



**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 PERI SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ENOGASTRONOMIA- Cucina; ENOGASTRONOMIA- Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA

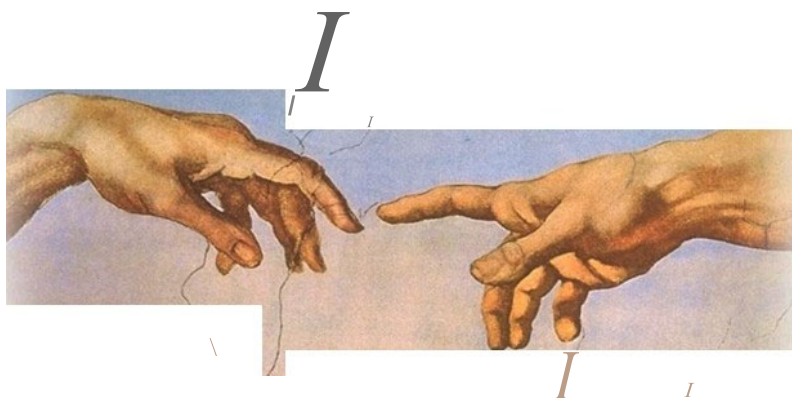
Sede Centrale Via G.Garibaldi,1- 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008

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: UFQC1Q

I.P.S.S.E.O.A. "MICHELANGELO BUONARROTI" FIUGGI



## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Anno Scolastico 2023/24**

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

**CLASSE VA SEZ. E**  
**SERV. ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "SALA E VENDITA**

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

<b>CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:</b>	IP06 - SERV. ENOGASTR. E OSPITALITA' ALBERGHIERA ART. "SALA E VENDITA"
<b>TITOLO DI STUDIO:</b>	DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
<b>INDIRIZZO</b>	"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"
<b>ARTICOLAZIONE</b>	"SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

<b>SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>	<b>Pag. 3</b>
<b>INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE</b>	<b>Pag. 4</b>
<b>COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni)</li> <li>- ELENCO ALUNNI</li> <li>- COMPONENTE GENITORI</li> </ul>	<b>Pag. 8/9</b>
<b>ELENCO CANDIDATI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CANDIDATI INTERNI</li> <li>- CANDIDATI ESTERNI</li> </ul>	<b>Pag. 10</b>
<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PROFILO DELLA CLASSE</li> <li>- STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI</li> <li>- TABELLA CREDITI FORMATIVI</li> </ul>	<b>Pag. 10/11</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<b>Pag. 12</b>
<b>PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA</b>	<b>Pag. 13</b>
<b>UdA INTERDISCIPLINARI</b>	<b>Pag. 13</b>
<b>PROVE INVALSI</b>	<b>Pag. 13</b>
<b>PCTO</b>	<b>Pag.</b>
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO</b>	<b>Pag. 14</b>
<b>ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO: PIANO DI ORIENTAMENTO</b>	<b>Pag.</b>
<b>ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO: IL CAPOLAVORO</b>	<b>Pag.</b>
<b>RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI</b>	<b>Pag. 15/45</b>
<b>SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA</b>	<b>Pag. 46</b>
<b>GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO</b>	<b>Pag. 47/53</b>

<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE</b>	<b>Pag.54</b>
<b>FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>Pag. 55</b>

<b>PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO</b>
<p>L'istituto alberghiero "Michelangelo Buonarroti" sorge su un'area territoriale a forte vocazione turistica, al La maggior parte degli alunni dimostra competenze complete e un metodo di lavoro autonomo. I docenti sono concordi nel dichiarare che gli alunni mostrano un comportamento corretto e rispettoso sia nei confronti degli insegnanti sia all'interno del gruppo classe. La classe V sez. E, ad indirizzo I.P.S.S.E.O.A. nella sua articolazione Sala e Vendita, risultato di una graduale selezione avvenuta negli anni scolastici precedenti, è formata da alunni, maschi e femmine, con personalità, attitudini e capacità differenti. Volenterosi e propensi all'apprendimento dimostrano curiosità, intuito ed una certa sensibilità nei riguardi di tematiche attuali e della conoscenza in genere. Tutti i componenti del Consiglio di classe hanno rilevato un netto progresso nella maturità, comportamento e disciplina.</p> <p>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 Pagliai di Frosinone, dove sono stati istituiti dei corsi per adulti "CPIA".</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dal 1965 l'Istituto ha un convitto annesso che ospita annualmente oltre 110 alunni.</p> <p>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.</p>

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

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

#### Bar

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

#### Latte Art (caffetteria).

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

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

**REPUTATION BRAND MANAGER:**

È colui in grado di gestire l'immagine dell'azienda online. È una figura cruciale per la fidelizzazione dell'ospite e nel gestire i reclami. Suo compito principale è valorizzare l'immagine del 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:**

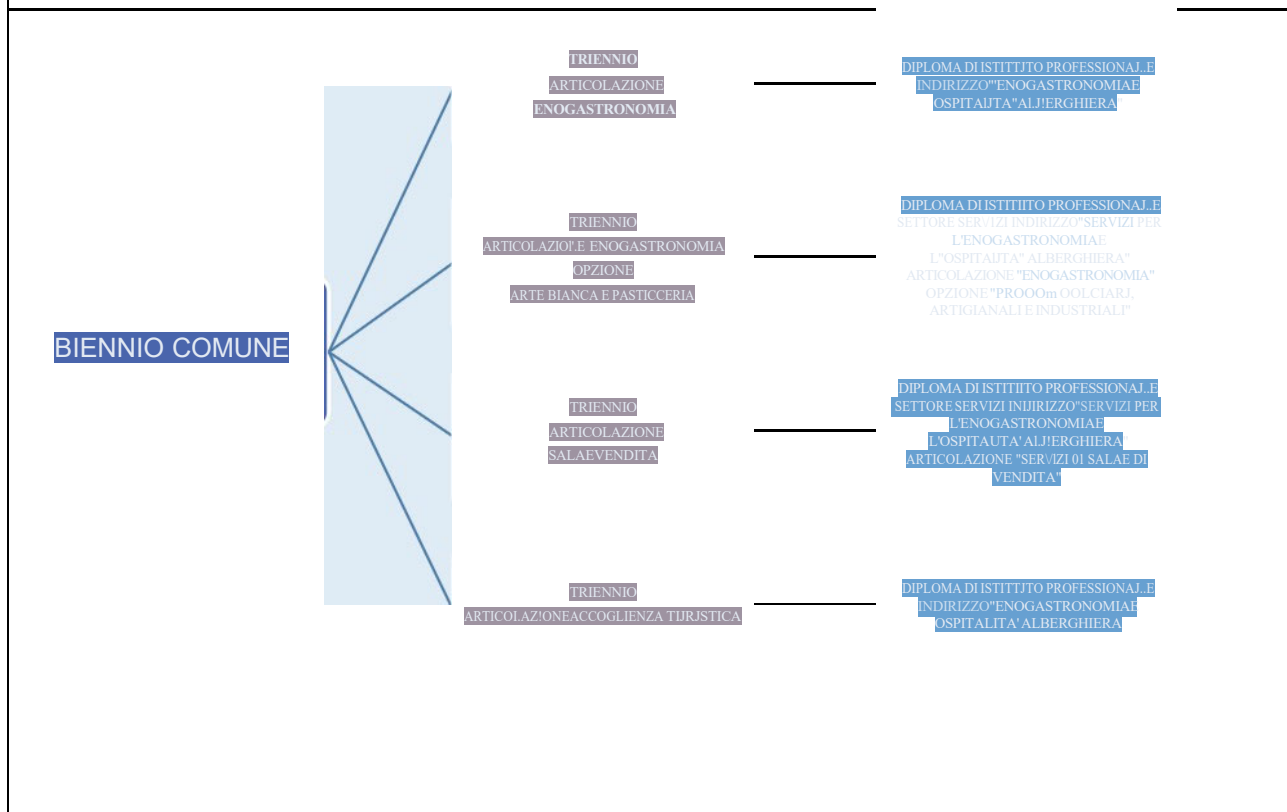
è colui che modifica le tariffe attraverso la gestione delle leve di prezzo. Il suo compito si svolge utilizzando prevalentemente servizi di booking on line. La sua mission principale è ottimizzare la vendita delle stanze il più possibile, anche attraverso proposte last minute.

