



Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

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

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

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

Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone:
FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec:

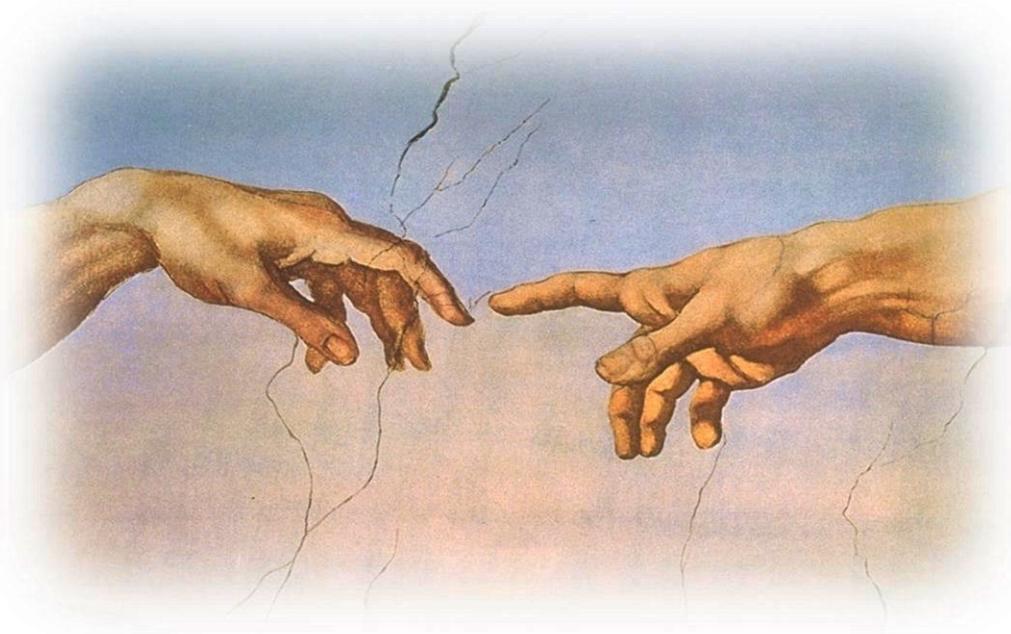
frrh030008@pec.istruzione.it

SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

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

"MICHELANGELO BUONARROTI"

FIUGGI



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno Scolastico 2023/24

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

CLASSE V^A SEZ.B

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

SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 4
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pag. 5-6-7-8-9-10
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE <ul style="list-style-type: none"> - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI RAPPRESENTANTI - COMPONENTE GENITORI 	Pag.11
ELENCO CANDIDATI <ul style="list-style-type: none"> - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI 	Pag. 12
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE <ul style="list-style-type: none"> - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI 	Pag. 13-14
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag. 15
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA - Uda INTERDISCIPLINARI	Pag. 16
PROVE INVALSI	Pag.17
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	Pag. 18
ELENCO CAPOLAVORO (Attività di Orientamento)	19
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	Pag. 21-46
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	Pag. 47
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	Pag. 48-54
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	Pag. 55
FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 56

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA RIFERITO ALL'INDIRIZZO SPECIFICO (scegliere l'articolazione-opzione di interesse)

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

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

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

Bar

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

Dovrà saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

Latte Art (caffetteria).

È una tecnica di decorazione che viene effettuata su cappuccini ed espressi macchiati, mediante la realizzazione di disegni e forme sulla superficie. Questo tipo di esecuzione è

sempre più apprezzata dalla clientela in quanto, oltre ad essere esteticamente gradevole, denota la grande perizia e abilità di chi la realizza. Sono sempre di più, infatti, i baristi italiani interessati a investire nella formazione

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

REPUTATION BRAND MANAGER:

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

L'ADDETTO AL REVENUE PRICING:

