



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: FRRH030SON Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it Telefono: 0775 533614 - e-mail: frh030008@istruzione.it; - pec:

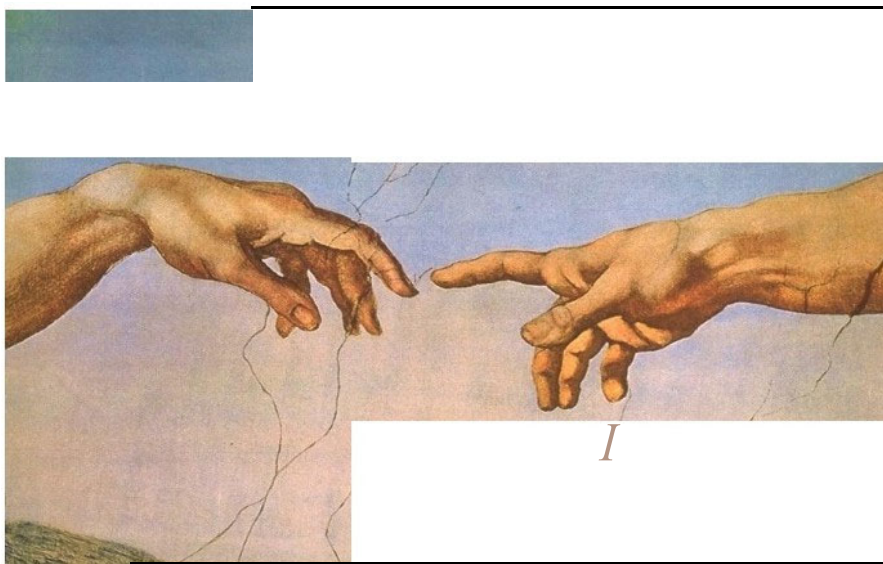
frh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQCIQ

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

"MICHELA! GELO 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.D

CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:

IPPD - SER. ENOG. OSPIT. ALBER. ART.
"ENOGASTRONOMIA" OPZ. "PROD.
DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI.

TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI.

SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag.3
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 5-6
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE <ul style="list-style-type: none"> - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI - COMPONENTE GENITORI 	Pag. 7
ELENCO CANDIDATI <ul style="list-style-type: none"> - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI 	Pag.8
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE <ul style="list-style-type: none"> - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI 	Pag.9
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag.11
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 11
UdA INTERDISCIPLINARI	Pag.11
PROVE INVALSI	Pag.12
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	Pag.13
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	Pag.14
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	Pag.44
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	Pag.45
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	Pag. 52
FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.53

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'istituto alberghiero "Michelangelo Buonarroti" sorge su un'area territoriale a forte vocazione turistica, al centro della Ciociaria nella città termale di Fiuggi. Annessa all'Istituto c'è una sede succursale ubicata nel comune di Paliano e una sede presso la Casa Circondariale Pagliei di Frosinone, dove sono stati istituiti dei corsi per adulti "CPIA".

La sede centrale è locata in un prestigioso albergo del 1910. Proprio questa data fu cruciale per la storia della cittadina ciociara. In quegli anni da Anticoli di Campagna, assunse l'attuale nome di Fiuggi. In età giolittiana, in piena Belle époque, la cittadina subì una vera e propria trasformazione: da paese rurale divenne una meravigliosa città termale, meta della élite sociale del tempo. La struttura fu progettata nel 1906 dall'architetto Giovan Battista Giovenale in stile liberty e presenta una facciata imponente collegata con il teatro comunale, parte integrante dell'edificio. La presenza del teatro direttamente collegato all'edificio permette di realizzare non solo importanti incontri culturali ma anche e soprattutto il laboratorio teatrale, che negli anni ha dato lustro all'istituto ed ha contribuito in maniera determinante alla formazione culturale degli alunni. L'atrio si apre su una vasta scalinata in marmo e al piano terra vi è un imponente salone delle feste con stucchi e lampadari d'epoca. Agli inizi degli anni Sessanta il Grand Hotel divenne sede dell'Istituto alberghiero e da subito si affermò come una scuola di eccellenza a livello nazionale. Oggi la struttura si presenta come una scuola all'avanguardia con laboratori dove si svolgono le attività tecnico-pratiche e aule multimediali.

Numerosi sono stati negli anni i riconoscimenti alla scuola e agli alunni che si sono sempre distinti per professionalità in diversi concorsi, ottenendo premi prestigiosi. La scuola richiama un vasto bacino di utenza che comprende le province limitrofe, come Roma e Latina, ma anche alcune zone della Campania.

Dal 1965 l'Istituto ha un convitto annesso che ospita annualmente oltre 110 alunni.

L'offerta formativa attiva prevede il conseguimento di qualifiche professionali legate agli indirizzi attivi e a un diploma di Stato declinato in base alle diverse articolazioni e opzioni attive. La scuola, trovandosi in un centro turistico di fama internazionale, offre agli studenti la possibilità di proiettarsi direttamente nel mondo del lavoro, poiché la stessa città garantisce le possibilità di svolgere le attività di PCTO. Il territorio, offre allettanti opportunità formative data la presenza di numerose strutture alberghiere, tra le quali spicca il Palazzo Fiuggi che, oltre ad offrire i servizi di ospitalità, è spesso sede di grandi eventi culturali e politici. Gli alunni hanno pertanto l'opportunità di conoscere strutture alberghiere di enorme prestigio che possono arricchire la formazione professionale.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA RIFERITO ALL'INDIRIZZO SPECIFICO

- **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.:

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'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Visto l'accordo Stato/Regioni sull'individuazione delle qualifiche professionali e tenuto conto che il nostro Istituto è stato accreditato dalla Regione Lazio come ente per il rilascio della qualifica professionale, i discenti alla fine del terzo anno e gli adulti frequentanti il secondo periodo del CPIA possono sostenere un esame di I.e.F.P. relativo all'indirizzo specifico scelto.

