioni di primo grado</li> <li>4. Equazioni di secondo grado</li> <li>5. Sistemi lineari</li> <li>6. Elementi di geometria euclidea</li> <li>7. Elementi di geometria analitica</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper calcolare le percentuali</li> <li>- Saper calcolare le proporzioni</li> <li>- Saper riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili</li> <li>- Saper risolvere un'equazione lineare numerica intera</li> <li>- Saper eseguire la verifica della soluzione di un'equazione</li> </ul>	C3- CC12	Primo quadrimestre

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere semplici problemi mediante equazioni numeriche lineari intere</li> <li>- Saper stabilire il tipo di equazione di secondo grado (completa o incompleta)</li> <li>- Saper risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete</li> <li>- Saper stabilire la natura di un sistema lineare</li> <li>- Saper risolvere un sistema lineare utilizzando il metodo di sostituzione</li> <li>- Saper riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici</li> <li>- Saper operare con i principali problemi di retta e parabola</li> </ul>		
<b>1</b>	<b>Disequazioni</b>	<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> <li>d. Sistemi di disequazioni</li> <li>e. Disequazioni irrazionali</li> <li>f. Disequazioni con i valori assoluti</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> <li>d. Saper risolvere sistemi di disequazioni</li> <li>e. Saper risolvere disequazioni irrazionali</li> <li>f. Saper risolvere disequazioni con i valori assoluti</li> </ul>	<b>C3- CC12</b>	<b>Primo quadrimeste</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 in algebriche (razionali intere o fratte, irrazionali) e trascendenti</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><b>f.</b> Saper studiare il segno di una funzione</li> </ul>	<b>C3- CC12</b>	<b>Primo quadrimeste</b>

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

		<p>stazionari e dei punti di flesso</p> <p>h. Il teorema di de l'Hopital</p>	<p>f. Saper classificare i punti di non derivabilità di una funzione</p> <p>g. Saper applicare i teoremi sulle funzioni continue</p> <p>h. Saper applicare i criteri per l'analisi dei punti di stazionari e dei punti di flesso</p> <p>i. Saper applicare il teorema di de l'Hopital</p>		
6	<b>Lo studio di funzioni</b>	<p>a. Schema per lo studio del grafico di una funzione</p> <p>b. Esempi di studio di funzioni</p>	<p>a. Saper utilizzare lo schema per lo studio grafico di una funzione</p> <p>b. Saper studiare una funzione algebrica razionale intera</p> <p>c. Saper studiare una funzione algebrica razionale</p>	<b>C3- CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>

<b>RB.AZIONE EQUADROSINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: SCIENZE MOTORIE.</b>	
PROFESSORE	Prof. Angelo Vinciguerra
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Fiorini Coretti Lovecchio Socchi -EDUCARE AL MOVIMENTO- DeA Scuola Iii Marietti scuola
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo e dizionari; monitor touch; fotocopie; computer e videoproiettore; laboratorio (CAMPI SPORTIVI); lavagna.
METODI ADOTTATI	lezione frontale lezione partecipata; lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning); lezione dialogata; ricerche/esercitazioni guidate; classe capovolta (flipped classroom);
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	interrogazione individuale; conversazione con la classe prove strutturate questionari a risposta aperta esercizi applicativi di regole lettura e analisi di cartine lavoro di gruppo test motori esercitazioni pratiche a tema

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe è composta da 14 studenti.

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.

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
UdA1	UN PASSO DOPO L'ALTRO	I quadrimest re in base alle condizioni meteo eventuale proroga al secondo	<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>Ca 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</p>

			<p>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>
UdA2	MIXSPORT	I quadrimestre e/o II quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportivi	<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>C6 Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>C7 Competenza imprenditoriale</p> <p><b>Competenze Professionali</b></p> <p><b>CP n. 4</b> 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</p> <p><b>Competenze - Risultati di apprendimento comuni</b></p> <p><b>CC n. 8</b> - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</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>
	SIAMO FATTI COSÌ, IL CORPO è 3D	I quadrimestre	<b>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo.</b>

UdA3		stre e il quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportivi	<p><b>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</b></p> <p>C1 Competenza alfabetica funzionale  C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria  C4 Competenza digitale  CS Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p><b>Competenze Professionali</b></p> <p><b>Competenze - Risultati di apprendimento comuni</b></p> <p><b>CC n. 2</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali</p> <p><b>CC n. 8</b> Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</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>
------	--	---	--