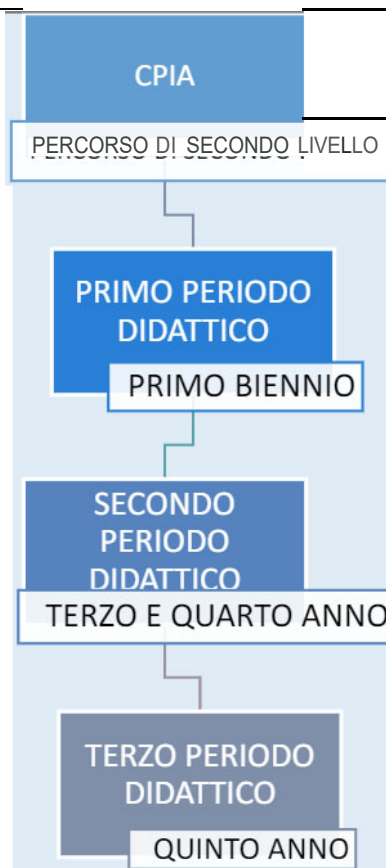
**GUEST RELATION MANAGER:**

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"**





**(Eliminare riquadri non attinenti al percorso)**

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

## COMPETENZE

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

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

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

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

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

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

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

**Competenza n. 7:** Individuare ed 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.

<b>QUADRO ORARIO SETTIMANALE</b>					
	<b>LUNEDÌ</b>	<b>MARTEDÌ</b>	<b>MERCOLEDÌ</b>	<b>GIOVEDÌ</b>	<b>VENERDÌ</b>
1	<b>LAB.CUCINA +SP</b>	<b>ALIMENTAZIONE + S + SP</b>	<b>FRANCESE+ s</b>	<b>IR</b>	<b>INGLESE+ S</b>
2	<b>STORIA</b>	<b>STORIA +S</b>	<b>LAB.SALA + s</b>	<b>LETTERE+ S</b>	<b>MATEMATICA + s</b>
3	<b>FRANCESE +SP</b>	<b>LETTERE +S</b>	<b>DTA+ S</b>	<b>ALIMENTAZIONE +S</b>	<b>LETTERE+ S + SP</b>
4	<b>LAB.SALA +SP</b>	<b>MATEMATICA +S</b>	<b>DTA+ S</b>	<b>DTA+S</b>	<b>INGLESE +SP</b>
5	<b>LAB.SALA</b>	<b>ALIMENTAZIONE</b>	<b>LETTERE +S</b>	<b>MATEMATICA</b>	<b>ALIMENTAZIONE +S</b>
6	<b>LAB.SALA</b>	<b>FRANCESE  </b>	<b>DTA+S</b>	<b>se.MOTORIE</b>	<b>LAB.CUCINA</b>
7	<b>LAB.SALA + S</b>			<b>se.MOTORIE</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>PETRICCA LAURA</b>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
<b>PETRICCA LAURA</b>	STORIA
<b>SIMEONI LUISA</b>	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
<b>LEONCINI PAATRIZIA</b>	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
<b>SACCARI DONATO</b>	MATEMATICA
<b>TORRENTE MARINELLA</b>	DTA
<b>CORRENTE FEDERICA</b>	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
<b>TERRINONI ANNUNZIATA</b>	L.S.E.S.S.V.
<b>SANTURRIFRANCESCO</b>	L.S.E.S.C.
<b>DE SANTIS CRISTIANA</b>	IRC
<b>VINCIGUERRA ANGELO</b>	SCIENZE MOTORIE
<b>DOCENTE/I SPECIALIZZATO/I:</b>	<b>BIANCHI SIMONETTA/ ROSATELLA ANGELA</b>



<b>SPECIALISTICA:</b>	<b>NECCIA ANASTASIA</b>
<b>DOCENTE TUTOR:</b>	<b>PETRICCA LAURA</b>
<b>DOCENTE TUTOR:</b>	
<b>DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE</b>	<b>TERRINONI ANNUNZIATA</b>
<b>DOCENTE TUTOR PCTO</b>	<b>TERRINONI ANNUNZIATA</b>
<b>DOCENTE TUTOR ED. CIVICA</b>	<b>BIANCHI SIMONETTA</b>
<b>DOCENTE TUTOR PFI</b>	<b>BIANCHI SIMONETTA</b>

<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE ALUNNI</b>	1	<b>AMATI MATTIA</b>
	2	<b>ROSSI MORENA</b>
<b>ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE GENITORI</b>	1	
	2	

<b>COMMISSARI INTERNI</b>	<b>MATERIA</b>
<b>CORRENTE FEDERICA</b>	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
<b>TERRINONI ANNUNZIATA</b>	L.S.E.S.S.V.
<b>SANTURRIFRANCESCO</b>	L.S.E.S.C.

---

## ELENCO CANDIDATI

---

### ELENCO CANDIDATI INTERNI

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

---

## PROFILO DELLA CLASSE

---

### SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe V sez. E nella sua articolazione Sala e Vendita è il risultato di una graduale selezione avvenuta negli anni scolastici precedenti. E' composta da un totale di 14 studenti di cui 6 femmine ed 8 maschi con la presenza di 1 alunno H e 3 OSA che dal punto di vista disciplinare non hanno mai creato problemi, instaurando fin l'inizio del triennio finale un buon rapporto tra di loro, facendo dell'inclusività una regola di comportamento.

Sempre educati e propositivi nei confronti dei docenti e della peculiarità dell'istituto hanno saputo essere parte integrante delle attività professionalizzanti sia per quanto ha riguardato il settore dell'orientamento, delle Manifestazioni Speciali interne ed esterne e del PCTO .

Ovviamente gli studenti, con personalità, attitudini e capacità differenti hanno dimostrato negli anni un evolvere progressivo nella maturità, comportamento e disciplina.

### SITUAZIONE ATTUALE

I docenti sono concordi nel dichiarare che gli alunni hanno mostrato durante tutto l'anno scolastico un comportamento corretto e rispettoso, sia nei confronti degli insegnanti sia all'interno del gruppo classe.

Sono presenti nella classe tre alunni con disturbo specifico di apprendimento (OSA) che hanno seguito una programmazione didattica personalizzata e un alunno che ha seguito un piano educativo individualizzato (PEI con obiettivi minimi).

E' formata da un buon numero di studenti che segue, si impegna nello studio con un impegno costante e raggiunge buoni risultati con punte di eccellenza in un paio di elementi.  
 La maggior parte di essi ha sempre partecipato con impegno al discorso didattico, 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 studenti hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi accettabile.  
 Solo un esiguo numero ha mostrato un livello di preparazione appena sufficiente o basico con difficoltà nello studio e nell'esposizione orale per lacune pregresse e mai colmate, anche a causa dell'avvicendamento degli insegnanti in alcune materie.

**ATTIVITA DI RECUPERO ATTIVATE:**

Il consiglio di classe ha provveduto ad attivare le iniziative di recupero deliberate al Collegio Docenti, ovvero due settimane di recupero in itinere tra primo e secondo quadrimestre.

**STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO  
 CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI**

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	<sup>50</sup> ANNO
PETRICCA LAURA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			X
PETRICCA LAURA	STORIA			X
SIMEONI LUISA	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	X	X	X
LEONCINI PAATRIZIA	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	X	X	X
BACCARIDONATO	MATEMATICA		X	X
TORRENTE MARINELLA	DTA			X
CORRENTE FEDERICA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI			X
TERRINONI ANNUNZIATA	L.S.E.S.S.V.	X	X	X
SANTURRIFRANCESCO	L.S.E.S.C.			X
DE SANTIS CRISTIANA	IRC			X
VINCIGUERRA ANGELO	SCIENZE MOTORIE	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- VINI DAL MONDO  
B- ETICA ED ESTETICA

### 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

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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione			
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	OPEN DAY	ISTITUTO	6 ORE
	OPEN NIGHT	ISTITUTO	12 ORE
	COLAZIONE AL BUONARROTI		ISTITUTO
	CENA DI GALA ROTARY CLUB	ISTITUTO	8 ORE
	SPARKLE DAY	ROMA	8 ORE
	COLAZIONE DI NATALE IN SOLIDARIETA'	ISTITUTO	6 ORE
	RIFLESSIONE CON PADRE ENZO	ISTITUTO	2 ORE
	AGENDA CALVINO	TEATRO COMUNALE	3 ORE
Incontri con esperti	Accademia Alta Formazione Intrecci ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana'	ISTITUTO	2 ORE
	ASSORIENTA	ISTITUTO	1,30 ORE
	INTERPRETAZIONE SUL TEMA DELLA VIOLENZA SULLE DONNE	ISTITUTO	2 ORE
		ISTITUTO	2 ORE
Sport	PRESENTAZIONE CORSI: 1. Istruttore di nuoto; 2. Brevetti assistenti bagnanti; 3. Corso di Primo soccorso;	ISTITUTO	1,30 ORE
Attività in altri contesti formativi	INCONTRO SICUREZZA STRADALE	ISTITUTO	2 ORE
	BIGART	ISTITUTO	2 ORE