COMPETENZE

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

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

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

Competenza n. 3: 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. 4: 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. 5: 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. 6: Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.

Competenza n. 7: 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. 8: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

Competenza n. 9: 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.10: 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: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

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

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

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	LUNEDÌ	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
1	T.O.G.P.P	INGLESE (S)	DTA	INGLESE (SP)	DTA
2	LAB.PASTICCERIA (SP)	IRC	DTA	MATEMATICA (SP)	FRANCESE (S)
3	LAB.PASTICCERIA	MATEMATICA (S)	ALIMENTAZIONE	LETTERE (S)	se.MOTORIE
4	LAB.PASTICCERIA (S)	FRANCESE (S)	LETTERE (S)	LETTERE (S)	se.MOTORIE
5	LAB.PASTICCERIA	DTA	STORIA	ALIMENTAZIONE (SP)	LETTERE
6	LAB.PASTICCERIA	ALIMENTAZIONE	FRANCESE (S)	ALIMENTAZIONE (SP)	STORIA
7	MATEMATICA ..	T.O.G.P.P	

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

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

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	DISCIPLINA
Vano Nella	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Vano Nella	STORIA
Simeoni Luisa	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
Panetta Anna Rita	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
Fatello Masimiliano	MATEMATICA
Savona Marco	DTA
Sevi Amanda	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Verdecchia Luca	L.S.E.A.B.P.
Quaranta Antonino	TEC. ORG. GES. PROC. PROD.
De Santis Cristiana	IRC
Vinciguerra Angelo	SCIENZE MOTORIE
Iennaco Filomena	DOCENTE SPECIALIZZATO
Neccia Anastasia	SPECIALISTICA
Petricca Laura Santurri Francesco Vinciguerra Angelo	DOCENTI TUTOR ORIENTAMENTO
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	Simeoni Luisa
DOCENTE TUTOR PCTO	Verdecchia Luca
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	Savona Marco
DOCENTE TUTOR PFI	Simeoni Luisa Sevi Amanda

ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE ALUNNI	1	Di Pasqua Jacopo
	2	Pitocco Valeria
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE GENITORI	1	-----
	2	-----

COMMISSARI INTERNI	MATERIA
Verdecchia Luca	L.S.E.A.B.P.
Savona Marco	DTA
Sevi Amanda	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ELENCO CANDIDATI

ELENCO CANDIDATI INTERNI

No	COGNOME	NOME	PROVENIEZA (es. altra classe o Istituto)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

CANDIDATI ESTERNI

No	COGNOME	NOME	
1			

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

SITUAZIONE DI PARTENZA

Dal punto di vista del comportamento, la classe è *vivace*, ma rispettosa sia nei confronti dei compagni che degli insegnanti, con cui ha instaurato un rapporto aperto e comunicativo.

Un numero esiguo di alunni ha una discreta preparazione di base e impegno abbastanza costante, mentre alcuni studenti hanno una preparazione di base accettabile ma impegno ed interesse non sempre costanti o viceversa ed altri hanno preparazione di base lacunosa, capacità scarse, impegno non costante e/o interesse superficiale

PERCORSI SPECIALI ATTIVATI: - - - - -

SITUAZIONE ATTUALE

Dal punto di vista didattico, un piccolo gruppo si è distinto per una buona capacità di rielaborazione, organizzazione e costanza dello studio e partecipazione attiva alle lezioni; altri alunni hanno *avuto* un atteggiamento meno partecipativo e poca costanza nello studio e, alcuni di essi hanno *avuto* una frequenza discontinua; per alcuni di loro è stata necessaria una maggior sollecitazione per il raggiungimento degli obiettivi.

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

Matematica: L'impegno dimostrato dalla classe non è stato soddisfacente e la rielaborazione personale e lo studio a casa è stato costante solo per pochi elementi. La maggior parte della classe ha condotto uno studio mnemonico

Le competenze disciplinari programmate sono state raggiunte con livelli di apprendimento diversificati. Qualche studente presenta un buon livello di preparazione, la maggior parte un livello intermedio o basico con qualche difficoltà nello studio e nell'esposizione orale

ATTIVITA DI RECUPERO ATTIVATE:

recupero in itinere

**STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI**

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Vano Nella	Lingua e Lett. Italiana			X
Vano Nella	Storia			X
Simeoni Luisa	Prima Lingua Straniera	X	X	X
Panetta Anna Rita	Seconda Lingua Straniera	X	X	X
Fatello Massimiliano	Matematica			X
Savona Marco	DTA	X		X
Sevi Amanda	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X	X
Verdecchia Luca	LSABP		X	X
Quaranta Antonino	TOGPP			X
De Santis Cristiana	IRC			X
Vinciguen-a Angelo	Scienze Motorie	X	X	X
Iennaco Filomena	Docente specializzato			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
8-La partecipazione alla vita pubblica ed il voto

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

- **Indicare le U.d.A realizzate nel corso dell'anno**
A- Qualità e sicurezza in pasticceria
8- La mia pasticceria

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			-----	X
2			-----	X
3			-----	X
4			-----	X
5			-----	X
6			-----	X
7			-----	X
8			-----	X
9			-----	X
10			-----	X
11			-----	X
12			-----	X
13			-----	X
14			-----	X
15			-----	X
16			-----	X
17			-----	X
18			-----	X

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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione	-----		