<b>RB.AZIONE EQUADRO 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		
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, interattiva, dibattito, rappresentazioni grafiche		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Orali		
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b></p> <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>			
<b>MODULI</b>	<b>UdA</b>	<b>Tempi</b>	<b>Competenze</b>
<b>MODULO 1</b>	<b>Coscienza umana e libero arbitrio</b>		Sviluppare un maturo senso critico e personale sul progetto vita, riflettendo



<b>COSCIENZA, LEGGE O LIBERTA'.</b>	<b>Il decalogo alla base della libertà cristiana</b> Obiezione di coscienza	Primo quadrimestre	sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia, della solidarietà, in un contesto multiculturale.  Ruolo della religione nella società contemporanea, secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione, i nuovi idoli dei giovani, e nuove forme di esprimere i propri sentimenti.
<b>MODULO 2</b>  <b>LE RELAZIONI, L'AMICIZIA E L'AMORE</b>	<b>Nessun uomo è un'isola</b> <b>L'amore e la sessualità</b> <b>Lettere e canzoni d'amore</b> <b>Cucina espressione d'amore</b>	Primo quadrimestre	Diritti e doveri del cittadino di domani, affrontare dibattiti su temi etici e morali della nostra società, e leggerli secondo il messaggio cristiano.
<b>MODULO 3</b>  <b>LE RELAZIONI: PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA'</b>	<b>La pace</b>  <b>Giustizia, carità, solidarietà-I diritti dell'uomo</b> <b>Forme attuali di razzismo</b>	Secondo quadrimestre	
<b>MODULO 4</b>  <b>ETICA E VITA</b>	<b>Il concepimento</b> <b>Bioetica, un affare di Stato</b> <b>La clonazione: la vita alla catena di montaggio.</b> <b>L'eutanasia</b> <b>Pena di morte giustizia è fatta?</b>	Secondo quadrimestre	

## 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

Assenti alla simulazione del 14/03/2024: Omissis

Assenti alla simulazione del 17/04/2024: Omissis, Omissis, Omissis

, Bruni, Pugliesi

Seconda prova scritta: 26 marzo 2024 - 11 aprile 2024

Assenti alla simulazione del 26/03/2024: Omissis, Omissis

Assenti alla simulazione dell'11/04/2024: Omissis, Omissis

**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**

Alunno		Classe Quinta Sezione		
	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Assegnati
P A R T E G E N E R A L E	1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa e confusa	3-4	
		Mediocre e/o parziale	5	
		<b>Semplice ma adeguata</b>	6	
		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>	6	
		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>	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	
		<b>Forma grammaticale semplice ma corretta</b>	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	
		<b>Adeguate</b>	6	
		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>	6	
		Efficace	7-8	
		Originale e profonda	9-10	
<b>T I P O L O</b>	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>	6	
		Vincoli rispettati in maniera corretta	7-8	

G I A A		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>	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	
		<b>Abbastanza corretta</b>	6	
		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>	6	
		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>	9	
		Ampiamente corretta	11-12	
		Ampiamente corretta e precisa	14-15	
	2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		<b>Sufficientemente coerente</b>	9	

		Sicuro e coerente	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		<b>Semplice ma corretta</b>	6	
		Puntuale	7-8	
		Puntuale ed articolata	9-10	
T I P O L O G I A  e	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	
		<b>Rispondente</b>	9	
		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>	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	
		<b>Adeguate</b>	6	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
V A L U	Punteggio /100 (sufficienza 60)			

<b>T A Z I O N E</b>	<b>Punteggio finale / 20 (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  
 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 interpretazioni 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 conoscenze 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	
	Mediocri competenze tecniche e professionali e rilevazioni delle problematiche senza soluzioni adeguate	3	
	Insufficiente e frammentaria rilevazione delle problematiche, non elabora soluzioni	2	
	Gravemente insufficiente, inesistente rilevazione delle problematiche ed elaborazione delle soluzioni	1	

CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Completa e corretta capacità di argomentare e collegare le informazioni utilizzando linguaggi specifici	3	
	Corretta argomentazione, discreta capacità di collegamento e dell'utilizzo della terminologia	2	
	Inesatta argomentazione e inesistente capacità di collegamento delle informazioni. Terminologia non chiara e inadeguata al contesto	1	
<b>Punteggio totale</b>			..... /20

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

ALUNNO:		ICLASSE QUINTA SEZIONE:		
Indicatori	Leveli	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 linguaggio tecnico e/o	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	

di settore, anche in lingua straniera	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				<b>120</b>