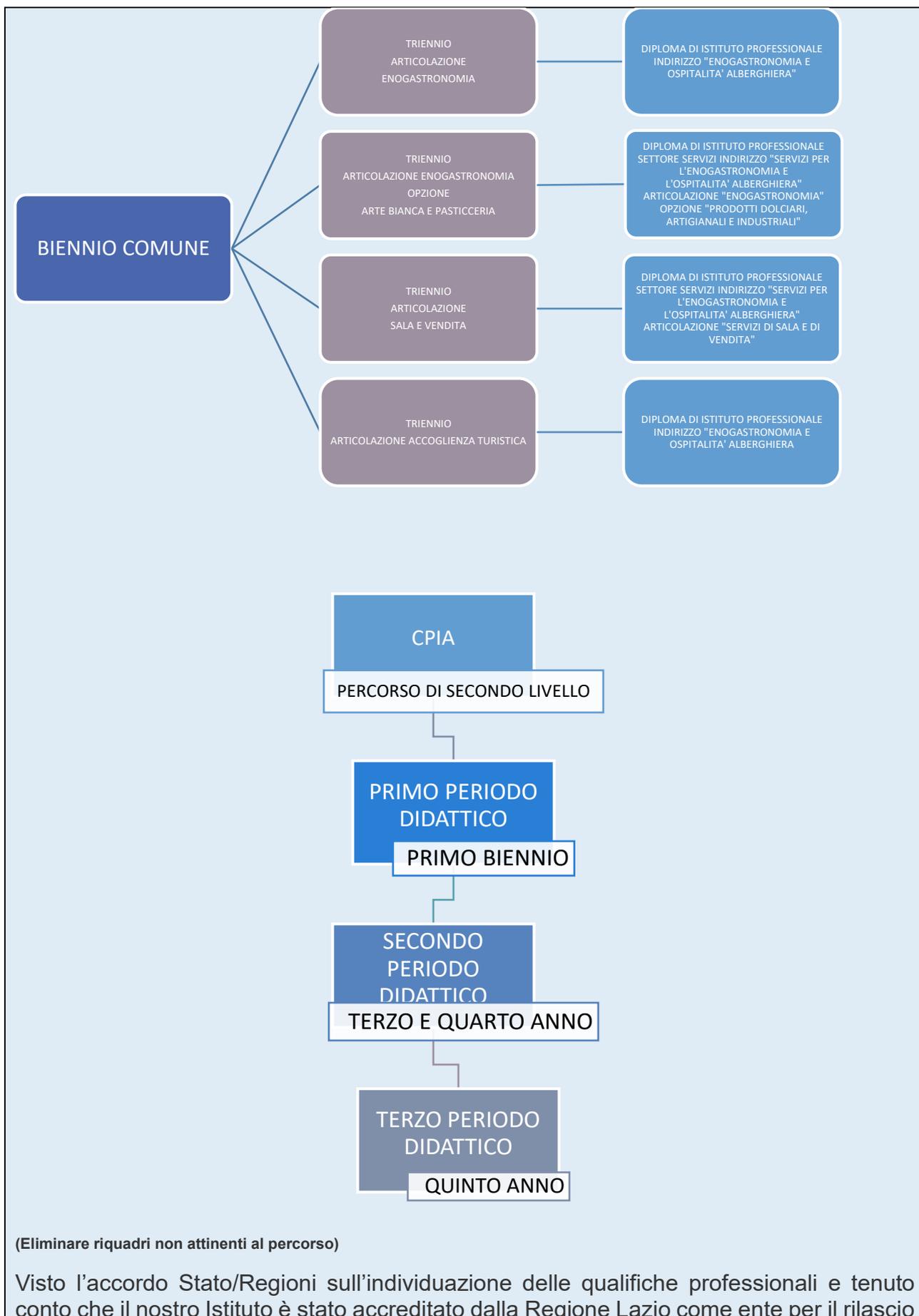
è colui che modifica le tariffe attraverso la gestione delle leve di prezzo. Il suo compito si svolge utilizzando prevalentemente servizi di booking on line. La sua mission principale è ottimizzare la vendita delle stanze il più possibile, anche attraverso proposte last minute.

GUEST RELATION MANAGER:

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

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

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



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

COMPETENZE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Competenza in uscita n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

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

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

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

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

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

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

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

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

QUADRO ORARIO SETTIMANALE					
	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	ALIMENTAZIONE (S)	DTA (S)	LAB.CUCINA	MATEMATICA (S)	FRANCESE (S)
2	ALIMENTAZIONE(S)	ALIMENTAZIONE (S)	DTA (S)	MATEMATICA (S)	LAB.CUCINA (S)
3	DTA (S)	FRANCESE (S)	STORIA (S)	SC. MOTORIE	LAB.CUCINA (S)
4	INGLESE (S)	LAB.SALA (S)	LETTERE (S)	SC. MOTORIE	LAB.CUCINA (S)
5	IRC	LETTERE (S)	INGLESE (S)	ALIMENTAZIONE	LAB.CUCINA
6	MATEMATICA (S)	LETTERE	STORIA (S)	LETTERE	LAB.CUCINA
7			FRANCESE	LAB.SALA	LAB.CUCINA

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	DISCIPLINA	
RITA RICCI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
NELLA VANO	STORIA	
ANNALISA MARIANI	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	
ANNA RITA PANETTA	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	
FLAMINIO DEL CASTELLO	MATEMATICA	
ANGELO DELLA MORTE	DTA	
LOREDANA CARANZETTI	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	
BRUNO REA	L.S.E.A.T.	
NADINO COLLEPARDO	L.S.E.S.S.V.	
CRISTIANA DE SANTIS	IRC	
ANGELO VINCIGUERRA	SCIENZE MOTORIE	
DOCENTI SPECIALIZZATI:	DANIELA DANIELLI -FABIO MANCINI	
SPECIALISTICA:	ALESSIA MARTUCCI	
DOCENTE TUTOR ORIENTAMENTO	BENEDETTA ROLACI	
DOCENTE TUTOR ORIENTAMENTO	ANGELO VINCIGUERRA	
DOCENTE ATTIVITA' ALTERNATIVA IRC	AMANDA SEVI	
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	RITA RICCI	
DOCENTE TUTOR PCTO	RITA RICCI	
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	RITA RICCI	
DOCENTE TUTOR PFI	DANIELA DANIELLI	
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE ALUNNI	1	GABRIELE CRISTINI
	2	GERMANO BENEDETTO