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

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE			
<b>PROFESSORESSA</b>	Laura Petricca		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>ITALIANO</b>		
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE</b>	A.Terrile, P. Biglia, C. Terrile, "Zefiro, Letteratura italiana" Voi 4.1 e 4.2, ed. Paravia		
<b>STRUMENTI ADOTTATI</b>	Testo in adozione		
<b>METODI ADOTTATI</b>	Lezione frontale, lezione partecipata.		
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>	Colloqui, Compiti scritti		
MODULI	UNITA	Competenze	Tempi
<b>MODULO 1</b>	<p>Realismo Verga. <i>Fantasticheria, premessa a L'amante di Gramigna. Prefazione a I Malavoglia. Rosso Malpelo. Malavoglia</i> <i>"La partenza di 'Ntoni e l'affare dei lupini",</i> <i>"Padron 'Ntoni e il giovane 'Ntoni: due visioni del mondo a confronto ";</i> <i>"Il ritorno di ' Ntoni alla casa del Nespolo",</i></p>	<p>Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi letterari e non. Relazionare e argomentare con padronanza gli argomenti. Partecipare a conversazioni o discussioni con senso critico e padronanza di linguaggio. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi. Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento</p>	Settembre Ottobre
<b>MODULO 2</b>	<p><i>Simbolismo</i> Poeti maledetti: l'arte per l'arte. Poeta, immaginazione, intuizione, potere conoscitivo dei sensi, analogie, sinestesie . <i>Baudelaire: Corrispondenze, Spleen, Ad una passante.</i> <i>Pascoli "Lavandare", X Agosto, Il tuono, li lampo, Il temporale.</i> L'assiuolo. Il gelsomino notturno. La mia sera. Il Fanciullino.</p> <p><i>Ermetismo.</i> <i>Ungaretti: Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Soldati, Mattina, San M. del Carso, I fiumi.</i></p>		Novembre Dicembre
	<p style="text-align: center;"><i>Decadentismo</i> D'Annunzio, da Il Piacere: L'attesa di Elena. Il racconto di una vita inimitabile.</p>		

<b>MODULO 3</b>	Estetismo, Superomismo, la Guerra e la fase del Notturmo, il rapporto con il Fascismo. Panismo. Le Laudi. Maya, Elettra, Alcyone. La sera fiesolana. La pioaia nel Pineto.		Gennaio
<b>MODULO 4</b>	Scrittura Produzione di un testo argomentativo.		Gennaio
<b>MODULO 5</b>	Futurismo, F. T. Marinetti. Il Manifesto del Futurismo. Da Zang, Tumb Tumb: Bombardamento, Correzioni di bozze. Il Manifesto della letteratura futurista, 11 Manifesto della Cucina futurista. Crepuscolarismo. Corazzini: "Desolazione di un povero poeta sentimentale" " Bando"		Febbraio
<b>MODULO 6</b>	Psicologia e letteratura Pirandello: biografia. L' Umorismo. La vita un continuo fluire. Da Novelle per un anno, Il treno ha fischiato. Il fu Mattia Pascal. La conclusione, lettura e commento. Uno nessuno e centomila, trama, tematiche, poetica. Svevo, biografia, pensiero Una vita, Senilità: trame. Da La Coscienza di Zeno, Prefazione, Il fumo: lettura, analisi e commento. Da La coscienza di Zeno: Pagina finale.		Marzo Aprile
<b>MODULO 7</b>	Quasimodo. Ed è subito sera. Uomo del mio tempo. Montale. Spesso il male di vivere... Meriggiare pallido e assorto P.Levi. Se questo è un uomo. La tregua.		Aprile Maggio

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>			
<b>PROFESSORESSA</b>	Laura Petricca		
<b>DISCIPLINA</b>	Storia		
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE</b>	G. Gentile- L. Ronga, Guida allo studio della storia, Voi 5, ed. La Scuola		
<b>STRUMENTI ADOTTATI</b>	Testo in adozione		
<b>METODI ADOTTATI</b>	Lezione frontale, lezione partecipata.		
<b>TIPOLOGIE DI VERIFICHE</b>	Colloqui		
<b>MODULI</b>	<b>UNITA</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>
<b>MODULO 1</b>	Primo Novecento: radici sociali e ideologiche. Età Giolittiana. Belle Epoque	Correlare la conoscenza storica agli sviluppi sociali, culturali, politici, alle scienze, alle tecnologie. Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali, politici, le trasformazioni intervenute nel corso del tempo nelle diverse aree geografiche.	Ottobre
<b>MODULO 2</b>	Prima Guerra Mondiale Rivoluzione Russa Crisi del 1929 Primo Dopoguerra	Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica degli avvenimenti e delle principali fonti di informazione. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese anche attraverso gli insegnamenti della storia.	Novembre Dicembre Gennaio Febbraio
<b>MODULO 3</b>	Totalitarismi: Nazismo, Stalinismo.  L'Italia Fascista	Collocare gli eventi storici nella relativa contestualizzazione sociale, economico, politica, culturale nelle diverse aree geografiche di riferimento. Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo.	Marzo Aprile
<b>MODULO 4</b>	La Seconda Guerra Mondiale	Essere in grado di collocare fatti, accadimenti, protagonisti, disagi, emergenze storiche del proprio territorio e del mondo intero. Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento	Maggio

		alla sfera privata che a quella sociale e lavorativa grazie agli insegnamenti della storia.	
--	--	---	--

**RELAZIONI E QUADRI SINTETICI  
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE  
(Ripetere per ogni disciplina)**

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

PROFESSORE	Simeoni Luisa
DISCIPLINA	Lingua e civiltà Inglese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Light the fire- E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini- Education Rizzali
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.

La buona parte della classe si è impegnata in modo discontinuo e, sebbene non sia mancata la motivazione all'apprendimento, 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 discontinuo. 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	Tempi	Competenze
<b>UDA 1 WORKING IN CATERING</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Job advertisements</li> <li>•Writing a CV and a cover letter</li> <li>•An effective job interview</li> </ul>	Primo quadrimestre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competenza multi linguistica</li> <li>• Competenza digitale</li> <li>• Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.</li> </ul>
<b>UDA2 MENUS &amp; MEALS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Menu basics</li> <li>•Designing menus</li> <li>•Banquets and buffets</li> </ul>	Primo e secondo quadrimestre	
<b>UDA3 Food &amp; health</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A healthy eating</li> <li>• Diets</li> </ul>	Secondo quadrimestre	

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

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>			
PROFESSORE	PATRIZIA LEONCINI		
DISCIPLINA	FRANCESE		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	L'ART DU SERVICE, ARCANGELA DE CARLO, ED. ULRICO HOEPLI, MILANO		
STRUMENTI ADOTTATI	LAVAGNA DIGITALE. SUPPORTI AUDIOVISIVI. MATERIALI DISTRIBUITI TRAMITE GOOGLE CLASSROOM		
METODI ADOTTATI	LEZIONE FRONTALE, STUDIO IN CLASSE GUIDATO		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	SCRITTE E ORALI		
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> La classe è formata da un buon numero di alunni che segue, si impegna nello studio e raggiunge buoni risultati con punte di eccellenza in un paio di elementi. La maggior parte degli alunni ha sempre partecipato con impegno al discorso didattico - educativo conseguendo una buona preparazione nella lingua francese. Solo un esiguo numero ha ancora difficoltà nell'espressione sia orale che scritta per lacune pregresse e mai colmate. La classe non ha mai dato problemi dal punto di vista disciplinare anzi si è creato un buon rapporto con la docente.</p>			
MODULI	UNITÀ	COMPETENZE	TEMPI
<b>MODULO 1</b> <b>LEVIN</b>	Du vignoble au verre Le service des vins Le décantage Accords vins - mets La dégustation	Gli alunni sanno, in base alle proprie capacità, presentare un vino, esporne le caratteristiche, saperlo accordare con i cibi e conoscere le giuste tecniche per il servizio e la conservazione	Sett - Nov.
<b>MODULO 2</b> <b>LASECURITÉ ALIMENTAIRE E LA CONSERVATION DES ALIMENTS</b>	HACCP Analyse des risques et maîtrise des points critiques	La gran parte della classe complessivamente sa argomentare in lingua sulle norme dell'HACCP e la loro applicazione nel mondo della ristorazione collettiva e commerciale.	<b>Dic. - Gen.</b>
<b>MODULO 3</b> <b>OBJECTIF JOB</b>	Trouver un travail: le CV, la lettre de motivation, l'entretienne d'embauche	La gran parte della classe è in grado di redigere un Curriculum vitae accompagnato da una breve lettera di motivazione e di sostenere una semplice simulazione di un eventuale colloquio di lavoro in lingua.	<b>Feb. - Mar.</b>
<b>MODULO 5</b> <b>LE TOUR OENOLOGIQUE DE LA FRANCE</b>	La Provence L'Alsace La Normandie (eventualmente da svolgere dopo il 15 maggio 2024)	Una parte della classe sa presentare la regione studiata e descriverne i prodotti tipici, le attrazioni turistiche principali e i più famosi prodotti enogastronomici	<b>Apr. - Mag.</b>
<b>MODULO 4</b> <b>GRAMMATICA</b>	Tempi verbali: ripasso dell'imperfetto, futuro, condizionale, passé composé I pronomi relativi semplici Il comparativo (qualità, quantità,	Gli alunni usano le forme grammaticali apprese nell'esposizione scritta e orale anche se con qualche difficoltà.	<b>Tutto l'anno scolastico</b>



	azione) (da svolgere dopo il 15 maggio 2024)		
<b>UDA INTERDISCIPLINARI</b>	VINI DAL MONDO Oltre a quanto sviluppato nel modulo 1, si è proposto un viaggio all'interno delle regioni francesi più importanti dal punto di vista vinicolo.	Saper presentare uno o più vini delle regioni viticole francesi. Saper servire un vino e saper consigliare un vino ad un cliente	1 quadrimestre
	ETICA ED ESTETICA Si sono proposti argomenti riguardanti la gestione di un ristorante eco sostenibile	Conoscere i criteri per saper avviare e gestire un ristorante eco sostenibile	2 quadrimestre
	L'Europa: essere cittadini europei.	Gli alunni, attraverso l'analisi e lo studio di documenti e filmati, hanno 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.	1 quadrimestre