**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.	Tabella crediti formativi

## FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	<b>Firma</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		
STORIA		
PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE		
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE		
MATEMATICA		
DTA		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
L.S.E.A.T.		
L.S.E.S.S.V.		
L.S.E.S.C.		
L.S.E.A.B.P.		
TECNICHE DELLE COMUNICAZIONI		
TEC. ORG. GES. PROC. PROD.		
IRC		
SCIENZE MOTORIE		

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

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

## Classe quinta

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>L'Europa</b>
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione di un prodotto/progetto, al fine di valorizzare le competenze civiche acquisite e la partecipazione attiva all'interno della comunità scolastica
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</li> <li>• Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</li> <li>• Comprendere il significato generale del materiale proposto in lingua straniera.</li> <li>• Esprimere e argomentare, in lingua straniera, le proprie opinioni</li> <li>• Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali</li> <li>• Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p>Identificare le principali garanzie per la tutela della persona umana e delle formazioni sociali in cui si manifesta.</p> <p>Acquisizione della consapevolezza del ruolo che ognuno può svolgere localmente a livello europeo per costruire società più pacifiche, tolleranti inclusive in cui ciascun cittadino possa vivere, lavorare e realizzarsi come essere umano.</p> <p>Prendere coscienza dei propri diritti e doveri quanto studente, cittadino e futuro lavoratore.</p> <p>Garantire un pubblico accesso all'informazione e proteggere le libertà fondamentali, in conformità con la legislazione nazionale e con accordi internazionali.</p>	<p>Il processo di unificazione Europea</p> <p>Comprendere gli effetti politici dell'integrazione europea.</p> <p>Comprendere come saremmo senza l'Europa in questo contesto di Pandemia.</p> <p>Gli Organi dell'Unione Europea.</p> <p>La normativa europea nel settore alimentare</p>
<b>Utenti destinatari</b>	Tutti gli alunni della classe
<b>Prerequisiti</b>	Nessuno
<b>Fase di applicazione</b>	Primo quadrimestre
<b>Tempi e Articolazione</b>	DTA
	Le organizzazioni internazionali <span style="float: right;">1</span>
	La composizione e funzione degli organi comunitari <span style="float: right;">1</span>
	La parte seconda della Costituzione <span style="float: right;">1</span>
	L'Euro <span style="float: right;">1</span>
	inglese
	Essere cittadini europei <span style="float: right;">1</span>
	L'Erasmus <span style="float: right;">2</span>
	storia
	Il processo di integrazione europea <span style="float: right;">2</span>
	italiano
	Come saremmo senza l'Europa <span style="float: right;">1</span>
	Se Alimenti
	La normativa europea nel settore alimentare <span style="float: right;">1</span>

	Francese	
	Essere cittadini europei	1
	Attività Progettuale	
	Attività Extrascolastica con sportello Europa	4
<b>Esperienze attivate</b>	Lavoro di Gruppo	
<b>Metodologia</b>	<p>Ricerca individuale e di gruppo</p> <p>Lezione in compresenza/Lezione dialogata</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>analisi di casi</p> <p>Partecipazione ad incontri, preferibilmente online ed in coerenza con la normativa anti- Covid, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di relazione di approfondimento/ autoriflessione</p> <p>apprendimento cooperativo in piccoli gruppi</p> <p>Brainstorming</p>	
<b>Risorse umane</b>	<p>Risorse interne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul> <p>Docenti, Storia, DTA, Italiano, Inglese, Scienza degli alimenti, Francese</p> <p>Risorse Esterne</p> <p>Relatori dei convegni</p>	
<b>Strumenti</b>	<p>Computer</p> <p>Fotocamera e videocamera digitali</p> <p>Libri di testo e materiali informativi degli esperti</p> <p>Internet</p> <p>Dispense fornite dal docente</p>	
<b>Valutazione</b>	Sulla base della griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti.	