COMMISSARI INTERNI	MATERIA
LOREDANA CARANZETTI	SC. DEGLI ALIMENTI

ELENCO CANDIDATI

ELENCO CANDIDATI INTERNI			
N°	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
15			ISTITUTO
16			ISTITUTO
17			ISTITUTO
18			ISTITUTO

PROFILO DELLA CLASSE

SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe, formata da studenti dell'indirizzo di Enogastronomia ha subito nel corso degli anni dei cambiamenti nella composizione. Si tratta di una classe eterogenea dal punto di vista della provenienza; infatti, la maggior parte dei discenti è residente in comuni della provincia di Frosinone e Roma. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta avere un profilo di una vivacità non sempre contenuta che ha creato all'interno del gruppo classe una discrepanza soprattutto emersa nel corso del terzo anno.

SITUAZIONE ATTUALE

La classe in questo anno scolastico è composta da diciotto alunni di cui tredici maschi e cinque femmine con un andamento disciplinare corretto e disponibile nei confronti dei docenti delle singole discipline. Nella classe sono presenti due DSA e tre alunni certificati. Il gruppo classe presenta una conformazione eterogenea che può essere così descritta: un primo gruppo formato da pochi elementi ha raggiunto risultati buoni dimostrando di possedere un metodo di studio adeguato e una buona capacità nella rielaborazione dei contenuti. Un secondo gruppo, più numeroso, nonostante le continue sollecitazioni da parte dei docenti non sempre ha dimostrato continuità nell'attività di studio all'interno delle singole discipline, riuscendo a recuperare solo in parte le lacune pregresse e raggiungendo un livello basico di preparazione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:

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

**STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI**

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
RITA RICCI	ITALIANO	X	X	X
NELLA VANO	STORIA			X
ANNALISA MARIANI	INGLESE	X	X	X
ANNA RITA PANETTA	FRANCESE	X	X	X
FLAMINIO DEL CASTELLO	MATEMATICA			X
ANGELO DELLA MORTE		X	X	X
BRUNO REA	CUCINA	X	X	X
NADINO COLLEPARDO				X
LOREDANA CARANZETTI	SC. DEGLI ALIMENTI	X	X	X
ANGELO VINCIGUERRA	SC. MOTORIE	X	X	X
CRISTIANA DE SANTIS	IRC			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.

Uda EDUCAZIONE CIVICA

A- L'EUROPA

B- LA PARTECIPAZIONE ALLA VITA PUBBLICA ED IL VOTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

A- LA MIA AZIENDA ECOSOSTENIBILE

B- L'ERA DEL FUTURISMO

PROVE INVALSI

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

N°	COGNOME	NOME	SECONDO ANNO	QUINTO ANNO
1				X
2				X
3				X
4				X
5				X
6				X
7				X
8				X
9				X
10				X
11				X
12				X
13				X
14				X
15				X
16				X
17				X

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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione	Visita guidata "Progetto Challenge" presso il Favo Goloso	ALATRI	04/04/2024
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	Manifestazione "LABORATORIO CARBONARA EDIZIONE 2023"	ISTITUTO	26/27 /10/2023
	Soggiorni formativi "Alle origini della dieta mediterranea: viaggio enogastronomico tradizioni, miti e storie"	PAESTUM (SA)	Dal 27/11/2023 Al 02/12/2023
	Colazione al Buonarroti	BAR DIDATTICO	29/11/2023
	Open Day	SALONE	25/11/2023
	ALMA	SALONE	4/12/2023
	In CIBUM	Aula	06/03/2024
	LEGGIAMOCI nucleo tematico il VIVERE CIVILE: accettazione, rispetto, libertà, rispetto per gli altri (attività alternativa IRC)	ISTITUTO	I quadrimestre-II quadrimestre
Incontri con esperti	Riflessione con Padre Enzo	SALONE	21/11/2023
Sport	Tornei sportivi e gare	CONVITTO	A.S. 2023/2024
Attività in altri contesti formativi	- GIGAGROUP	SALONE	23/02/2024

CAPOLAVORO 5B - A.S. 2023/2024		
STUDENTE	TITOLO	TUTOR
	La mia esperienza tra Olanda e il mondo del lavoro	AV
	Cucina e anime? Due argomenti che vanno d'accordo	AV
	Masterchef	AV
	E' vietato morire	AV
	La mia passione per la sala	AV
	Muay Thai	AV
	Sardegna, Costa Smeralda	AV
	La mia esperienza in Sardegna	AV
	OK Computer	AV
	Alimentazione giapponese	RB
	Libro	RB
	Project	RB
	Spirit	RB
	La cucina molecolare	RB
	La mia passione per la cucina	RB
	La ricchezza del salame del Re	RB
	La cucina molecolare	RB
	La mia esperienza formativa a Palazzo Fiuggi	RB