Progetti Manifestazioni culturali ecc.	Agenda Calvino	Scuola	h.3
Incontri con esperti	AMICO ANDROLOGO	Scuola	h 1.30
	Scuola di Alta Formazione Gastronomica 'IN CIBUM'	Scuola	h 1.30 h 1.40
	ITS TURISMO ROMA ACADEMY	Scuola	
	Associazione "GIGROUP"	Scuola	h2
	ASSORIENTA	Piattaforma Zoom	h 1.30 h 1.30
	Accademia di Alta Formazione Intrecci	Scuola	h. 1
	Riflessione con Padre Enzo	Scuola	
Sport	-----		
Attività in altri contesti formativi	Incontro di "Orientamento" con ex studenti e studentesse	Teatro Comunale	h 1.30
	Job Day	Fonte Bonifacio VIII	h.4
	Concorso Regionale per Cuochi	Scuola	h. 5.30
	Camera di Commercio Frosinone-Latina	Scuola	h3

RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E
SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE

PROFESSORESSA	Nella Vano
DISCIPLINA	ITALIANO
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Terrile,Biglia,"Zeffiro" Paravia
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe, dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata; rispettosa dei compagni e dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e costruttivo. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno affrontato lo studio con un impegno costante; altri hanno avuto un atteggiamento meno partecipativo con poca costanza nello studio ed una frequenza discontinua. Le competenze disciplinari programmate sono state raggiunte con livelli di apprendimento diversificati. Qualche studente presenta un buon livello di preparazione, la maggior parte un livello intermedio o basico con qualche difficoltà nello studio e nell'esposizione orale

UDA	UDA	Tempi	Competenze
-----	------------	-------	------------

<p>UDA 1</p> <p>L'Età del Positivismo e del Realismo: il Verismo in Italia</p>	<p>Il Positivismo</p> <p>Realismo e Verismo</p> <p>Giovanni Verga</p> <p>La scapigliatura milanese</p>	<p>Primo Quadrimestre</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>UDA2</p> <p>L'età del Decadentismo</p>	<p>Il Decadentismo</p> <p>G. Pascoli</p> <p>G. D'Annunzio</p>	<p>Primo Quadrimestre</p>	
<p>UDA 3</p> <p>Il secondo Decadentismo</p>	<p>Il romanzo psicologico:</p> <p>Svevo e Pirandello</p>	<p>Secondo quadrimestre</p>	

<p>UDA4</p> <p>I Lirici nuovi:</p> <p>Ungaretti</p> <p>Montale</p> <p>Quasimodo</p>	<p><i>Giuseppe Ungaretti</i></p> <p>Eugenio Montale</p> <p>Quasimodo</p>	<p>Secondo</p> <p>quadrimestre</p>	<p>Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca</p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana</p>
---	--	------------------------------------	--

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE

PROFESSORESSA	Nella Vano
DISCIPLINA	STORIA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gentile, Ronca "Guida allo studio della storia" La Scuola
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale: presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale e lezione interattiva
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte sommative; verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe, dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata; rispettosa dei compagni e dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e costruttivo. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno affrontato lo studio con un impegno costante; un gruppo di alunni pur avendo mostrato difficoltà nell'espansione orale ha tuttavia mantenuto costante l'interesse verso la materia.

UDA	UdA	Tempi	Competenze
<p>UDA 1</p> <p>L'Italia e l'Europa tra fine Ottocento e inizio Novecento</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La Sinistra Storica 2. L'età giolittiana 3. La Belle Époque 	<p>Primo quadrimestre</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>3. Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico-sociali.</p>

<p>UDA2</p> <p>Le Guerre del Novecento: La prima e seconda guerra mondiale</p>	<p>1. L'interventismo</p> <p>2. Le fasi della guerra</p> <p>3. I trattati di pace</p> <p>4. Le fasi della guerra</p> <p>5. La resistenza</p> <p>6. I trattati di pace</p> <p>7. La guerra fredda</p>	<p>Primo quadrimestre</p> <p>Secondo quadrimestre</p>	<p>4. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici.</p> <p>5. Mettere in pratica atteggiamenti sociali positivi e responsabili</p>
--	--	--	---

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
PROFESSORESSA	AMANDA SEVI		
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Volume per la classe quinta, <i>Autore</i> Luca La Fauci <i>Casa Editrice</i> Markes		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale, schemi e materiale riassuntivo, mappe concettuali.		
METODI ADOTTATI	Lezione frontale e dialogata, ricerca individuale, problem solving.		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali.		
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</p> <p>La classe, dal punto di vista del comportamento, si è sempre mostrata rispettosa sia nei confronti dei compagni che dell'insegnante, con cui ha instaurato un rapporto aperto e comunicativo.</p> <p>Dal punto di vista didattico la maggior parte degli alunni ha mostrato interesse verso la disciplina, affrontando lo studio con impegno anche se non sempre costante; un piccolo gruppo si è invece distinto, mostrando una buona capacità di rielaborazione e organizzazione dello studio; per alcuni alunni è stata invece necessaria una maggior sollecitazione per il raggiungimento degli obiettivi.</p>			
UDA	Unità	Tempi	Competenze
UDA 1 Dietetica e Dietoterapia	Unità 1.1 Principi di dietetica - <i>Termini di dietetica</i> - <i>Valutazione dello stato nutrizionale</i> - <i>Il bilancio energetico ed i parametri che lo influenzano, fabbisogno energetico</i> - <i>La razione alimentare quotidiana e LARN</i> - <i>La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti</i>	Primo e Secondo Quadrimestre	Competenze Professionali (CP4 ,CP5) Competenze area comune (CC2, CC?, CC8,CC10,CC11, CC12)
	Unità 1.2 Linee guida 2018, dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento - <i>Linee guida per una sana alimentazione</i> - <i>La dieta mediterranea</i> - <i>Modelli dietetici vegetariani</i> - <i>Diete a basso contenuto di carboidrati</i>		