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>																											
<b>Denominazione</b>	<b>La partecipazione alla vita pubblica ed il voto</b>																										
<b>Compito - prodotto</b>	Realizzazione di un prodotto/progetto, al fine di valorizzare le competenze civiche acquisite e la partecipazione attiva all'interno della comunità scolastica																										
<b>Competenze mirate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</li> <li>• Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</li> <li>• Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</li> <li>• Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</li> <li>• Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.</li> </ul>																										
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>																										
Collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri. Sensibilizzare gli alunni all'assunzione dei doveri di partecipazione democratica. Stimolare la riflessione sui fenomeni degenerativi del secondo conflitto mondiale.	Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali della Costituzione Italiana. Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino Identificare le diverse funzioni degli organi dello Stato: le funzioni degli Organi Costituzionali I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri. La resistenza e la nascita della Repubblica.																										
<b>Utenti destinatari</b>	Tutti gli alunni della classe																										
<b>Prerequisiti</b>	Nessuno																										
<b>Fase di applicazione</b>	Secondo quadrimestre																										
<b>Tempi e Articolazione</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">italiano</td> </tr> <tr> <td>I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>La democrazia a Scuola: gli organi collegiali</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">DTA</td> </tr> <tr> <td>Gli Organi costituzionali</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Le madri costituenti ed il voto alle donne</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">storia</td> </tr> <tr> <td>La democrazia dalla Grecia alla Costituzione</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Quando partecipare è un dovere ed un sacrificio: la resistenza</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Attività Progettuali</td> </tr> <tr> <td>Adotta un Giusto</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Incontriamo il sindacato</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	italiano		I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	2	La democrazia a Scuola: gli organi collegiali	1	DTA		Gli Organi costituzionali	1	I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	1	Le madri costituenti ed il voto alle donne	2	storia		La democrazia dalla Grecia alla Costituzione	2	Quando partecipare è un dovere ed un sacrificio: la resistenza	2	Attività Progettuali		Adotta un Giusto	4	Incontriamo il sindacato	2
italiano																											
I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	2																										
La democrazia a Scuola: gli organi collegiali	1																										
DTA																											
Gli Organi costituzionali	1																										
I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	1																										
Le madri costituenti ed il voto alle donne	2																										
storia																											
La democrazia dalla Grecia alla Costituzione	2																										
Quando partecipare è un dovere ed un sacrificio: la resistenza	2																										
Attività Progettuali																											
Adotta un Giusto	4																										
Incontriamo il sindacato	2																										
<b>Esperienze attivate</b>	Lavoro di Gruppo Partecipazione evento: Adotta un Giusto.																										

<b>Metodologia</b>	Ricerca individuale e di gruppo Lezione in compresenza/Lezione dialogata Didattica laboratoriale analisi di casi Partecipazione ad incontri, preferibilmente online ed in coerenza con la normativa anti- Covid, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di relazione di approfondimento/ autoriflessione Debate apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming
<b>Risorse umane</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul>	Risorse interne Docenti, DTA, Italiano, Storia Risorse Esterne Relatore al convegno
<b>Strumenti</b>	Computer Fotocamera e videocamera digitali Libri di testo e materiali informativi degli esperti Internet Dispense fornite dal docente
<b>Valutazione</b>	Sulla base della griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti.



**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA-Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi,1- 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614 - e-mail: [frrh030008@istruzione.it](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: UFQCIQ

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI QUINTE CUCINA  
PRIMO QUADRIMESTRE**

**"LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE"**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE**

<b>TITOLO DELL'UdA</b>	La mia azienda ecosostenibile
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Realizza l'indice del codice etico del tuo ristorante e sviluppa un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi QUINTE CUCINA
<b>ASSI CULTURALI</b>	[g] UMANISTICO [g] ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE [g] LINGUISTICO [g] GIURIDICO ECONOMICO 0 TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	DTA 3 ore, Francese 10 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore,  L.s.e.s.c. 4 ore, Inglese 6 ore, Italiano 4 ore,  Scienze motorie 2 ore
<b>COMPETENZE CHIAVE</b>	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:
<b>COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>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 (1).</b>



	<p>Predisporre prodotti, servizi e menu 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 (4).</p> <p>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 (10).</p>
COMPETENZE DELL'AREA GENERALE	<p><b>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 (1)</b>  Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p><b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari con- testi: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2)</b>  Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.  Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p><b>Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economi- che, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo (3)</b>  Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5)</b>  Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipa- re a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli</p>

	<p>ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p><b>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento (8)</b>  Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.</p> <p><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)</b>  Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> conoscere il concetto di sostenibilità.  <b>Cucina:</b> Conoscere formule di base per l'elaborazione di un foglio di calcolo finalizzato alla determinazione del food and labor cost  <b>DTA:</b> conoscere il concetto di sostenibilità turistica - il ruolo del codice etico nelle imprese ecosostenibili  <b>Inglese:</b> knowing to eat healthy  <b>Francese :</b> connaître les principes relatifs à une alimentation durable. Le Fast good. Connaître les labels des produits bio. Connaître les principes de la traçabilité alimentaire.  <b>Scienze motorie</b> conoscere percorsi ecosostenibili  <b>Italiano:</b> conoscere vari tipi di linguaggio</p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper effettuare scelte alimentari sostenibili.  <b>Cucina:</b> saper individuare prodotti e tecniche adeguati al fine di ridurre costi legati alla preparazione  <b>Dta:</b> analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - riuscire a riconoscere il valore dell'azienda attraverso il suo codice etico  <b>Inglese:</b> being able to consume healthy meals.  <b>Francese :</b> savoir argumenter sur l'importance d'une alimentation durable. Savoir parler des nouvelles tendances alimentaires (ex.le Fast good)  <b>Scienze motorie</b> saper strutturare un percorso ecosostenibile  <b>Italiano:</b> saper utilizzare vari tipi di linguaggio</p>