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

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

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

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE			
PROFESSORESSA	NELLA VANO		
DISCIPLINA	STORIA		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gentile, Ronca "Guida allo studio della storia" La Scuola		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale: presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi		
METODI ADOTTATI	Lezione frontale e lezione interattiva		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte sommative; verifiche orali		
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe, dal punto di vista comportamentale è vivace ma educata; rispettosa dei compagni e dell'insegnante con cui ha instaurato un rapporto aperto e costruttivo nel tempo. Dal punto di vista didattico, alcuni alunni hanno partecipato attivamente alle lezioni ed hanno affrontato lo studio con un impegno costante; un gruppo di alunni pur avendo mostrato difficoltà nell'espansione orale ha tuttavia mantenuto costante l'interesse verso la materia.</p>			
UDA	UdA	Tempi	Competenze
UDA 1 L'Italia e l'Europa tra fine Ottocento e inizio Novecento	1. La Sinistra Storica 2. L'età giolittiana 3. La Belle Époque	Primo quadrimestre	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche

UDA 2 Le Guerre del Novecento: La prima e seconda guerra mondiale	1.L'interventismo	Primo quadrimestre	negli specifici campi professionali di riferimento
	2. Le fasi della guerra 3. I trattati di pace 4.Le fasi della guerra 5. La resistenza 6.I trattati di pace 7. La guerra fredda	Secondo quadrimestre	3. Utilizzare il lessico specifico delle scienze storico- sociali. 4. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici. 5. Mettere in pratica atteggiamenti sociali positivi e responsabili

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE	
PROFESSORE	Mariani Anna Lisa
DISCIPLINA	Lingua Inglese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	“LIGHT THE FIRE” E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini - RIZZOLI
STRUMENTI ADOTTATI	Lezione frontale partecipata, Lezione interattiva, Lavoro di gruppo, Apprendimento scoperta guidata, Problem solving, Flipped classroom.
METODI ADOTTATI	Verifiche scritte e orali, Risoluzioni di casi pratici , Mappe concettuali, Esercizi.
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Quesiti a risposta, prove semistrutturate
<p>La classe è eterogenea relativamente all’impegno, alla partecipazione alle attività didattiche, alla frequenza e al bagaglio culturale acquisito.</p> <p>La maggior parte degli alunni nel corso dell’anno scolastico ha mostrato poca costanza e diligenza nell’impegno , anche la partecipazione alle proposte didattiche è stata durante l’iter scolastico poco attiva.</p> <p>Solo uno sparuto gruppo di studenti è stato positivo e disponibile a nuove attività, il resto della classe è stato distratto e poco partecipativo alle attività didattiche.</p> <p>Quindi accanto a pochi alunni che presentano un livello di preparazione adeguato sono presenti alunni con incertezze e lacune più o meno gravi risultato di un impegno discontinuo ed in alcuni casi inesistente.</p> <p>Si evidenzia ancora difficoltà malgrado gli interventi di sostegno, di recupero in itinere e lavori di consolidamento e/o approfondimento.</p> <p>Il comportamento degli alunni è risultato corretto ma perlopiù passivo e distratto.</p> <p>In generale, nonostante le difficoltà riscontrate nella realizzazione e nell’approfondimento, la progettazione annuale preventivata è stata completata nei suoi nuclei essenziali e tutti gli argomenti di seguito elencati sono stati trattati e discussi con gli alunni in classe.</p>	

UDA	UdA	Tempi	Competenze
UDA 0 THE CATERING INDUSTRY	Revision The catering industry. Profit/No Profit Catering. Contract catering. Travel catering. Different types of establishments. The menu.	I quadrimestre	Descrivere gli aspetti e le tipologie dell'industria ristorativa Descrivere i diversi tipi di strutture ristorative Conoscere le diverse tipologie di menù
UDA 1 WORKING IN CATERING	UdA: Job Application Job advertisement Writing a CV Writing a cover letter	I quadrimestre	

			<p>Capire brevi testi</p> <p>Scegliere e richiedere il giusto lavoro</p> <p>Scrivere un profilo professionale, una lettera e un CV</p> <p>Simulare situazioni di realtà : prepararsi e sostenere un colloquio di lavoro</p> <p>Relazionare sulle esperienze lavorative e di alternanza scuola-lavoro</p>
	An effective job interview		
UDA 2 FOOD AND HEALTH	UdA: Healthy eating		
	A healthy lifestyle		
	The food pyramid		
	Food groups		
	The Eatwell plate		
	My plate		
	UdA: Diets		
	The Mediterranean diet		
Alternative diets			

		II quadrimestre	<p>Capire brevi testi</p> <p>Spiegare e confrontare i diversi tipi di dieta</p> <p>Simulare situazioni di realtà: pianificare e consigliare una dieta, parlare della propria dieta</p>
	My diet	II quadrimestre	<p>Capire brevi testi</p> <p>Spiegare e confrontare i diversi tipi di dieta</p> <p>Simulare situazioni di realtà: pianificare e consigliare una dieta, parlare della propria dieta</p>
UDA 3	UdA: Responsible food consumption		
	Carlo Petrini and Slow Food Movement		
	Slow Food vs Fast Food		