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI  
DEL **PIANO** DEL LAVORO DISCIPLINARE  
(Ripetere per ogni disciplina)

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

PROFESSORE	<b>DONATO SACCARI</b>
DISCIPLINA	<b>MATEMATICA</b>
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 6 femmine e 8 maschi, con una sola articolazione "Servizi di sala e di vendita", è risultata corretta ed educata; la partecipazione al dialogo educativo e l'interesse per la materia è stato non sempre continuo per un gruppo di alunni. Sono presenti nella classe tre alunni con disturbo specifico di apprendimento (OSA) che hanno seguito una programmazione didattica personalizzata e un alunno che ha seguito un piano educativo individualizzato (PEI con obiettivi minimi). Dal punto di vista del profitto e della preparazione di base la classe si presenta disomogenea. Alcuni hanno evidenziato, il perdurare di lacune di base, altri hanno seguito le lezioni normalmente, infine un gruppo ristretto 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.

UDA no	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Periodo (quadrimestre)
0	PERCENTUALI, PROPORZIONI, EQUAZIONI di 1° e 2° grado, SISTEMI DI EQUAZIONI DI PRIMO GRADO, GEOMETRIA EUCLIDEA, GEOMETRIA ANALITICA	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Percentuali</li> <li>2. Proporzioni</li> <li>3. Equazioni di primo grado</li> <li>4. Equazioni di secondo grado</li> <li>5. Sistemi lineari</li> </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> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimestre</b>

		<p>6. Elementi di geometria euclidea</p> <p>7. Elementi di geometria analitica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper eseguire la verifica della soluzione di un'equazione</li> <li>- Risolvere semplici problemi mediante equazioni numeriche lineari intere</li> <li>- Saper stabilire il tipo di equazione di secondo grado (completa o incompleta)</li> <li>- Saper risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete</li> <li>- Saper stabilire la natura di un sistema lineare</li> <li>- Saper risolvere un sistema lineare utilizzando il metodo di sostituzione</li> <li>- Saper riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici</li> <li>- Saper operare con i principali problemi di retta e parabola</li> </ul>		
<b>1</b>	<b>Disequazioni</b>	<p>a. Disequazioni di 1° grado</p> <p>b. Disequazioni di 2° grado</p> <p>c. Disequazioni frazionarie</p> <p>d. Sistemi di disequazioni</p> <p>e. Disequazioni irrazionali</p> <p>f. Disequazioni con i valori assoluti</p>	<p>a. Saper risolvere disequazioni di 1° grado</p> <p>b. Saper risolvere disequazioni di 2° grado</p> <p>c. Saper risolvere disequazioni frazionarie</p> <p>d. Saper risolvere sistemi di disequazioni</p> <p>e. Saper risolvere disequazioni irrazionali</p> <p>f. Saper risolvere disequazioni con i valori assoluti</p>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimeste</b>
<b>2</b>	<b>Introduzione all'analisi</b>	<p>a. L'insieme R: richiami e complementi</p> <p>b. Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno</p> <p>c. Funzioni reali di variabile reale: prime proprietà</p> <p>d. I grafici di alcune</p>	<p>a. Saper riconoscere gli intervalli limitati ed illimitati</p> <p>b. Saper classificare le funzioni matematiche in algebriche (razionali intere o fratte, irrazionali) e trascendenti</p> <p>c. Saper determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale</p> <p>d. Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari</p> <p>e. Saper determinare le intersezioni di una</p>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Primo quadrimeste</b>

		funzioni di base	funzione con gli assi cartesiani f. Saper studiare il segno di una funzione		
3	<b>Limiti di funzioni reali di variabile reale</b>	a. Introduzione al concetto di limite b. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti c. Forme di indecisioni di funzioni algebriche d. Forme di indecisioni di alcune funzioni trascendenti	a. Saper riconoscere un limite finito b. Saper riconoscere un limite infinito c. Saper riconoscere un limite destro e un limite sinistro d. Saper calcolare i limiti di funzioni elementari e. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui i due limiti siano finiti f. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito g. Saper applicare le tecniche per risolvere le forme di indecisione di funzioni algebriche	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
4	<b>Continuità</b>	a. Funzioni continue b. Punti singolari e loro classificazione c. Proprietà delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato d. Asintoti e grafico probabile di una	a. Saper riconoscere una funzione continua b. Saper riconoscere e classificare un punto singolare c. Sapere applicare i teoremi delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato d. Saper determinare gli asintoti di una funzione e. Saper disegnare il grafico probabile di una funzione	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>
5	<b>Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili</b>	a. Il concetto di derivata b. Derivate delle funzioni elementari c. Algebra delle derivate d. Derivata della funzione composta e. Classificazione dei punti di non derivabilità	a. Saper calcolare la derivata in un punto in base alla definizione b. Saper calcolare la derivata in base alla definizione c. Saper calcolare le derivate di funzioni elementari d. Saper calcolare le derivate utilizzando i teoremi studiati e. Saper calcolare le derivate delle funzioni composte f. Saper calcolare la retta tangente al grafico di	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>f. Teoremi sulle funzioni derivabili</li> <li>g. Criteri per l'analisi dei punti stazionari e dei punti di flesso</li> <li>h. Il teorema di de l'Hopital</li> </ul>	<p>una funzione utilizzando il concetto di derivata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>f. Saper classificare i punti di non derivabilità di una funzione</li> <li>g. Saper applicare i teoremi sulle funzioni continue</li> <li>h. Saper applicare i criteri per l'analisi dei punti di stazionari e dei punti di flesso</li> <li>i. Saper applicare il teorema di de l'Hopital</li> </ul>		
<b>6</b>	<b>Lo studio di funzioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Schema per lo studio del grafico di una funzione</li> <li>b. Esempi di studio di funzioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Saper utilizzare lo schema per lo studio grafico di una funzione</li> <li>b. Saper studiare una funzione algebrica razionale intera</li> <li>c. Saper studiare una funzione algebrica razionale</li> </ul>	<b>C3 - CC12</b>	<b>Secondo quadrimestre</b>

**RELAZIONI E QUADRI SINTETICI  
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE  
(Ripetere per ogni disciplina)**

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: DTA</b>	
PROFESSORE	Marinella Torrente
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE-TRAMONTANA- AUTORI RASCIONI- FERRIELLO
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo, Lim, materiale digitale
METODI ADOTTATI	Metodo espositivo, operativo, investigativo, cooperativo attraverso l'applicazione delle seguenti strategie: lezione frontale, flipped classroom, brainstorming, debate, cooperative learning, discussioni guidate: circle time, costruzione di mappe concettuali.
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche orali individuali e di gruppo. Consegna lavori multimediali di gruppo

**A**

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe in generale ha da subito mostrato interesse verso la disciplina partecipando con entusiasmo a qualsiasi attività proposta, sia individuale che di gruppo. Alcuni elementi in particolare si sono distinti per rendimento, partecipazione e collaborazione fungendo da trainanti e "tutor" per i compagni di classe.

<b>MODULI</b>	<b>UdA</b>	<b>Tempi</b>	<b>Competenze</b>
<b>MODULO 1</b>	<p><b>Titolo UdA</b> Il mercato turistico internazionale</p> <p><b>Contenuti:</b> <b>Il mercato turistico internazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I caratteri del turismo</li> <li>• I fattori che influenzano il turismo internazionale</li> <li>• Le dinamiche del turismo mondiale</li> </ul> <p><b>Gli organi e le fonti normative internazionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli organismi internazionali</li> <li>• Gli organismi dell'Unione europea</li> <li>• Le fonti normative internazionali e comunitarie</li> </ul> <p><b>Il mercato turistico nazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno</li> <li>• Le dinamiche del turismo in Italia</li> </ul> <p><b>Gli organismi e le fonti normative interne</b></p>	<b>Sett/ott</b>	<p><b>Risultati di apprendimento di indirizzo.</b></p> <p>-Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p> <p>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alla domanda dei mercati e della clientela.</p> <p>-Promuovere e gestire i servizi di accoglienza attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche e culturali del territorio.</p> <p>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>
<b>MODULO 2</b>	<p><b>Titolo UdA</b> Il marketing</p> <p><b>Contenuti:</b> <b>Il marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Che cos'è il marketing</li> <li>• Differenza tra marketing strategico e operativo</li> <li>• Il marketing turistico</li> </ul>	<b>Nov/Dic</b>	<p>-Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.</p>