<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
FASE DI APPLICAZIONE	Primo quadrimestre - 48 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>TI- Presentazione dell'UdA- 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti - 32 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà - 10 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito - 2 ore</p> <p>TS- Valutazione e autovalutazione- 2 ore</p>
<b>ESPERIENZE</b>	-
<b>METODOLOGIE</b>	<p><b>Metodologie</b></p> <p>P.A.M.O.R., lezione frontale, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, debate, learning by doing, didattica metacognitiva.</p>
RISORSE ESTERNE COINVOLTE	-
<b>STRUMENTI</b>	<p><b>Strumenti</b></p> <p>Foglio delle consegne, questionario di autovalutazione in ingresso, libri di testo, internet, monitor touch.</p>
<b>VALUTAZIONE</b>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <p>-Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto)</p> <p><b>- Valutazione del docente:</b></p> <p>- Organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</p> <p>- Capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</p> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <p>- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</p> <p>- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</p> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <p>- La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione.</p> <p><b>- Strumenti per la valutazione</b></p> <p>- Griglia di valutazione delle competenze</p> <p>- Questionario di autovalutazione in ingresso</p> <p>- Questionario di autovalutazione in uscita</p>

- Schema di riepilogo per i coordinatori di classe

**PIANO DELL'UdA**

FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI   METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comunicazione della consegna agli studenti</li> <li>-Organizzazione del lavoro</li> <li>-Distribuzione dei compiti</li> <li>-Definizione dei tempi</li> <li>-Suddivisione degli studenti in gruppi</li> <li>-Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul>	Docente di DTA	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Foglio delle consegne</li> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso</li> </ul> <p><b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.</p>	<p>Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</p> <p>Capacità di confronto e collaborazione</p>	2 ORE	-
<b>2A</b>	Le nuove tendenze del turismo: il turismo sostenibile primi cenni sul codice etico di un'impresa	Docente di DTA	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p>	<p>Comprendere come produrre profitti in modo etico.</p> <p>Riconoscere l'importanza del codice etico e capire come</p>	3 ORE	Osservazione diretta

			-lezione dialogata -cooperative learning	quest'ultimo possa diventare uno strumento di marketing.		
2B	Les principes d'une alimentation durable	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -LIM  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto e collaborazione; Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio.	10 ORE	Rubrica di valutazione
2(	La sostenibilità alimentare	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere il concetto di sostenibilità.	2 ORE	Osservazione diretta
2D	La gestione dei costi. Dal costo primo al costo	Docente di Laboratori di servizi	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet	Acquisire capacità e consapevolezza nel prendere	4 ORE	Osservazione diretta

	specifico dettagliato	enogastronomici. Settore cucina.	<p>-monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> Aula/laboratorio</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring</p>	decisioni utili a noi come all'altro, finalizzate a una gestione etica.		
2E	Responsible food consumption	Docente di Inglese	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning</p>	Capacità di confronto e collaborazione; Comprensione e produzione di brevi messaggi orali e scritti relativi all'argomento dato.	6 ORE	Osservazione diretta
2F	La comunicazione corretta	Docente di Italiano	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata</p>	Capacità di confronto e collaborazione; Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta

			-cooperative learning			
2G	Sostenibilità alimentare e salute	Docente di Scienze Motorie	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  Campi  <b>Metodologie</b> -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere percorsi ecosostenibili	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -cooperative learning -Learning by doing	Realizzazione dell'indice di un codice etico di un ristorante e sviluppo di un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente.	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta
4.	Presentazione del compito.	Docente di DTA, Docente di Laboratorio di servizi	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta.

		enogastronomici. Settore cucina.	<b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -Debate			
<b>5.</b>	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA.  Il coordinatore di classe per la somministrazione del questionario.	<b>Strumenti</b> -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> Didattica metacognitiva.	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE	- Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita.