	<p>Unità 1.3 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Alimentazione in gravidanza -Alimentazione durante l'allattamento -Alimentazione nell'età evolutiva (dieta del lattante, lo svezzamento, alimentazione nella seconda infanzia, la dieta dall'età scolare all'adolescenza) -Alimentazione nella terza età -Alimentazione e sport 		
	<p>Unità 1.4 Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> -Le dietoterapie -L'obesità -Le dislipidemie -L'aterosclerosi -L'ipertensione arteriosa -Il diabete -La sindrome metabolica -Le allergie alimentari -Le intolleranze alimentari -Alimentazione e tumori -Uso e abuso di bevande alcoliche -I disturbi del comportamento alimentare 		
<p>UDA 2 Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari</p>	<p>Unità 2.1. Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"</p> <ul style="list-style-type: none"> -Qualità degli alimenti -I marchi di qualità dei prodotti tipici -Tutela del "Made in Italy" e frodi alimentari 	<p>Primo e Secondo Quadrimestre</p>	<p>Competenze Professionali (CP1,CP2,CP 4)</p> <p>Competenze area comune (CC2, CC?, CC8,CC10,CC 11, CC12)</p>
	<p>Unità 2.2 Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"</p> <ul style="list-style-type: none"> -Produzione agroalimentare ed impatto ambientale -La doppia piramide alimentare e ambientale -La filiera corta: alimenti a "chilometro zero" -Sistemi produttivi sostenibili -Consumi etici e Slow Food 		
	<p>Unità 2.3 Nuovi prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> -Alimenti di gamma 		

	<ul style="list-style-type: none"> -Alimenti alleggeriti -Alimenti fortificati -Alimenti funzionali -Alimenti dietetici -Nove/ food -Alimenti OGM 		
UDA 3 Igiene degli alimenti	<p>Unità 3.1 Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate</p> <ul style="list-style-type: none"> -Contaminanti fisici e chimici -Contaminazione biologica -Principali malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri -Principali malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti 	Secondo Quadrimestre	<p>Competenze Professionali (CP3)</p> <p>Competenze area comune (CC2, CC?, CC8,CC10,CC 11, CC12)</p>

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: INGLESE

PROFESSORE	Simeoni Luisa
DISCIPLINA	Lingua e civiltà Inglese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Pastry Shop - A. Bennet, E. Caminada, M. Girotto, M. J. Hogg, A. Meo, P. Peretta - Hoepli
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, schemi, mappe concettuali, brainstorming, Internet (realia video e articoli), monitor interattivo
METODI ADOTTATI	Cooperative learning, flipped classroom, metodo interrogativo e partecipativo, peer to peer, compiti di realtà
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte (semi strutturate e non strutturate) e orali : formative e sommative

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

Un piccolo gruppo di studenti ha mostrato interesse e partecipazione alle lezioni ed è stato costante nello studio. La buona parte della classe si è impegnata in modo discontinuo e l'acquisizione delle conoscenze è rimasta di tipo mnemonico, spesso non accompagnata da una rielaborazione personale, da un giudizio critico motivato e da una visione interdisciplinare. Alcuni alunni, aventi già una preparazione di base lacunosa e piuttosto superficiale, sono stati ripetutamente sollecitati e motivati al lavoro scolastico, mostrando impegno saltuario. A seguito di tutte le strategie messe in atto e grazie alla loro volontà nel voler superare le difficoltà di studio, la maggior parte degli alunni hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi accettabile.

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

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

UDA	Unità didattica	Tempi	Competenze
UDA1 WELCOME TO THE WORLD OF FOOD	Writing a job profile, a CV and a cover letter	Primo e secondo quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza multi linguistica • Competenza digitale • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
	An effective job interview		

	Food and health		<ul style="list-style-type: none">• Competenza multi linguistica• Competenza digitale• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.
--	-----------------	--	--

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: IRC	
PROFESSORE	CRISTIANA DE SANTIS
DISCIPLINA	IRC
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GLI ALTRI SIAMO NOI P. MAGLIOLI
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo, materiale didattico multimediale, presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, interattiva, dibattito, rappresentazioni grafiche
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSI

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.

MODULI		UdA	Tempi	Competenze
MODULO 1	COSCIENZA, LEGGE O LIBERTA':	-Coscienza umana e libero arbitrio -Il decalogo alla base della libertà cristiana -Obiezione di coscienza	primo quadrimestre	Sviluppare un maturo senso critico e personale sul progetto vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia, della solidarietà, in un contesto multiculturale
MODULO 2	LE RELAZIONI ,L'AMICIZIA E L'AMORE	<i>-Nessun uomo è un'isola</i> <i>-L'amore e la sessualità</i> <i>-Lettere e canzoni d'amore</i> <i>-Cucina espressione d'amore</i>	primo quadrimestre	
MODULO 3	LE RELAZIONI: PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA'	<i>-La pace</i> <i>-Giustizia ,carità, solidarietà-I diritti dell'uomo</i> <i>-Forme attuali di razzismo</i>	secondo quadrimestre	