	<p><b>Il marketing strategico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le fasi del marketing strategico</li> <li>• Le fonti informative</li> <li>• L'analisi interna</li> <li>• L'analisi della concorrenza</li> <li>• L'analisi della domanda</li> <li>• La segmentazione</li> <li>• Il target</li> <li>• Il posizionamento</li> <li>• Gli obiettivi strategici</li> </ul> <p><b>Il marketing operativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le caratteristiche del prodotto</li> <li>• La leva del prezzo</li> <li>• I canali di distribuzione</li> <li>• La comunicazione</li> </ul> <p><b>Il web marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il web marketing</li> <li>• Gli strumenti di web marketing</li> </ul> <p><b>Il marketing pian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il marketing pian: generalità</li> <li>• Come è composto il marketing pian</li> </ul>		<p>-Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la <b>qualità del servizio e il coordinamento</b> con i colleghi.</p> <p>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
<p><b>MODULO 3</b></p>	<p><b>Titolo UdA</b>  <b>Pianificazione, programmazione e controllo</b>  <b>Contenuti:</b>  <b>La pianificazione e la programmazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica</li> <li>• Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa</li> <li>• La vision e la mission dell'impresa</li> <li>• Il vantaggio competitivo</li> <li>• Le funzioni del controllo di gestione</li> </ul> <p><b>Il budget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cos'è il budget</li> <li>• Differenza tra bilancio d'esercizio e budget</li> <li>• Il budget degli investimenti</li> <li>• Il budget economico</li> <li>• Il controllo budgetario</li> </ul> <p><b>Il business pian</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il business pian</li> <li>• Contenuto del business pian</li> <li>• Business pian di una nuova impresa della ristorazione</li> <li>• Business pian di un'impresa ricettiva</li> </ul>	<p><b>Gen/feb</b></p>	<p><b>Risultati di apprendimento di indirizzo.</b></p> <p>-Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menu all'interno delle macro-aree di attività che contraddistinguono la filiera adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.</p> <p>-Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>-Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità</p>
<p><b>MODULO 4</b></p>	<p><b>Titolo Uda</b>  <b>La normativa del settore turistico-ristorativo</b>  <b>Contenuti:</b>  <b>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Che cosa si intende per sicurezza del lavoro</li> <li>• Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro</li> <li>• La normativa antincendio</li> </ul> <p><b>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Di che cosa si occupa la normativa alimentare</li> </ul>	<p><b>Mar/Apr</b></p>	<p><b>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo</b></p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti</li> <li>• I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare</li> <li>• Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali e da parte del personale del settore</li> <li>• Cosa si intende per tutela della privacy</li> <li>• Le norme volontarie ISO 9000</li> </ul>		valorizzazione dell'ambiente e del territorio.
<b>MODULO 5</b>	<p><b>Titolo UdA</b>  <b>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b>  <b>Contenuti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le abitudini alimentari</li> <li>- Consumi alimentari</li> <li>- Tendenze alimentari</li> <li>- Marchi di qualità</li> <li>- Prodotti a Km 0</li> </ul>	<b>Apr/Mg</b>	<p><b>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo.</b></p> <p>-Predisporre prodotti servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale.</p>

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

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE**

PROFESSORESSA	FEDERICA CORRENTE
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 interattiva
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:** La classe, dal punto di vista comportamentale si è sempre mostrata sempre educata e rispettosa sia nei confronti dei compagni che dell'insegnante ed ha mostrato interesse verso la disciplina. Dal punto di vista didattico, una parte della classe ha partecipato attivamente alle lezioni ed ha affrontato lo studio con un impegno costante, anche a casa, mentre un'altra parte ha avuto un atteggiamento meno partecipativo con poca costanza nello studio ed una frequenza discontinua. I livelli di competenze disciplinari raggiunti risultano diversificati. Alcuni alunni si sono distinti per il loro livello preparazione, altri hanno raggiunto un livello discreto, ed altri ancora hanno mostrato un livello di preparazione appena sufficiente o basico con difficoltà nello studio e nell'esposizione orale.

UDA	UdA	Tempi	Competenze
<b>UDA 1</b> Dietetica e Dietoterapia	Unità 1.1 Principi di dietetica  <i>Termini di dietetica Valutazione dello stato nutrizionale Il Bilancio Energetico ed i parametri che lo influenzano ,fabbisogno energetico La razione alimentare quotidiana e LARN La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti</i>	Primo e Secondo Quadrimestre	<b>Competenze Professionali</b> (CP4 ,GPS) <b>Competenze area comune</b> (CC2, CC7, CC8, CC10, CC11, CC12)

	<p>Unità 1.2 Linee guida 2018,dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento</p> <p><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>		
	<p>Unità 1.3 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <p><i>Alimentazione in gravidanza</i>  <i>Alimentazione durante l'allattamento</i>  <i>Alimentazione nell'età evolutiva (dieta del lattante, lo svezzamento, alimentazione nella seconda infanzia, la dieta dall'età scolare all'adolescenza)</i>  <i>Alimentazione nella terza età</i>  <i>Alimentazione e Sport</i></p>		
	<p>Unità 1.4 Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche</p> <p><i>Le dietoterapie</i>  <i>L'obesità</i>  <i>Le Dislipidemie</i>  <i>L'aterosclerosi</i>  <i>L'ipertensione arteriosa</i>  <i>Il diabete</i>  <i>La sindrome metabolica</i>  <i>le allergie alimentari</i>  <i>Le intolleranze alimentari</i>  <i>Alimentazione e cancro</i></p>		

	<p><i>Alcolismo</i> <i>I Disturbi del comportamento alimentare</i> <i>(anoressia, bulimia)</i></p>		
<p><b>UDA 2</b> Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari</p>	<p>Unità 2.1. Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"</p> <p><i>Qualità degli alimenti</i> <i>I marchi di qualità dei prodotti tipici</i> <i>Tutela del "Made in Italy" e frodi</i></p>	Primo e Secondo Quadrimestre	<p><b>Competenze Professionali</b> (CP1.,CP2,CP4, )</p> <p><b>Competenze area comune</b> (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</p>
	<p>Unità 2.2 Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"</p> <p><i>Produzione agroalimentare ed impatto ambientale</i> <i>La doppia piramide alimentare e ambientale</i> <i>La filiera corta : alimenti a "chilometro zero"</i> <i>Sistemi produttivi sostenibili</i> <i>Consumi etici e slow food</i></p>		
	<p>Unità 2.3 Nuovi prodotti alimentari</p> <p><i>Alimenti di nuova gamma</i> <i>Alimenti alleggeriti</i> <i>Alimenti arricchiti</i> <i>Alimenti funzionali</i> <i>Alimenti per gruppi specifici</i> <i>Nuovi alimenti</i> <i>Alimenti OGM</i></p>		
<p><b>UDA 3</b> Igiene degli alimenti</p>	<p>Unità 3.1 Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate</p> <p><i>Contaminanti fisici e chimici</i> <i>Contaminazione biologica</i> <i>Principali malattie a trasmissione</i></p>	Secondo Quadrimestre	<p><b>Competenze Professionali</b> (CP3.)</p> <p><b>Competenze area comune</b> (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</p>

	<p><i>alimentare veicolate dai batteri Principali Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti</i></p>		
--	---	--	--



RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

**RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE (RIPETERE PER OGNI DISCIPLINA)**

PROFESSORE	<b>ANNUNZIATA TERRINONI</b>
DISCIPLINA	<b>L.S.E.S.V.</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	<b>Protagonisti in sala- Prato, Pedone, Moscatiello, Orsini - GIUNTI TVP Editori</b>
STRUMENTI ADOTTATI	<b>Libro di testo, Strumenti di laboratorio, Prodotti multimediali.</b>
METODI ADOTTATI	<b>Lezione frontale partecipata, Lavoro di gruppo, Laboratorio, Problem solving</b>
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	<b>Interrogazioni, Prove di laboratorio, Risoluzioni di casi pratici, Relazioni, Esercizi, Progetti (PCTO).</b>

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe è composta da un totale di 14 alunni di cui 1 alunno H e 3 OSA che dal punto di vista disciplinare fin dall'inizio del triennio, non hanno mai creato problemi avendo avuto un buon rapporto tra di loro e facendo dell'inclusività una regola di comportamento. Sempre educati e propositivi nei confronti del docente e della peculiarità dell'istituto.

Nel corso del triennio si è potuto assistere ad una vera e propria suddivisione in gruppi per quanto concerne il rendimento: alcuni di loro hanno raggiunto livelli eccellenti di apprendimento e autonomia operativa, un secondo gruppo ha avuto necessità di essere guidato e, pur presentando delle carenze nel metodo di studio è riuscito a raggiungere risultati soddisfacenti.

Per alcuni di essi si è lavorato principalmente su obiettivi minimi e, se opportunamente guidati, hanno svolto un lavoro di consolidamento delle modalità di lavoro riuscendo comunque a migliorare le abilità di base.