THINK GLOBALLY EAT LOCALLY	The negative aspects of fast food	II quadrimestre	Capire brevi testi Spiegare e confrontare Slow Food e Fast Food Dare informazioni su Slow Food , Junk Food, Street Food
	Slow food, junk food, street food		
UDA 4 BEVERAGES	UdA: Alcoholic and no alcoholic drinks	II quadrimestre	Capire brevi testi Conoscere e consigliare abbinamento cibo-vino Spiegare e descrivere ricette
	Wine		
	Cooking with wine		
	Food & Wine Matching Dessert wines		
UDA 5 CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS	UdA: Banquets and buffets	II quadrimestre	Capire brevi testi Conoscere e descrivere banchetti e buffet Spiegare e descrivere menù e lista dei vini
	Banquets		
	Buffet		
	Special menus and the wine list		

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

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

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

UDA 2 2° quadrimestre	TITOLO: POSTULER À UN EMPLOI
---------------------------------	-------------------------------------

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

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: MATEMATICA

PROFESSORE	DEL CASTELLO FLAMINIO
DISCIPLINA	MATEMATICA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Colori della Matematica – Edizione Bianca (Per il secondo biennio degli Istituti alberghieri) – Leonardo Sasso ; Ilaria Fragni
STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Libro di testo in adozione; ✓ Appunti del docente; ✓ Monitor interattivo.
METODI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ lezione frontale ✓ lezione partecipata ✓ lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning) ✓ lezione dialogata ✓ esercitazioni guidate
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ verifiche formative ✓ verifiche sommative ✓ prove semistrutturate ✓ verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe VB risulta formata da 18 alunni di cui 5 femmine e 13 maschi, con una sola articolazione "Enogastronomia". Gli studenti hanno mostrato un comportamento vivace ma corretto; hanno avuto una buona propensione alla collaborazione anche se nel corso dell'anno scolastico si sono trovati a dover affrontare una situazione estremamente difficile. La classe presenta evidenti lacune pregresse che purtroppo hanno rallentato e limitato il regolare svolgimento della programmazione. Nella classe sono presenti 3 DSA con disturbo specifico di apprendimento (DSA) che hanno seguito una programmazione didattica personalizzata. Dal punto di vista del profitto e della preparazione di base la classe si presenta disomogenea. Alcuni alunni hanno evidenziato il perdurare delle lacune pregresse, altri sono riusciti ad avere risultati discreti, infine un gruppo ristretto di alunni ha ottenuto risultati proficui e partecipato attivamente alle lezioni.

UDA n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze
0	EQUAZIONI di 1° e 2° grado, SISTEMI DI EQUAZIONI DI PRIMO GRADO, GEOMETRIA ANALITICA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Equazioni di primo grado 2. Equazioni di secondo grado 3. Sistemi lineari 4. Elementi di geometria analitica 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili - Saper risolvere un'equazione lineare numerica intera - Saper eseguire la verifica della soluzione di un'equazione - Saper stabilire il tipo di equazione di secondo grado (completa o incompleta) - Saper risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete 	C3 - CC12
1	Disequazioni	a. Disequazioni di 1° grado	a. Saper risolvere disequazioni di 1° grado	C3 - CC12

		b. Disequazioni di 2° grado c. Disequazioni frazionarie	b. Saper risolvere disequazioni di 2° grado c. Saper risolvere disequazioni frazionarie	
2	Introduzione all'analisi	a. L'insieme R: richiami e complementi b. Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno c. Funzioni reali di variabile reale: prime proprietà d. I grafici di alcune funzioni di base	a. Saper riconoscere gli intervalli limitati ed illimitati b. Saper classificare le funzioni matematiche algebriche (razionali intere o fratte, irrazionali) c. Saper determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale d. Saper determinare le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani e. Saper studiare il segno di una funzione	C3 - CC12
3	Limiti di funzioni reali di variabile reale	a. Introduzione al concetto di limite b. Limiti di funzioni razionali fratte	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 calcolare il limite delle funzioni razionali fratte, cioè del rapporto di polinomi	C3 - CC12
4	Continuità	a. Funzioni continue b. Asintoti e grafico probabile di una funzione	a. Saper riconoscere una funzione continua b. Saper determinare gli asintoti di una funzione c. Saper disegnare il grafico probabile di una funzione	C3 - CC12
6	Lo studio di funzioni	a. Schema per lo studio del grafico di una funzione b. Esempi di studio di funzioni	a. Saper utilizzare lo schema per lo studio grafico di una funzione a. Saper disegnare il grafico della funzione in esame	C3 - CC12