MODULO 4	ETICA E VITA	<ul style="list-style-type: none"> -Il concepimento -Bioetica, un affare di Stato -la clonazione: la vita alla catena di montaggio -L'eutanasia -Pena di morte giustizia è fatta? 	secondo quadrimestre	<p>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.</p> <p>Diritti e doveri del cittadino di domani, affrontare dibattiti su temi etici e morali della nostra società, e leggerli secondo il messaggio cristiano</p>
----------	---------------------	--	----------------------	---

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE	
PROFESSORE	MASSIMILIANO FATELLO
DISCIPLINA	MATEMATICA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Leonardo Sasso, Ilaria Fragni - Colori della Matematica, edizione bianca per gli Istituti alberghieri, Voi. A
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale pubblicato sulla classe virtuale Classroom.
METODI ADOTTATI	Lezione frontale
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte e orali
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Ho conosciuto la classe soltanto quest'anno. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato limiti e lacune profondi che hanno reso difficile la comprensione e l'acquisizione dei concetti proposti. L'impegno dimostrato dalla classe non è stato soddisfacente e la rielaborazione personale e lo studio a casa è stato costante solo per pochi elementi. La maggior parte della classe ha condotto uno studio mnemonico e opportunistico acquisendo i concetti e gli argomenti in maniera acritica e con pochi risultati dal punto di vista operativo.</p> <p>Date queste premesse gli esercizi proposti sia in classe sia a casa hanno riguardato soltanto la ripetizione meccanica volta a far apprendere le necessarie tecniche risolutive senza porre la dovuta attenzione ai casi particolari o troppo complicati.</p> <p>La teoria è stata ridotta al minimo e soltanto nei suoi caratteri essenziali.</p> <p>Dal punto di vista dell'acquisizione e dell'esposizione dei concetti teorici la classe ha dimostrato limiti evidenti che non hanno consentito il necessario approfondimento richiesto.</p> <p>Lo svolgimento degli esercizi dei limiti (in particolare della risoluzione della forma indeterminata 0/0) si è limitato a funzioni razionali con termini di secondo grado. Lo studio di funzione ha riguardato solo le funzioni razionali con termini al massimo di secondo grado.</p> <p>Durante il secondo quadrimestre lo svolgimento del programma ha subito un forte rallentamento a causa di impegni (simulazioni di prove d'Esame, svolgimento delle prove INVALSI, assemblea d'Istituto, eventi) programmati tutti di mercoledì o giovedì.</p>	

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
MODULO 1	<p>Funzioni</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funzioni 2. Classificazioni delle funzioni matematiche 	<p>Padroneggiare i concetti principali relativi alle proprietà delle funzioni,</p> <p>saper classificare una funzione. Saper Determinare il dominio, il segno e l'intersezione con gli assi di una funzione razionale.</p>	Sett. - Dic.
MODULO 2	<p>Definizione di limite e di continuità</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Intorni 2. Il concetto intuitivo di limite. 3. Funzioni continue 	<p>Padroneggiare il concetto di limite di una funzione</p>	Dic. - Feb.
MODULO 3	<p>L'algebra dei limiti e delle funzioni continue</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Operazioni algebriche con i limiti e le funzioni continue 2. Le forme indeterminate 3. Gli asintoti verticali, orizzontali e obliqui di una funzione razionale <p>(La trattazione degli asintoti obliqui sarà svolta dopo il 15 maggio).</p>	<p>Utilizzare le operazioni algebriche con i limiti e con le funzioni continue, applicando i relativi teoremi</p> <p>Saper risolvere le principali forme indeterminate;</p> <p>Saper determinare il grafico approssimativo delle funzioni algebriche razionali</p> <p>Saper determinare gli asintoti di una funzione razionale.</p> <p>Saper determinare il grafico probabile di una funzione razionale</p>	Feb. - Mag.

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: FRANCESE			
PROFESSORE	Panetta Anna Rita		
DISCIPLINA	Lingua e civiltà francese		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	D.Bertone, P. Bovero « Et comme dessert? » Loescher editore		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, schemi, mappe concettuali, brainstorming, Internet , lavagna interattiva		
METODI ADOTTATI	Cooperative learning, flipped classroom, metodo interrogativo e partecipativo, peer to peer, compiti di realtà		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte (semi strutturate e non strutturate) e orali : formative e sommative		
UDA	Unità didattica	Tempi	Competenze
		1	
BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:			
<p>La classe, dal punto di vista disciplinare , si è sempre mostrata rispettosa instaurando un rapporto aperto e comunicativo con l'insegnante.</p> <p>Dal punto di vista didattico la maggior parte degli alunni ha mostrato interesse verso la disciplina, affrontando lo studio con impegno anche se non sempre costante; un piccolo gruppo si è invece distinto, mostrando un vivo interesse ed una buona capacità di rielaborazione e organizzazione dello studio; per alcuni discenti le difficoltà oggettive verso la lingua straniera non sono state compensate da un impegno ed un interesse costanti e questo non ha permesso loro il raggiungimento di una preparazione adeguata.</p>			
UDA1 La sécurité et l'alimentation	<p>Les principes de la méthode HACCP</p> <p>L'hygiène personnelle</p> <p>Les intolérances et les allergies alimentaires.</p> <p>Les types de conservation des aliments.</p>	1°quadr.	<ul style="list-style-type: none"> • Competenza multi linguistica • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

	<p>les types de régimes alimentaires</p> <p>La pyramide alimentaire</p>		
	<p>les familles des aliments et leurs nutriments .</p> <p>Le mariage des vins et des desserts</p>		
UDA2	la rédaction d'un CV	20 Quadr	
Postuler à un emploi	Soutenir un entretien d'embauche		
	Ses expériences de stage en entreprise		
UDA3 Ma future entreprise	<p>La promotion de son entreprise.</p> <p>Les pâtisseries français plus célèbres et leurs entreprises</p> <p>Les 4 P du marketing 1111X</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Competenza multi linguistica • Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE
Scienze Motorie e Sportive