<b>MODULI</b>	<b>UNITA</b>	<b>Competenze</b>	<b>Tempi</b>
<b>MODULO 1</b>  <b>LA LEGISLAZIONE ENOGASTRONOMICA</b>	VDT, ITG, DOC e DOCG Le DOCG del Lazio	<b>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</b>  <b>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</b>	<b>Settembre</b> <b>Ottobre</b>
	I vini delle regioni Italiane		
	DOP, IGP e STG: cosa sono e come distinguerli Prodotti DOP, IGP E PAT del Lazio e delle regioni d' Italia		
	DOP, IGP e STG delle Regioni Italiane		
	La carta delle acque minerali e loro abbinamento al cibo		

<b>MODULO 2</b>  <b>ILVINO</b>	Esame organolettico del vino. Gli aromi dei vitigni.	<b>3. Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</b>  <b>4. 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 ed equilibrati.</b>	<b>Novembre</b> <b>Dicembre</b> <b>Gennaio</b>
	Uve aromatiche semi aromatiche e neutre		
	Tecniche di abbinamento cibo / vino		
	Vini Speciali: Vini Passiti, Vini Liquorosi Gli Icewine: cosa sono e quali si producono in Italia		
	Terminologia tecnica dell'abbinamento cibo/vino Degustazione e scheda tecnica di degustazione del vino		
	Cenni sull'abbinamento cibo/vino		
	Abbinamento dolci - vino		
<b>MODULO 3</b>  <b>ILBAR</b>	Centrifuga ed estrattore	<b>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</b>  <b>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>	<b>Febbraio</b> <b>Marzo</b>
	La distillazione e la tipologia dei distillati		
	Creme, Liquori e Distillati		
	I Distillati: Brandy, Brandy Spagnolo, Armagnac, Cognac, Metaxa, Mare de Champagne, Grappa, Assenzio,		
	I Cocktails. : Americano, Stinger, Mimosa, KirRoyal, Gin fizz, Bacardi, Alexander, White Lady, Negroni, Florida, Daiquiri, , , Margarita Alexander, , Pina Colada Mojito, Moscow Mulle, Christmas drink, Espresso Martini		
	Cocktails analcolici: Virgin mojito, Moscow mulle analcolico, Tropical Cocktail, Cocktail Fruit, Beer Coctails, Ginger fruits, Cloudy Coffee, Virgin Blody Mary		
<b>MODULO 4</b>	Trancio del salmone affumicato	<b>Aprile</b> <b>Maggio</b>	

<b>PREPARAZIONI PARTICOLARI DI SALA</b>  <b>ABBINAMENTO CIBONINO</b>  <b>ABBINAMENTO DOLCININO</b>	Preparazione alla lampada: Penne alla Vodka, tigatoni all' Amatriciana Filetto al Pepe verde, Petto di pollo al Whisky, .	<b>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.</b>  <b>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>	
	Scheda di degustazione di: Montesolè - Aglianico Campania IGT Scheda tecnica e degustazione del vino: Rosso Umbria IGTRosso dei Monti Franciacorta Ricci CurbastroBrut, Prosecco Conti D' Arco Extra Dry, Moscato D'asti DOCG, Passito di Pantelleria		
	Abbinamento dolci/vino - Muffato della Sala con panna cottaal caramello, torta di mele, Crostata di prugne		
	Esercitazioni pratiche in laboratorio		
<b>UDA INTERDISCIPLINARI</b>	I Vini del mondo		
	Etica ed estetica		

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

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI. SETTORE CUCINA.</b>			
PROFESSORE	FRANCESCO SANTURRI		
DISCIPLINA	LSESC		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	PROFESSIONISTI IN CUCINA SERVIZI DI SALA E VENDITA. SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO		
STRUMENTI ADOTTATI	DASHBOARD, LIBRI DI TESTO. RIVISTE DI SETTORE		
METODI ADOTTATI	COMPITI DI REALTA ORGANIZZATI ATTRAVERSO ATTIVITA COOPERATIVE FINALIZZATE ALLA RISOLUZIONE DI PROBLEMI		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	LE VERIFICHE SONO ISTATE IMPRONTATE PRINCIPALMENTE SU VERIFICHE SCRITTE (DI TIPO APERTO) E ORALI (FORMALI E NON FORMALI).		
<p><b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> 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 EXTRACURRICULARI 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.</p>			
MODULI	UdA	Tempi	Competenze
		1	
<b>MODULO 1 GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE</b>	<b>L'EVOLUZIONE DELLE ABITUDINI ALIMENTARI</b>	<b>SETTEMBRE</b>	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
<b>MODULO 2 IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI</b>	<b>IL BANQUETING</b>	<b>OTTOBRE</b>	
	<b>IL BUFFET</b>		

<b>MODULO 3</b>  <b>GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE</b>	<b>GLI ALIMENTI</b>	<b>NOVEMBRE</b> <b>DICEMBRE</b> <b>GENNAIO</b> <b>FEBBRAIO</b>	<p>un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>3. Applicare correttamente il sistema <b>HACCP</b> la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>4. 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 ed equilibrati</p> <p>5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti</p>
	<b>LA QUALITÀ ALIMENTARE E IL SISTEMA DI HACCP</b>		
	<b>LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE</b>		
<b>MODULO 4</b> <b>MARKETING E MENU</b>	<b>LE TIPOLOGIE DI CLIENTELA</b>	<b>MARZO</b> <b>APRILE</b> <b>MAGGIO</b>	
	<b>ESIGENZE SPECIALI ALLERGIE E INTOLLERANZE</b>		

			<p>con il contesto territoriale, utilizzando il web</p> <p>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.</p> <p>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..</p> <p>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</p>
--	--	--	---

**RELAZIONI E QUADRI SINTETICI  
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE  
(Ripetere per ogni disciplina)**

<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: IRC</b>	
PROFESSORE	CRISTIANA DE SANTIS
DISCIPLINA	IRC
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GLI ALTRI SIAMO NOI P. MAGLIOLI
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo, materiale didattico multimediale, presentazioni, vi mappe e schemi riassuntivi
METODOLOGIE ADOTTATE	Lezione frontale, interattiva, dibattito, rappresentazioni grafie
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Orali

**BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:**

La classe eterogenea nella sua composizione, ha mostrato durante l'anno scolastico impegno, intere 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
<b>MODULO 1</b>  <i>COSCIENZA, LEGGE O LIBERTA'.</i>	<b>Coscienza umana e libero arbitrio</b>	Primo quadrimestre	Sviluppare un maturo senso etico e personale sul progetto di vita, riflettendo sulla propria identità in 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, globalizzazione, i nuovi idoli e giovani, e nuove forme di espressione dei propri sentimenti.
	<b>Il decalogo alla base della libertà cristiana</b>		
	<b>Obiezione di coscienza</b>		
<b>MODULO 2</b>  <i>LE RELAZIONI, L'AMICIZIA E L'AMORE</i>	<b>Nessun uomo è un'isola</b>	Primo quadrimestre	Diritti e doveri del cittadino di domani, affrontare dibattiti su temi etici e morali della nostra società leggerli secondo il messaggio cristiano.
	<b>L'amore e la sessualità</b>		
	<b>Lettere e canzoni d'amore</b>		
	<b>Cucina espressione d'amore</b>		
<b>MODULO 3</b>  <i>LE RELAZIONI: PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA'</i>	<b>La pace</b>	Secondo quadrimestre	
	<b>Giustizia, carità, solidarietà - I diritti dell'uomo</b>		
	Forme attuali di razzismo		
	<b>Il concepimento</b>		

<b>MODUL04</b>  <b>ETICA E VITA</b>	Bioetica, un affare di Stato	Secondo quadrimestre	
	La clonazione: la vita alla catena di montaggio.		
	L'eutanasia		
	Pena di morte giustizia è fatta?		



<b>RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE</b>	
<b>Scienze Motorie e Sportive</b>	
PROFESSORE	Prof. Angelo Vinciguerra
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Fiorini Coretti Lovecchio Socchi -EDUCARE AL MOVIMENTO- DeA Scuola Iii marietti scuola
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo e dizionari lim fotocopie computer e videoproiettore laboratorio (CAMPI SPORTIVI) lavagna
METODI ADOTTATI	lezione frontale lezione partecipata; lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning); lezione dialogata; ricerche/esercitazioni guidate; classe capovolta (flipped classroom);
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	interrogazione individuale conversazione con la classe prove strutturate questionari a risposta aperta esercizi applicativi di regole lettura e analisi di cartine lavoro di gruppo test motori esercitazioni pratiche a tema
<b>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:</b> La classe è composta da 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.	
<b>I UDA</b>	<b>I Tempi</b> <b>I Competenze</b>

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

			luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
--	--	--	--

<b>UDA2</b>	<b>MIXSPORT</b>	I quadrimestre e II quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportiv	<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>ES 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 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</b></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>
<b>UDA3</b>	<b>SIAMO FATTI COSÌ, IL CORPO è 3D</b>	I quadrimestre e II quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportiv	<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>ES 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>
--	--	--	---