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: CLASSE 5B

DOCENTE

Della Morte Angelo

DISCIPLINA	Diritto e tecniche amministrative		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE– G.BATARRA E M. MAINARDI- ED. TRAMONTANA		
STRUMENTI ADOTTATI	LAVAGNA. SUPPORTI AUDIOVISIVI		
METODI ADOTTATI	LEZIONE FRONTALE, STUDIO IN CLASSE GUIDATO, DAD		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	SCRITTE E ORALI		
BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE: La classe V B, indirizzo Enogastronomia, è composta di 18 alunni (5 femmine e 13 maschi). Nel corso di questi tre anni è stato possibile rilevare una sorta di divisione all'interno della classe con un esiguo gruppo che ha mostrato sempre maggiore maturità e volontà nel superare le difficoltà, naturalmente con risultati diversi per ogni elemento, e un altro gruppo, rappresentante la larga maggioranza degli studenti della classe che è risultato essere più eterogeneo e che ha sempre mostrato scarsi impegno e partecipazione. Ciò ha poi comportato un inevitabile rallentamento dell'attività didattica che ha notevolmente e negativamente inciso sulla possibilità di svolgere, in classe, esercitazioni e simulazioni su casi pratici aziendali. Si sottolinea, pertanto, la difficoltà da parte degli alunni nell'applicare regole e principi proprio ai casi aziendali eventualmente proposti nelle prove scritte.			
MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
MODULO 1	Richiamo di argomenti svolti lo scorso anno scolastico: Il Bilancio d'esercizio	Utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.	Settembre Ottobre
MODULO 1 C) Il Mercato turistico	Il Mercato turistico internazionale: la bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica.	Redigere relazioni tecniche edocumentare le attività di gruppo ed individuali relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste dei mercati	Novembre
MODULO 2 D)Il Marketing	Marketing pubblico e privato; marketing-mix; ciclo di vita del prodotto; strumenti del marketing	Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita assecondando la domanda dei mercati, ma anche valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente o funzionali alla gestione aziendale con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione idonee ad ottimizzare la qualità del servizio, il coordinamento con i colleghi, l'efficacia e l'efficienza dei processi comunicativi aziendali esterni ed interni.	Dicembre Gennaio
MODULO 3 E) Programmazione e budget	La programmazione aziendale; obiettivi; il budget nelle imprese turistiche.	Redigere relazioni tecniche di natura contabile e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali e aziendali.	Febbraio Marzo
MODULO 4 F) Il Business Plan nelle Imprese ricettive	Pianificazione programmazione e controllo di gestione Il business plan	Utilizzare tecniche e strumenti gestionali adeguati nella produzione e organizzazione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.	Aprile Maggio
MODULO 5 G) Educazione Civica	Le organizzazioni internazionali. La composizione e funzione degli organi comunitari. La parte seconda della Costituzione. L'Euro	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema giuridico e i principi su cui si basano	Primo Quadrimestre
	Gli Organi costituzionali I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri Le madri costituenti ed il voto alle donne		Secondo Quadrimestre

PROFESSORE	Bruno Rea
DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici settore CUCINA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	PROFESSIONISTI IN CUCINA – Giovanni Salviani
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo – LIM – Fotocopie – Laboratorio cucina centrale
METODI ADOTTATI	Lezione multimediale – Attività di gruppo – Esercitazioni pratiche – Lavoro individuale e di gruppo – Attività di laboratorio
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Lavori di gruppo – Conversazione con la classe – Prove pratiche laboratoriali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è composta da 18 alunni di cui 13 maschi e 5 femmine di cui due DSA e tre certificati. L'andamento della classe è eterogeneo a causa dei diversi livelli di metodo di studio, non sempre adeguati e con la presenza di numerose lacune pregresse. In generale, una buona parte della classe ha mostrato accettabili capacità mentre il resto, ha dovuto far fronte a maggiori difficoltà come: lacune pregresse, un metodo di studio poco efficace e uno scarso impegno.

U D A n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi (ore) Periodo (quadri mestre)
1	LA QUALITA' , ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> Le certificazioni di qualità; La legislazione di settore; I marchi di qualità, i sistemi di tutela degli alimenti di eccellenza del territorio; Il "Pacchetto igiene" e il sistema HACCP; La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare; Gli alimenti e la qualità 	<ul style="list-style-type: none"> Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di ristorazione aziendale Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. 	6 ore

UDA n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi (ore) Periodo (quadri mestre)
2	IL MENU	<ul style="list-style-type: none"> • I menu e la successione delle portate • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • Le allergie e le intolleranze alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di ristorazione aziendale • Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti • Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Valorizzare e promuovere le tradizioni, locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche 	4 ORE
UDA n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi (ore) Periodo (quadri mestre)
4	CLASSIFICAZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ITTICI	<ul style="list-style-type: none"> • La classificazione e le caratteristiche dei prodotti ittici • Il rispetto delle sequenze delle regole igieniche e la 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli ingredienti, le dosi e le fasi di preparazione dei piatti a base di pesce • Rispettare le fasi di lavorazione dei piatti a base di pesce 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera • Utilizzare tecniche di lavorazione e 	2 ORE