### DIAGRAMMA DI GANTT

SITTEMBRE   OTTOBRE   NOVEMBRE   DICEMBRE   GENNAIO   FEBBRAIO   MARZO   APRILE   MAGGIO



1	X			
2A		X		
2B		X	X	X
2C			X	X
2D		X		
2E		X	X	X
2F			X	
2G			X	
3				X
4				X
5	X			X

### CONSEGNA AGLI STUDENTI

#### LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE

<b>Cosa devo fare?</b>	<p>L'UdA ti chiede di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>
<b>Come devo lavorare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa</li> </ul>
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizza l'indice del codice etico del tuo ristorante e sviluppa un articolo specifico sulla sostenibilità, responsabilità e tutela dell'ambiente</li> </ul>
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rispettare I tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>
<p><b>Quali abilità devo raggiungere?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> <li>- Collaborare:</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare</li> </ul> <p>In particolare:</p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper effettuare scelte alimentari sostenibili.  <b>Cucina:</b> saper individuare prodotti e tecniche di preparazione adeguati al fine di ridurre costi legati alla preparazione  <b>Dta:</b> analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.  <b>Inglese:</b> being able to consume healthy meals.  <b>Francese:</b> savoir argumenter sur l'importance d'une alimentation durable. Savoir parler des nouvelles tendances alimentaires (ex. le Fast good)  <b>Scienze motorie</b> saper strutturare un percorso ecosostenibile  <b>Italiano:</b> saper utilizzare vari tipi di linguaggio</p>
<p><b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b></p>	<p>Aula</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> </ul>
<p><b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro;</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li><li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li><li>-L'agire competente.</li></ul>
<b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Questionario di autovalutazione in ingresso;</li><li>- Questionario di autovalutazione in uscita;</li><li>- Griglia di valutazione delle competenze.</li></ul>
<b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>	<p>I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite.</p> <p>I docenti compileranno una griglia di valutazione delle competenze raggiunte.</p>



**Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio**

**I.P. S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ENOGASTRONOMIA- Cucina; ENOGASTRONOMIA- Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Sede Centrale Via G. Garibaldi, 1- 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;

Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019

Telefono: 0775 533614- e-mail: [frrh030008@istruzione.it](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: UFQCIQ

---

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
CLASSI QUINTE CUCINA  
SECONDO QUADRIMESTRE  
1.1 L'ERA DEL FUTURISMO"**

**I.P.S.S.E.O.A. "M. BUONARROTI" FIUGGI**

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE</b>	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	L'era del futurismo
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Individua le principali stravaganti tendenze culinarie e paragonale a quelle della cucina classica degli anni '30 del secolo passato. Realizza di un ppt.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi QUINTE CUCINA
<b>ASSI CULTURALI</b>	!XI UMANISTICO !XI ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE !XI LINGUISTICO !XI GIURIDICO ECONOMICO 0 TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	DTA 3 ore Francese 6 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.c. 4 ore, Storia 4 ore, Italiano 4 ore, Scienze motorie 2 ore
<b>COMPETENZECHIAVE</b>	1 - Imparare ad imparare 2 - Progettare 3 - Comunicare e comprendere 4 - Collaborare e partecipare 5 - Agire in modo autonomo e responsabile 6 - Risolvere problemi 7 - Individuare collegamenti e relazioni 8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:

<p><b>COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO</b></p>	<p><b>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 (1).</b></p> <p><b>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 (2)</b></p> <p><b>Predisporre prodotti, servizi e menu 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 (4).</b></p> <p><b>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web (8).</b></p>
<p><b>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</b></p>	<p><b>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 (1)</b>  Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p> <p><b>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari con- testi: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali (2).</b>  Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.  Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.  Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p> <p><b>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro (5)</b>  Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipa- re a</p>

	<p>discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.</p> <p><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 (9).</b>          Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico-codi sé e della propria comunità.</p> <p><b>Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi (10)</b>          Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.</p>
<p><b>CONOSCENZE</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> conoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.  <b>Cucina:</b> conoscere tecniche innovative legate alla preparazione degli alimenti e alla presentazione delle vivande  <b>Dta:</b> Conoscere le tecniche di marketing turistico e web-marketing.  <b>Scienze motorie:</b> conoscere metodologie innovative di allenamento  <b>Francese:</b> connaître le Manifeste de la cuisine futuriste par Jules Maincave. Connaître les principes de la nouvelle cuisine.  <b>Italiano:</b> conoscere il manifesto della cucina futurista</p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.  <b>Cucina:</b> saper individuare tecniche e materiali per realizzare metodi di cottura innovativi  <b>Dta:</b> Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.  <b>Scienze motorie:</b> saper diversificare la metodica allenante in funzione dell'obiettivo  <b>Francese:</b> Savoir exposer les principes de la cuisine futuriste et de la nouvelle cuisine.  <b>Italiano:</b> saper esporre le innovazioni nell'alimentazione</p>
<p><b>PREREQUISITI</b></p>	<p>Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.</p>