---

**PRIMA PROVA- SECONDA PROVA-COLLOQUIO**

---

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

Prima Prova scritta: 14 marzo 2024 - 17 aprile 2024

Seconda prova scritta: 26 marzo 2024 - 11 aprile 2024

**Modalità di svolgimento prove scritte:**

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

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

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

**Modalità di svolgimento del colloquio:**

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

O.M. n. 55 del 22 marzo 2024

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**  
(inserire griglia)

Alunno		Classe Quinta Sezione		
	INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	Assegnati
<b>P A R T E  G E N E R A L E</b>	1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarsa e confusa	3-4	
		Mediocre e/o parziale	5	
		<b>Semplice ma adeguata</b>	<b>6</b>	
		Lineare e corretta	7-8	
		Chiara ed articolata	9-10	
	2. Coesione e coerenza testuale	Confusa ed inadeguata	3-4	
		Disorganica	5	
		<b>Semplice ma adeguata</b>	<b>6</b>	
		Efficace	7-8	
		Efficace ed articolata	9-10	
	3. Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico trascurato	3-4	
		Lessico elementare	5	
		<b>Lessico semplice ma corretto</b>	<b>6</b>	
		Lessico corretto e fluido	7-8	
		Lessico ampio e preciso	9-10	
	4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma grammaticale gravemente trascurata	3-4	
		Forma grammaticale imprecisa	5	
		<b>Forma grammaticale semplice ma corretta</b>	<b>6</b>	
		Forma grammaticale fluida	7-8	
		Forma grammaticale precisa ed efficace	9-10	

	5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Estremamente carente	3-4	
		Lacunosa	5	
		<b>Adeguata</b>	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	
T I P O L O G I A  A	1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Mancato rispetto dei vincoli	3-4	
		Vincoli solo parzialmente rispettati	5	
		<b>Vincoli rispettati in maniera semplice</b>	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	
		<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	Errata	3-4		



	articolata del testo	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	1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Incoerente	5-6	
		Non pienamente rispondente	7-8	
		<b>Rispondente</b>	9	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	

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

**Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi per la seconda prova  
(inserire griglia)**

**Candidato** ..... **Classe** .....

<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>	<b>Punteggio attribuito</b>
<b>COMPRESIONE</b> 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	
<b>PADRONANZA</b> 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	
<b>PADRONANZA</b> 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	
<b>CORRETTEZZA</b> 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	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	

---

Punteggio totale della prova

---

/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**

<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
	1
	1
	1
	1
	inglese
	1
	2
	storia
	2
	italiano
	1
	Se Alimenti
	1



	Francese	
	Essere cittadini europei	1
	Attività Progettuale	
	Attività Extrascolastica con sportello Europa	4
<b>Esperienze attivate</b>	Lavoro di Gruppo	
<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 apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming	
<b>Risorse umane</b>	Risorse interne <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interne</b></li> <li>• <b>esterne</b></li> </ul> Docenti, Storia, DTA, Italiano, Inglese, Scienza degli alimenti, Francese Risorse Esterne Relatori dei convegni	
<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.	

<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, servendosene 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, servendosene 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: [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

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE**  
**CLASSI QUINTE SALA**  
**PRIMÒ QUADRIMESTRE**  
**11 "VINI DA MONDO"**

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE	
<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Vini dal mondo
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Realizza una mini-guida con 20 vini pregiati provenienti da ogni parte del mondo.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni delle classi QUINTE SALA E VENDITA
<b>ASSI CULTURALI</b>	UMANISTICO ASSE CULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE LINGUISTICO GIURIDICO ECONOMICO TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 6 ore Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore L.s.e.s.v. 10 ore  Inglese 8 ore DTA 3 ore Storia 3 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>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 ed equilibrati (4).</b>  <b>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionale per la promozione del Made in</b>

	<p>Italy (7).</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> <p>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 (11).</p>
<p>COMPETENZE DELL'AREA GENERALE</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 contesti: 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 egeneri 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>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro (4)</b>  Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.</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></p>

	<p>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 partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli 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>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 di 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 i marchi di tutela dei vini.  <b>Dta:</b> Conoscere le tecniche di marketing operativo applicate al settore turistico e ristorativo.  <b>Inglese:</b> Knowing how to create a wine list.  <b>Francese:</b> Conna1tre les phases de la dégustation et du service d'un vin. Conna1tre les régions viticoles françaises. Conna7tre les différentes professions relatives à la vigne.  <b>Scienze motorie</b> conoscere gli effetti dell'alcool sulla prestazione psicofisica  <b>Sala e Vendita:</b> conoscere le principali produzioni vitivinicole nel mondo  <b>Storia:</b> la storia del vino nelle civiltà mediterranee</p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> saper distinguere i diversi marchi di qualità per valorizzare i prodotti del territorio anche in contesti internazionali.  <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>Inglese:</b> be able to create a wine list.</p> <p><b>Francese:</b> Savoir présenter un ou plusieurs vins des régions viticoles françaises. Savoir servir un vin et savoir conseiller un vin au client.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper riconoscere gli effetti metabolici dell'alcool. -</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi orientare nel mondo vitivinicolo.</p> <p><b>Storia:</b> conoscere le civiltà mediterranee.</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Primo quadrimestre - 50 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA- 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti - 34 ore</p> <p>T4- Presentazione del compito - 2 ore</p> <p>T3- Realizzazione del compito di realtà - 10 ore</p> <p>TS- Valutazione e autovalutazione- 2 ore</p>
<b>ESPERIENZE</b>	-
<b>METODOLOGIE</b>	P.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, didattica metacognitiva.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, attrezzature dei laboratori.
<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> </ul> <p>Valutazione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>o 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>



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.

**Strumenti per la valutazione**

- Griglia di valutazione delle competenze
- 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
1	<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 Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore Sala e Vendita.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	2 ORE	Questionario di autovalutazione in ingresso

2A	Les métiers de la vigne	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <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.	6 ORE	Rubrica di valutazione
2B	Qualità e certificazioni	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 i marchi di tutela dei vini.	2 ORE	Osservazione diretta
2(	Il mondo del vino... il vino nel mondo	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -mappe concettuali -internet -attrezzature di laboratorio di sala  <b>Luoghi</b> Aula/laboratorio	- Capacità di confronto e collaborazione  -Capacità di orientarsi tra le varie produzioni vitivinicole	10 ORE	Test

			<b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning -attività laboratoriali e simulate -Problem solving			
2D	Wine list	Docente di Inglese	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione frontale -lezione dialogata -cooperative learning	Riuscire ad esprimersi in lingua Inglese sugli argomenti oggetto di studio.	8 ORE	Osservazione diretta
2E	Il Marketing Mix	Docente di DTA	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	- Conoscere le peculiarità del marketing mix relativo al settore turistico.	3 ORE	Osservazione diretta

<b>2F</b>	<p>La storia del vino nelle civiltà mediterranee.</p> <p>Raccordi con Italiano: Rapporto tra vino e sostanze alteranti in relazione agli autori</p>	Docente di Storia	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-LIM</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p> <p>Aula campi</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> </ul>	<p>Ricerca informazione e saperle rielaborare nei testi e documenti</p>	3 ORE	Osservazione diretta
<b>2G</b>	Fattori limitanti della prestazione	Docente di Scienze Motorie	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>-LIM</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p> <p>Aula Campi</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> </ul>	<p>Conoscere gli effetti dell'alcool sulla prestazione psicofisica</p>	2 ORE	Osservazione diretta
3.	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> <li>- pc</li> <li>-monitor touch</li> </ul> <p><b>Luoghi</b></p> <p>Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p>	<p>Mini-guida con 20 vini pregiati provenienti da ogni parte del mondo.</p>	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta.

				-cooperative learning -peer tutoring		
4.	Presentazione del compito.	Docente di Laboratorio di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta.
5.	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. - Scheda di autovalutazione

## DIAGRAMMA DI GANTT

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

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

<b>TITOLO</b>	<b>VINI DAL MONDO</b>
<b>Cosa devo fare?</b>	L'UdA ti chiede di: <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>- Dovrai realizzare una mini-guida con 20 vini pregiati provenienti da ogni parte del mondo.</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> <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> </ul> <p>In particolare:</p>

	<p><b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</b> saper distinguere i diversi marchi di qualità per valorizzare i prodotti del territorio anche in contesti internazionali.</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>Inglese:</b> be able to create a wine list</p> <p><b>Francese:</b> Savoir présenter un ou plusieurs vins des régions viticoles françaises. Savoir servir un vin et savoir conseiller un vin au client.</p> <p><b>Scienze motorie</b> saper riconoscere gli effetti metabolici dell'alcool.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi orientare nel mondo vitivinicolo.</p> <p><b>Storia.</b> conoscere le civiltà mediterranee.</p>
<p><b>Quali ambienti e strumenti di lavoro ho a disposizione?</b></p> <p><b>Con quali criteri sarà valutato il mio lavoro?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aula</li> <li>- Laboratorio di servizi enogastronomici-sala e vendita</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> <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> <li>- Capacità di lavorare in gruppo;</li> <li>- Capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite;</li> <li>- L'agire competente.</li> </ul>
<p><b>Con quali strumenti sarà valutato il mio processo di lavoro?</b></p> <p><b>Come sarà valutato complessivamente il mio lavoro?</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Questionario di autovalutazione in ingresso;</li> <li>- Questionario di autovalutazione in uscita;</li> <li>- <u>Griglia</u> di valutazione delle competenze.</li> </ul> <p>I docenti assegneranno, ove previsto, un voto in relazione alle abilità e conoscenze acquisite. 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: [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