PROFESSORE	Prof. Angelo Vinciguerra
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Fiorini Coretti Lovecchio Socchi -EDUCARE AL MOVIMENTO- DeA Scuola 111 marietti scuola
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo e dizionari lim fotocopie computer e videoproiettore laboratorio (CAMPI SPORTIVI) lavagna
METODI ADOTTATI	lezione frontale lezione partecipata; lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning); lezione dialogata; ricerche/esercitazioni guidate; classe capovolta (flipped classroom);
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	interrogazione individuale conversazione con la classe prove strutturate questionari a risposta aperta esercizi applicativi di regole lettura e analisi di cartine lavoro di gruppo test motori esercitazioni pratiche a tema

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe è composta da 18 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.

	UDA	Tempi	Competenze
UDA 1	UN PASSO DOPO L'ALTRO	I quadrimestre in base alle condizioni meteo eventuale proroga al secondo	<p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo</p> <p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente</p> <p>C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare C8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenze Professionali</p> <p>CP n.8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>CP n.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p> <p>Competenze area comune</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>Competenze - Risultati di apprendimento comuni</p> <p>CC n. 3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>CC n.4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>CC n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.</p> <p>CC n.9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p> <p>CC n. 11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>

UDA2	MIXSPORT	I quadrimestre e II quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportivi	<p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo Competenze chiave per l'apprendimento permanente C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare C6 Competenza in materia di cittadinanza C7 Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenze Professionali CP n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Competenze - Risultati di apprendimento comuni CC n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. CC n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p>
UDA3	SIAMO FATTI COSÌ, IL CORPO è 3D	I quadrimestre e II quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportivi	<p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo. Competenze chiave per l'apprendimento permanente C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p> <p>Competenze Professionali Competenze - Risultati di apprendimento comuni CC n. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali CC n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. CC n. 9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p>

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE			
PROFESSORE	QUARANTA ANTONINO		
DISCIPLINA	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labilei - Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, Voi. 2		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale pubblicato sulla classe virtuale Classroom.		
METODI ADOTTATI	Lezione frontale		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte e orali		
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Ho conosciuto la classe soltanto quest'anno. Fin dall'inizio la classe ha dimostrato lacune profonde sugli argomenti del IV anno, pertanto sono stati ripresi i concetti base al fine di poter affrontare il programma del V anno. L'impegno dimostrato dalla classe è stato soddisfacente e la rielaborazione personale e lo studio a casa è stato costante solo per pochi elementi.</p> <p>La maggior parte della classe ha condotto uno studio atto ad acquisire i semplici concetti degli argomenti.</p> <p>Dal punto di vista dell'acquisizione e dell'esposizione dei concetti teorici la classe ha dimostrato limitazioni.</p> <p>I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state snellite e semplificate al fine di consentire a tutti di raggiungere gli obiettivi della programmazione.</p>			
MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
UDA N° 1	I trasportatori industriali	- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona dell'ambiente e del territorio.	Nov. - Dic.

UDAN°2	Le macchine per il cioccolato prodotti lievitanti da forno	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere i macchinari e gli impianti di produzione del settore dolciario e da forno. - Saper effettuare scelte tecniche di settore. - Saper analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche. 	Gen. - Feb.
UDA N° 3	La gestione dei processi produttivi	<ul style="list-style-type: none"> - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. - Utilizzare i principali concetti relative all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi. 	Mar. - Apr.

<p>UDAN°4</p>	<p>La qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno. - Agire nel sistema della qualità relative alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e cultura!, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. 	<p>Mag.</p>
----------------------	---	--	-------------

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE:

PROFESSORE	Marco Savona
DISCIPLINA	DTA (Diritto e tecniche Amministrative)
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gestire le imprese ricettive- Rizzali-Tramontana
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 - Verifiche orale- Interrogazioni

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe 5D PASTICCERIA è composta da 18 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 soddisfacente. Quasi tutti sembrano rispondere positivamente ai richiami e alle varie sollecitazioni e dimostrano interesse ad allargare e approfondire le conoscenze ed a colmare lacune e superare difficoltà. La classe risulta sul punto di vista disciplinare corretta e sono molto coesi e collaborativi tra loro. In buona parte la classe mostra, infatti, adesione alla materia trattata e nel complesso gli alunni rispondono positivamente alle sollecitazioni della didattica indicata e lavorando costantemente possono raggiungere gli obiettivi relativi alla materia.

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

	Il web marketing		
	Il marketing pian		
MODULO 3 Modulo e Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Strategia dell'impresa e scelte strategiche. aziendale.	- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi. - Relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Marzo Aprile
	Pianificazione e programmazione		
	Vantaggio competitivo.		
	Controllo di gestione.		
	Budget e controllo budgetario.		
	Business Pian		

<p>MODULO 4</p> <p>Modulo d</p> <p>La normativa del settore turistico-ristorativo</p>	<p>Normativa relativa alla costituzione dell'impresa alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro all'igiene alimentari e alla traccia abilità del prodotto.</p> <p>Normativa di tutela della privacy.</p> <p>Norme volontarie ISO 9000.</p> <p>Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione,</p> <p>Catering, banqueting, albergo, deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto.</p>	<p>- Applicare la normativa in materia di sicurezza trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>- Documentare le attività individuali e di gruppo relative situazioni professionali.</p>	<p>Maggio</p> <p>Giugno</p>
<p>MODULO 5</p> <p>Modulo e</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p>	<p>Abitudini alimentari dell'economia del territorio.</p> <p>Normativa di settore.</p> <p>Prodotti a km zero</p>	<p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste di mercato e della clientela.</p> <p>- Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali.</p> <p>- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela.</p>	<p>Maggio</p> <p>Giugno</p>