		<p>corretta conservazione dei pesci</p> <ul style="list-style-type: none"> La presentazione e il servizio dei pesci 	<ul style="list-style-type: none"> Operare nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza Realizzare menu a base di pesce in abbinamento a guarnizioni e contorni Presentare e servire piatti a base di pesce nel rispetto delle regole tecniche 	<p>strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi</p> <ul style="list-style-type: none"> Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici 	
UDA n°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	<p>Tempi (ore)</p> <p>Periodo (quadri mestre)</p>
5	<p>CUCINA REGIONALE ITALIANA</p> <p>L'Italia Settentrionale L'Italia Centrale L'Italia Meridionale e le isole</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione. Le caratteristiche della cucina regionale. 	<ul style="list-style-type: none"> Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali. Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni, locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. 	10 ORE

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

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: V B	
PROFESSORE	NADINO COLLEPARDO
DISCIPLINA	L.S.E.S.V.
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	ALMA SALA E VENDITA PER CUCINA – DEDIZIONE PLAN
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Strumenti di laboratorio, Prodotti multimediali.
METODI ADOTTATI	Lezione frontale partecipata, Lavoro di gruppo, Laboratorio, Problem solving
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Interrogazioni, Prove di laboratorio, Risoluzioni di casi pratici, Relazioni, Esercizi, Progetti (PCTO).

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe 5 B è composta da un totale di 18 alunni di cui 5 femmine e 13 maschi.

Per tutta la classe si è proceduto principalmente su obiettivi minimi riuscendo comunque a migliorare le abilità di base.

MODULI	UNITÀ	Tempi	Competenze
MODULO 1 MENU E NON SOLO	<p>La ristorazione commerciale</p> <p>La tipologia dei menu</p> <p>La tipologia dei pasti</p> <p>La composizione classica del menu</p> <hr/> <p><i>Abbinamento acqua cibo</i></p>	Sett./Ott.	<p>Classificazione dei vini e peculiarità dell'enografia regionale e nazionale Le tradizioni culturali ed</p>
MODULO 2	<ul style="list-style-type: none"> La piramide di qualità dei vini 	Novembre	

LA LEGISLAZIONE ENOGASTRONOMICA	<ul style="list-style-type: none"> • Le zone vitivinicole del Lazio 		<p>enogastronomiche di un territorio in riferimento all'assetto agroalimentare</p> <p>Conoscere le procedure e la normativa riguardante le diverse tipologie delle lavorazioni</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • DOP, IGP e STG: cosa sono e come distinguerli • DOP, IGP e STG delle Regioni Italiane • Il disciplinare di produzione • Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti 		
MODULO 3 Il Vino	<i>Vino Spumante</i> <i>Vino Frizzante</i> <i>Prosecco</i> <i>Vini Passiti</i> <i>Vini Liquorosi</i>	Dic./Genn	<p>Tecniche specifiche per la conoscenza e la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia</p> <p>Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento</p>
	<i>La viticoltura regionale italiana</i>		
MODULO 4 Abbinamento cibo	Abbinamento cibo vino	Feb./mar./ apr./maggio	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente</p>

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE	
PROFESSORESSA	LOREDANA CARANZETTI
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione , Volume per la classe quinta , <i>Autore</i> Luca La Fauci <i>Casa Editrice</i> Markes
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale interattiva
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe VB enogastronomia è una classe eterogenea dove i livelli di partenza e di arrivo sono quasi sufficienti per la maggior parte degli alunni e sufficienti per il resto; solo pochissimi alunni hanno raggiunto buoni livelli per la loro costanza nell'applicazione nello studio. Durante tutto l'anno scolastico si è resa necessaria una continua stimolazione per aumentare l'interesse e la partecipazione dialogica durante le lezioni. Si è reso necessario il recupero continuo e costante per alcuni alunni. Infine, i tre alunni H, nonostante il lavoro costante svolto dal corpo docente, si sono applicati differentemente raggiungendo livelli di conoscenze diversi.</p>	

UDA 1 Dietetica e Dietoterapia	Unità 1.1 Principi di dietetica <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Termini di dietetica</i> ✓ <i>Valutazione dello stato nutrizionale</i> ✓ <i>Il Bilancio Energetico ed i parametri che lo influenzano ,fabbisogno energetico</i> ✓ <i>La razione alimentare quotidiana e LARN</i> ✓ <i>La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti</i> 	Primo e Secondo Quadrimestre	Competenze Professionali (CP4 ,CP5) Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)
	Unità 1.2 Linee guida 2018,dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento		

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Linee guida per una sana alimentazione</i> ✓ <i>La dieta mediterranea</i> ✓ <i>Modelli dietetici vegetariani</i> ✓ <i>Diete a basso contenuto di carboidrati</i> 		
	<p>Unità 1.3 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <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>Unità 1.4 Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <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> ✓ <i>I Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia)</i> 		