---

**U.d.A. INTERDISCIPLINARE  
C(SSI QUINTE SALA  
SECONDO QUADRIMESTRE  
ii ETICA ED ESTETICA"**

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

**UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE**

<b>TITOLO DELL'UdA</b>	Etica ed estetica
<b>COMPITO-PRODOTTO</b>	Realizza un articolo per il giornalino della scuola intervistando docenti e compagni della tua classe.
<b>UTENTI DESTINATARI</b>	Alunni della classe quinta sala e vendita
<b>ASSI CULTURALI</b>	<input type="checkbox"/> UMANISTICO <input type="checkbox"/> ASSECULTURALE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO-PROFESSIONALE <input type="checkbox"/> LINGUISTICO <input type="checkbox"/> GIURIDICO ECONOMICO <input type="checkbox"/> TECNICO-SCIENTIFICO
<b>INSEGNAMENTI COINVOLTI</b>	Francese 3 ore, Scienza e cultura dell'alimentazione 2 ore, L.s.e.s.s.v. 6 ore, DTA3ore, Italiano 4 ore, Storia 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>	<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 ed equilibrati (4).</b></p> <p><b>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 (9).</b></p>

	<p><b>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).</b></p> <p><b>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 (11).</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 egeneri 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, economiche, 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</p>

	<p>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 partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli 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>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 di 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 i principali disturbi del comportamento alimentare.  <b>Dta:</b> Conoscere i principi di etica del turismo e i principali comportamenti da adottare per sostenere un turismo responsabile.  <b>Scienze motorie:</b> conoscere la differenza tra la cultura fisica e la sindrome narcisistica  <b>Francese:</b> connaître les critères d'un restaurant éco responsable. Le Label "Ecotable".  <b>Sala e Vendita:</b> Conoscere i principi etici della ristorazione  <b>IRC:</b> Conoscere il valore dell'essere e dell'apparire oggi  <b>Italiano:</b> conoscere i principali filosofi /autori/poeti/narratori delle tematiche legate all'etica e all'estetica  <b>Storia:</b> conoscere i principi che regolano i comportamenti e le scelte dei personaggi storici di fronte agli eventi</p>
<p><b>ABILITÀ</b></p>	<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere i principali disturbi del comportamento alimentare e le conseguenze sulla salute.  <b>Dta: Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</b>  <b>Scienze motorie</b> saper delineare un percorso volto allo sviluppo naturale delle potenzialità fisiche</p>

	<p><b>Francese:</b> savoir argumenter sur l'importance d'un restaurant éco responsable.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi orientare in un ambiente enogastronomico ecosostenibile</p> <p><b>IRC:</b> Saper riconoscere il valore etico del confronto tra Essere ed apparire</p> <p><b>Italiano:</b> Saper costruire testi argomentativi documentati in forma di saggio, con particolare riguardo ai testi di argomento letterario e riconoscerne i principi retorici.</p> <p><b>Storia:</b> saper distinguere i diversi tipi di regime: democrazia-tirannia-oligarchia</p>
<b>PREREQUISITI</b>	Conoscenze e competenze linguistiche, relazionali e metodologiche precedentemente acquisite.
<b>FASE DI APPLICAZIONE</b>	Secondo quadrimestre - 40 ORE
<b>TEMPI</b>	<p>T1- Presentazione dell'UdA- 2 ore</p> <p>T2- Esplicitazione dei contenuti - 24 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.A.M.O.R, lezione frontale dialogata, cooperative learning, peer tutoring, didattica laboratoriale, debate, writing and reading.
<b>RISORSE ESTERNE COINVOLTE</b>	-
<b>STRUMENTI</b>	Foglio delle consegne, questionari di valutazione, libri di testo, internet, monitor touch, mappe concettuali, PC, materiale didattico del docente.
<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> </ul> <p>Valutazione del docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o organizzazione e funzionamento del lavoro di gruppo;</li> <li>o 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>

	<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          Questionario di autovalutazione in ingresso          Questionario di autovalutazione in uscita          Schema di riepilogo per i coordinatori di classe</p>
--	---

PIANO DELL'UdA						
FASE	ATTIVITÀ	DOCENTI COINVOLTI	STRUMENTI/LUOGHI METODOLOGIE	ESITI	TEMPI	VERIFICA/ VALUTAZIONE
1	<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 Lingua e Letteratura italiana.	<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprensione delle consegne e condivisione dell'UdA</li> <li>- Capacità di confronto e collaborazione</li> </ul>	2 ORE	-

2A	Un restaurant eco responsable	Docente di Lingua Straniera Francese	<b>Strumenti</b> -Libro di testo -Internet -Monitor touch -Materiale didattico del docente  <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.	3 ORE	Rubrica di valutazione
2B	I disturbi del comportamento alimentare	Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -LIM  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere i principali disturbi del comportamento alimentare.	2 ORE	Osservazione diretta
2C	Eco ristorazione	Laboratori di servizi enogastronomici. Settore sala e vendita.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -mappe concettuali -internet  <b>Luoghi</b> -Aula/laboratorio  <b>Metodologie</b>	-Capacità di confronto e collaborazione -Acquisire la capacità di un approccio gestionale alla ristorazione finalizzato a	6 ORE	Test

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> <li>-attività laboratoriali e simulate</li> <li>-Problem solving</li> </ul>	<p>ridurre l'impatto sull'ambiente e ad incrementare i benefici di natura socio-economica</p>		
<b>2D</b>	Codice mondiale di etica del turismo e turismo responsabile	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></p> <p>Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> </ul>	<p>Conoscere i principi di etica del turismo e i principali comportamenti da adottare per sostenere un turismo responsabile.</p>	3 ORE	Osservazione diretta
<b>2E</b>	Analisi di testi di autori specifici (D'annunzio, futuristi ed altri)	Docente di Italiano	<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></p> <p>Aula</p> <p><b>Metodologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione dialogata</li> <li>-cooperative learning</li> </ul>	<p>Comprensione delle consegne e coinvolgimento.</p>	4 ORE	Osservazione diretta
<b>2F</b>	Confronto sui vari ordinamenti sociali.	Docente di Storia	<p><b>Strumenti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo</li> <li>-internet</li> </ul>	<p>Comprensione delle consegne e coinvolgimento.</p>	4 ORE	Osservazione diretta



	Studio di testine documenti relativi ai regimi totalitari e alle democrazie liberali		-monitor touch			
<b>26</b>	L'esercizio fisico finalizzato	Docente di Scienze Motorie	<b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -lezione dialogata -cooperative learning	Conoscere la differenza tra la cultura fisica e la sindrome narcisistica	2 ORE	Osservazione diretta
<b>3.</b>	Realizzazione del compito di realtà.	Docente di Lingua e Letteratura italiana	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -pc -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -cooperative learning -peer tutoring -writing and reading	Articolo per il giornalino della scuola.	10 ORE sincrone e asincrone.	Osservazione diretta

4.	Presentazione del compito.	Docente di Lingua e Letteratura Italiana.  Docente di Lingua straniera. Francese.	<b>Strumenti</b> -libro di testo -internet -monitor touch  <b>Luoghi</b> Aula  <b>Metodologie</b> -Debate	Consapevolezza del lavoro svolto e confronto.	2 ORE	Osservazione diretta
5.	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. - Scheda di autovalutazione

## DIAGRAMMA DI GANTT

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
TITOLO	L'ETICA E L'ESTETICA
<b>Cosa devo fare?</b>	L'UdA ti chiede di: <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>- Dovrai realizzare un articolo per il giornalino della scuola intervistando docenti e compagni della tua classe.</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> <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> </ul> <p>In particolare: <b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> saper riconoscere i principali disturbi del comportamento alimentare e le conseguenze sulla salute.</p> <p><b>Dta: Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</b></p> <p><b>Scienze motorie</b> saper delineare un percorso volto allo sviluppo naturale delle potenzialità fisiche</p> <p><b>Francese:</b> savoir argumenter sur l'importance d'un restaurant éco responsable.</p> <p><b>Sala e Vendita:</b> sapersi orientare in un ambiente enogastronomico ecosostenibile</p> <p><b>IRC:</b> Saper riconoscere il valore etico del confronto tra Essere ed apparire</p> <p><b>Italiano:</b> Saper costruire testi argomentativi documentati in forma di saggio, con particolare riguardo ai testi di argomento letterario e riconoscerne i principi retorici.</p> <p><b>Storia:</b> saper distinguere i diversi tipi di regime: democrazia-tirannia-oligarchia.</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 servizi enogastronomici-sala e vendita</li> <li>- Laboratorio di accoglienza turistica</li> <li>- Laboratorio di informatica</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"><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><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>