<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre - 41 ORE
<b>TEMPI</b>	T1- Presentazione dell'UdA- 2 ore T2- Esplicitazione dei contenuti - 25 ore T3- Realizzazione del compito di realtà-10 ore T4- Presentazione del compito - 2 ore TS- Valutazione e autovalutazione - 2 ore
<b>ESPERIENZE</b>	-
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, didattica laboratoriale.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, attrezzature di laboratorio, foto, video.
<b>VALUTAZIONE</b>	<p><b>Valutazione del processo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Autovalutazione dello studente (somministrazione di un questionario in ingresso per valutare le aspettative e di un questionario in uscita per valutare il livello di soddisfazione e consapevolezza raggiunto)</li> <li>- Valutazione del docente: organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo; capacità di porre domande pertinenti al tema trattato.</li> </ul> <p><b>Valutazione del prodotto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Funzionalità e rispondenza del prodotto alle consegne e allo scopo</li> <li>- Completezza e pertinenza della documentazione relativa al prodotto</li> </ul> <p><b>Valutazione disciplinare/interdisciplinare/per assi culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valutazione degli studenti avverrà sia in itinere che alla fine dell'UdA tenendo conto del grado di responsabilità e autonomia dimostrate. Gli studenti potranno essere valutati anche nelle singole discipline coinvolte. Saranno certificate le competenze previste dall'UdA utilizzando la rubrica di valutazione.</li> </ul> <p><b>Strumenti per la valutazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Griglia di valutazione delle competenze</li> </ul>



	Questionario di autovalutazione in ingresso Questionario di autovalutazione in uscita Schema di riepilogo per i coordinatori di classe
--	--

**PIANO DELL'UdA**

FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
<b>1</b>	-Comunicazione della consegna agli studenti -Organizzazione del lavoro -Distribuzione dei compiti -Definizione dei tempi -Suddivisione degli studenti in gruppi -Compilazione del questionario di autovalutazione in ingresso	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	<b>Strumenti</b> - Foglio delle consegne -Questionario di autovalutazione in ingresso <b>Metodologie</b> P.A.M.O.R.	Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA Capacità di confronto e collaborazione	2 ORE	-

2A	Dal boom economico al web-marketing	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch	Conoscere le tecniche di marketing turistiche innovative, il web-marketing	3 ORE	Osservazione diretta
			<b>Luoghi</b> Aula			
			<b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning			
2B	La cuisine futuriste et la nouvelle cuisine	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch	Capacità di confronto e collaborazione. Riuscire ad esprimersi in Lingua Francese sull'argomento oggetto di studio	6 ORE	Rubrica di valutazione
			<b>Luoghi</b> Aula			
			<b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning			
2C	Effetti sull'organismo legati a modelli alimentari squilibrati	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch	Conoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.	2 ORE	Osservazione diretta
			<b>Luoghi</b> Aula			
			<b>Metodologie</b> -lezione dialogata			

				-cooperative learning		
<b>2D</b>	Cucine bizzarre e fuori dagli schemi VS la cucina classica italiana.	Docente di Laboratori di servizi enogastronomici. Settore cucina.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -peer tutoring -didattica laboratoriale	Conoscere le vere radici della cucina futurista legate alla filosofia di vita dello chef francese, Jules Maincave.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2E</b>	Le innovazioni alimentari nel Novecento	Docente di Storia	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Capacità di confronto. Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2F</b>	La cucina futurista	Docente di Italiano	<b>Strumenti</b> -libro di testo	Capacità di confronto.	4 ORE	Osservazione diretta

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-internet</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b> Aula</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>	<p>Comprensione e produzione di testi orali e scritti relativi all'argomento dato.</p>		
2G	Nuovi metodi di allenamento	Docente di Scienze Motorie	<p><b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch</p> <p><b>Luoghi</b> -Aula -Campi</p> <p><b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning</p>	<p>Conoscere metodologie innovative d'allenamento</p>	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	<p>Docente di italiano, storia.</p> <p>Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore cucina.</p>	<p><b>Strumenti</b> -Materiale del laboratorio -PC</p> <p><b>Luoghi</b> - aula - laboratorio di informatica</p>	<p>Conoscere le principali stravaganti tendenze culinarie in relazione alla cucina classica degli anni '30 del secolo passato. Realizzazione di un ppt.</p>	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta.