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

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PRODOTTI DOLCIARI
ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

PROFESSORE	LUCA VERDECCHIA
DISCIPLINA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE ARTE BIANCA E PASTICCERIA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	La Pasticceria La Pian
STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO - RIVISTE SPECIALIZZATE- VIDEO DIDATTICI
METODI ADOTTATI	LEZIONE FRONTALE ED ESERCITAZIONI PRATICHE
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	PRATICHE, SCRITTE, ORALI

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata, rispettosa dei compagni e degli insegnanti con cui ha instaurato un rapporto costruttivo. Dal punto di vista didattico gli studenti hanno partecipato attivamente alle lezioni svolte nei laboratori; le competenze disciplinari programmate sono state raggiunte con livelli di apprendimento diversificati. Qualche studente presenta un buon livello di preparazione; la maggioranza un livello intermedio con qualche difficoltà nell'esposizione orale mantenendo costante l'interesse per la disciplina. I contenuti sono stati adattati alle reali possibilità. Alcune parti del programma sono state semplificate al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi.

MODULI	Uda	Tempi	Competenze
MODULO 1 IGIENE E SALUBRITA'	UDA 1 - IL SISTEMA HACCP E LE REGOLE DI BUONA PRASSI IGIENICA 1. La legislazione alimentare; 2. I rischi nelle lavorazioni e le regole di una buona prassi igienica; 3. Le regole di una corretta prassi di lavorazione.	Ottobre Novembre	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione
	UDA2-IL PIANO DI AUTOCONTROLLO 1. Requisiti strutturali della cucina		
MODULO 2	UDA 1 - LA SICUREZZA SUL LAVORO 1. Il TUSL; 2. I dispositivi di protezione individuale (DPI);	Novembre Dicembre	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione

MODULO5 LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI	UDA 1-PASTE E IMPASTI DI BASE 1. Le paste secche; 2. Le paste montate; 3. Le paste lievitate; 4. Impasti vari.	Febbraio Maggio	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Utilizzare procedure tradizionali per
SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO	UDA2-1 RISCHI LAVORATIVI NELLA RISTORAZIONE 1. Il rischio elettrico; 2. Il rischio di incendio; 3. Il rischio di informni; 4. I rischi per la salute		
MODULO3 GLI ALIMENTI IN USO E L'APPROVIGIONAMENTO	UDA 1 - GLI ALIMENTI DI BASE 1. Le farine, gli amidi e le fecole; 2. I lieviti; 3. Il latte e i latticini; 4. I grassi; 5. Gli zuccheri e i dolcificami; 6. Le uova e gli ovoprodotti; 7. Il cacao e il cioccolato; 8. Gli addensami	Dicembre Gennaio	Utilizzare tecniche di Gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti stmmturati e sotto supervisione.
MODULO4 LE LAVORAZIONI PRELIMINARI E LE TECNICHE DI COTTURA	UDA 1 - LE LAVORAZIONI PRELIMINARI 1. La preparazione degli impasti; 2. La cottura in forno	Gennaio Maggio	Utilizzare tecniche di gestione a supporto dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità. Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti stmmturati, con sihiazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato.
	UDA 2- I METODI DI COTTURA 1. La classificazione dei metodi di cottura; 2. Le modificazioni dovute alla cottura; 3. La variazione del peso degli alimenti in cottura.		

	UDA2-CREMEE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI 1. Le principali creme; 2. Le principali preparazioni complementari.		
MODULO6 I DESSERT	UDA1-PASTICCERIA CLASSICA, MIGNON, BISCOTTERIA 1. Classificazione dei dolci e dei biscotti; 2. La pasticceria salata Paste lievitate e non	Febbraio Maggio	!Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, in secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.
	UDA2- PETIT FOUR ED ENTREMETS 1. I petit four e i cioccolatini; 2. Gli entremets		!Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione. Utilizzare procedure tradizionali per l'elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato

MODULO? LAPASTICCERIA NAZIONALE	UDA 1 - I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITA' 1. Il riconoscimento dei prodotti tipici in Italia; 2. I marchi di qualità europei 3. I prodotti DOP e IGP italiani.	Gellliao Maggio	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
	UDA2- LAPASTICCERIA REGIONALE 1. Tante cucine, tante culture 2. Tradizioni gastronomiche e dolci tipiche delle venti regioni italiane. 3. I prodotti da forno DOP e IGP italiani.		Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali. Applicare procedure di base per l'elaborazione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.

SIMULAZIONI

PRIMA PROVA - SECONDA PROVA - COLLOQUIO

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario:

Prima Prova scritta: 1"simulazione 14/03/2024
2"simulazione 17/04/2024
Seconda prova scritta: 1"simulazione 26/03/2024
2"simulazione 11/04/2024

Modalità di svolgimento prove scritte:

La prima prova scritta ha avuto una durata di 6 ore;
La seconda prova scritta ha avuto una durata di 6 ore.
1"simulazione tipologia A
2"simulazione tipologia B

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

Modalità di svolgimento del colloquio:

D. lgs. 62/2017 art. 17, comma 9
O.M. n. 55 del 22 marzo 2024

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

IPSSEOA "M. BUONARROTI" - FIUGGI ESAMI DI STATO A.S. 2023/2024

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	
		Semplice ma adeguata	6	
		Lineare e corretta	7-8	
		Chiara ed articolata	9-10	
	2. Coesione e coerenza testuale	Confusa ed inadeguata	3-4	
		Disorganica	5	
		Semplice ma adeguata	6	
		Efficace	7-8	
		Efficace ed articolata	9-10	
	3. Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico trascurato	3-4	
		Lessico elementare	5	
		Lessico semplice ma corretto	6	
		Lessico corretto e fluido	7-8	
		Lessico ampio e preciso	9-10	
	4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma grammaticale gravemente trascurata	3-4	
		Forma grammaticale imprecisa	5	
		Forma grammaticale semplice ma corretta	6	
		Forma grammaticale fluida	7-8	
		Forma grammaticale precisa ed efficace	9-10	
5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Estremamente carente	3-4		
	Lacunosa	5		
	Adeguata	6		

		Ampia e corretta	7-8	
		Ampia ed articolata	9-10	
	6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Inadeguata	3-4	
		Superficiale	5	
		Semplice ma corretta	6	
		Efficace	7-8	
Originale e profonda		9-10		
T I P O L O G I A A	1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	3-4	
		Vincoli solo parzialmente rispettati	5	
		Vincoli rispettati in maniera semplice	6	
		Vincoli rispettati in maniera corretta	7-8	
		Vincoli rispettati in maniera puntuale e precisa	9-10	
	2. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Inadeguata	3-4	
		Mediocre	5	
		Semplice ma sufficientemente adeguata	6	
		Precisa e corretta	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
	3. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		Abbastanza corretta	6	
		Corretta ed adeguata	7-8	
		Precisa ed efficace	9-10	
	4. Interpretazione corretta e articolata del testo	Errata	3-4	
Carente		5		
Semplice ma corretta		6		
Puntuale ed adeguata		7-8		
Puntuale e profonda		9-10		

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	
		Essenziale	9	
		Ampiamente corretta	11-12	
		Ampiamente corretta e precisa	14-15	
	2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		Sufficientemente coerente	9	
		Sicuro e coerente	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		Semplice ma corretta	6	
		Puntuale	7-8	
		Puntuale ed articolata	9-10	
T 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	
		Rispondente	9	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	
	2. Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		Fondamentalmente ordinato	9	
		Sicuro e corretto	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Decisamente carente	3-4	
		Frammentaria	5	
		Adeguata	6	
		Ampia	7-8	

	Ampia e profonda	9-10
VALUTAZIONE	Punteggio _____ /100 (sufficienza 60)	
	Punteggio ____ / 20 (sufficienza 12) (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)	

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la seconda prova

Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Candidato Classe

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Pieno riconoscimento delle argomentazioni del testo	3	
	Adeguate interpretazione del testo, con qualche imprecisione	2	
	Comprensione incompleta del testo	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Ottima e approfondita padronanza delle conoscenze riguardanti le discipline	6	
	Buona conoscenza degli argomenti proposti	5	
	Adeguate conoscenza delle discipline, ma essenziale	4	
	Parzialmente adeguata, superficiale	3	
	Frammentaria e carente	2	
	Inesistente	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Eccellente rilevazione delle problematiche, elaborazione originale nella risoluzione dei problemi	8	
	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e risoluzione problematiche	7	
	Buona rilevazione delle problematiche, buone competenze tecnico-professionali e nel motivare le soluzioni	6	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione delle soluzioni con semplici motivazioni	5	
	Sufficienti competenze tecniche e professionali; rilevazione delle problematiche senza esauriente motivazione	4	
	Mediocre competenze tecniche e professionali e rilevazioni delle problematiche senza soluzioni adeguate	3	
	Insufficiente e frammentaria rilevazione delle problematiche, non elabora soluzioni	2	
	Gravemente insufficiente, inesistente rilevazione delle problematiche ed elaborazione delle soluzioni	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale .	Completa e corretta capacità di argomentare e collegare le informazioni utilizzando linguaggi specifici	3	
	Corretta argomentazione, discreta capacità di collegamento e dell'utilizzo della terminologia	2	
	Inesatta argomentazione e inesistente capacità di collegamento delle informazioni. Terminologia non chiara e inadeguata al contesto	1	
	Punteggio totale	/20

Fiuggi, _____

Firma _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Alunno:		Classe Quinta Sezione:		
Indicatori	Live I li	Descrittori	Punti	Punteggi o
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	1,50-3,50	
	lii	appropriato. 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	E in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	lii	E in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	E in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	E 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	E in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	lii	E in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	E in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	E in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	

padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	lii	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	E in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	lii	E in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				<u> </u>/20

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

1.	PTOF (formato digitale su usb)
2.	Fascicoli personali dei candidati
3.	Relazioni personali dettagliate dei docenti con allegati programmi svolti firmati dagli alunni
4.	PFI
5.	Riepilogo attività relative al PCTO
6.	Relazioni per alunni con PEI a cura degli insegnanti specializzati; relazione per alunni BES a cura del Coordinatore
7.	Verbali ultimo consiglio di classe e scrutini
8.	Altre griglie: griglia Ministeriale per l'attribuzione credito scolastico e griglie di valutazione prove

FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Vano Nella	
STORIA	Vano Nella	
PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	Simeoni Luisa	
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	Panetta Anna Rita	
MATEMATICA	Fatello Massimiliano	
DTA	Savona Marco	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Sevi Amanda	
L.S.E.A.B.P.	Verdecchia Luca	
TEC. ORG. GES. PROC. PROD.	Quaranta Antonino	
IRC	De Santis Cristiana	
SCIENZE MOTORIE	Vinciguerra Angelo	
Docente Specializzato	Iennaco Filomena	

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

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott. Ing. Francesco Cozzolino