			<b>Metodologie</b> -Didattica laboratoriale.		
4.	Presentazione del compito.	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.	<b>Strumenti</b> -Eventuali foto e video -Monitor touch -Appunti dello studente  <b>Luoghi.....</b> Aula  <b>Metodologie</b> Debate.	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE
5.	Valutazione e autovalutazione.	Tutti i docenti coinvolti nell'UdA.  Il coordinatore di classe per il questionario.	<b>Strumenti</b> -Griglia di valutazione delle competenze -Questionario di autovalutazione in ingresso (già compilato) -Questionario di autovalutazione in uscita -Schema di riepilogo per i coordinatori di classe	Sviluppo del pensiero critico.	2 ORE  - Valutazione collettiva dei risultati/prodotti realizzati. - Discussione e comparazione dei test in ingresso e in uscita. - Scheda di autovalutazione

			Luoghi Aula			
			Metodologie Didattica metacognitiva.			

### DIAGRAMMA DI GANTT

	SITTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
1						X			
2A						X			
2B						X	X	X	
2C						X			
2D						X			
2E						X	X	X	
2G						X			
3									X
4									X
5						X			X

<b>CONSEGNA AGLI STUDENTI</b>	
<b>TITOLO</b>	L'ERA DEL FUTURISMO
<b>Cosa devo fare?</b>	<p>L'UdA ti chiede di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- seguire il percorso di lavoro proposto;</li> <li>- svolgere con attenzione le attività indicate;</li> <li>- riportare con precisione e ordine sul quaderno oppure su un file di foglio elettronico lo svolgimento delle attività proposte;</li> <li>- collaborare al lavoro di gruppo per la realizzazione del prodotto.</li> </ul>
<b>Come devo lavorare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In parte individualmente e in parte in gruppo. Ogni gruppo sarà formato da 2-3 studenti. Ogni gruppo in base alla data di consegna stabilita dal docente, costruirà un calendario delle sue attività, indicando quelle che intende effettuare in classe o a casa. Il compito prevede di realizzare un ppt</li> </ul>
<b>Quale prodotto finale devo presentare?</b>	<p>Individua le principali stravaganti tendenze culinarie e paragonale a quelle della cucina classica degli anni '30 del secolo passato. Realizzazione di un ppt.</p>
<b>Quali compiti devo affrontare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare Il prodotto finale;</li> <li>- Applicare metodologie di base di lavoro in équipe;</li> <li>- Suddividere le attività in azioni e abbinare a ciascuna una scadenza;</li> <li>- Rispettare I tempi delle consegne;</li> <li>- Giudicare in modo costruttivo il lavoro dei componenti del gruppo di lavoro.</li> </ul>
<b>Quali abilità devo raggiungere?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettare;</li> <li>- Ascoltare;</li> <li>- Interagire;</li> <li>- Collaborare:</li> <li>- Produrre;</li> <li>- Rielaborare;</li> <li>- Sintetizzare.</li> <li>- In particolare:</li> </ul> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere le conseguenze di un'alimentazione squilibrata.</p>

	<p><b>Cucina:</b> saper individuare tecniche e materiali per realizzare metodi di cottura innovativi</p> <p><b>Dta:</b> Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</p> <p><b>Scienze motorie:</b> saper diversificare la metodica allenante in funzione dell'obiettivo</p> <p><b>Francese:</b> Savoir exposer les principes de la cuisine futuriste et de la nouvelle cuisine.</p> <p><b>Italiano:</b> saper esporre le innovazioni nell'alimentazione</p>
<b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-cucina/pasticceria</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> <li>- Libro di testo</li> <li>- Link a siti Istituzionali e aziendali per la raccolta di informazioni</li> <li>- Schemi e mappe</li> <li>- Materiali proposti dai docenti</li> </ul>
<b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzazione logica e coerenza del lavoro; .....</li> <li>- Correttezza del compito;</li> <li>- Chiarezza e sinteticità delle informazioni proposte</li> </ul>
<b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso.</li> <li>- Diario delle attività di gruppo</li> <li>- Griglia di osservazione da parte dei docenti.</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita.</li> <li>- Rubriche</li> </ul>
<b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I docenti assegneranno un voto sul registro sui livelli di competenza raggiunti.</li> <li>- I docenti somministreranno una verifica sommativa sull'oggetto del lavoro che verrà sottoposta a valutazione</li> </ul>



M. B. V. K.