<p>UDA 2 Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari</p>	<p>Unità 2.1. Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Qualità degli alimenti</i> ✓ <i>I marchi di qualità dei prodotti tipici</i> ✓ <i>Tutela del "Made in Italy" e frodi alimentari</i> 	<p>Primo e Secondo Quadrimestre</p>	<p>Competenze Professionali (CP1.,CP2,CP4,)</p> <p>Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</p>
--	--	-------------------------------------	---

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE			
Scienze Motorie e Sportive			
PROFESSORE	Prof. Angelo Vinciguerra		
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Fiorini Coretti Lovecchio Bocchi -EDUCARE AL MOVIMENTO- DeA Scuola III marietti scuola		
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo e dizionari lim fotocopie computer e videoproiettore laboratorio (CAMPI SPORTIVI) lavagna		
METODI ADOTTATI	lezione frontale lezione partecipata; lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning); lezione dialogata; ricerche/esercitazioni guidate; classe capovolta (flipped classroom);		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	interrogazione individuale conversazione con la classe prove strutturate questionari a risposta aperta esercizi applicativi di regole lettura e analisi di cartine lavoro di gruppo test motori esercitazioni pratiche a tema		
BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:			
La classe è composta da 18 studenti.			
Il livello di autonomia è buono, il metodo di studio è organico e l'apprendimento a volte mnemonico.			
L'atteggiamento verso la materia è buono; gli alunni sono abbastanza rispettosi delle regole comportamentali.			
L'impegno nelle attività didattiche e partecipazione al dialogo educativo è apprezzabile.			
	UDA	Tempi	Competenze

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

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

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSI

La classe eterogenea nella sua composizione, ha mostrato durante l'anno scolastico impegno, interesse ed una buona partecipazione alle lezioni. Gli alunni sono stati rispettosi delle regole, seguendo attivamente le lezioni, interagendo tra loro con dibattiti e confronti. I risultati raggiunti al termine del percorso formativo sono più che soddisfacenti. Gli alunni hanno maturato una costante ricerca del dialogo e del confronto interpersonale, anche dialettico, nel rispetto di tutte le posizioni, quindi si è raggiunta la competenza di comunicare le proprie convinzioni e di porsi in ascolto di quelle altrui, in un clima di corretta collaborazione.

MODULO 1				COSCIE NZA, LEGGE O LIBERT A':	- Coscie nza umana e libero arbitri o -Il decalo go alla base della libertà cristia na - Obiezi one di coscie nza	primo quadrime stre	Sviluppare un maturo senso critico e personale sul progetto vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizi o della giustizia, della solidarietà, in un contesto multicultur ale
MOD ULO 2	LE RELAZIONI ,L'A MICIZIA E L'AMORE	-Nessun uomo è un'isola -L'amore e la sessualità	primo quadrime stre 1.				

		<ul style="list-style-type: none"> -Lettere e canzoni d'amore -Cucina espressione e d'amore 					
MODULO 3	LE RELAZIONI: PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA'	<ul style="list-style-type: none"> -La pace - Giustizia, carità, solidarietà -I diritti dell'uomo -Forme attuali di razzismo 	secondo quadrimestre				<p>Ruolo della religione nella società contemporanea, secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione, i nuovi idoli dei giovani, e nuove forme di esprimere i propri sentimenti.</p> <p>Diritti e doveri del cittadino di domani, affrontare dibattiti su temi etici e morali della nostra società, e leggerli secondo il messaggio cristiano</p>
MODULO 4	ETICA E VITA	<ul style="list-style-type: none"> -Il concepimento -Bioetica, un affare di Stato -la clonazione: la vita alla catena di montaggio - L'eutanasia -Pena di morte giustizia è fatta? 	secondo quadrimestre				

SIMULAZIONI

PRIMA PROVA - SECONDA PROVA – COLLOQUIO

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario:

Prima Prova scritta: 14 marzo 2024-17 aprile 2024

Seconda prova scritta: 26 marzo 2024 – 11 aprile 2024

Modalità di svolgimento prove scritte:

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

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

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

Modalità di svolgimento del colloquio:

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

O.M. n. 55 del 22 marzo 2024

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

		Semplice ma corretta	6	
		Puntuale ed adeguata	7-8	
		Puntuale e profonda	9-10	

T I P O L O G I A B	1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Ampiamente carente	5-6	
		Deficitaria	7-8	
		Essenziale	9	
		Ampiamente corretta	11-12	
		Ampiamente corretta e precisa	14-15	
	2. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		Sufficientemente coerente	9	
		Sicuro e coerente	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarsa	3-4	
		Imprecisa	5	
		Semplice ma corretta	6	
		Puntuale	7-8	
		Puntuale ed articolata	9-10	
T I P O L O G I A	1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Incoerente	5-6	
		Non pienamente rispondente	7-8	
		Rispondente	9	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	
	2. Sviluppo ordinato e lineare	Disorganico	5-6	

C	nell'esposizione	Impreciso	7-8	
		Fondamentalmente ordinato	9	
		Sicuro e corretto	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Decisamente carente	3-4	
		Frammentaria	5	
		Adeguata	6	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
	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
Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Candidato Classe

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

riflessione sulle esperienze personali	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	
--	---	--	------	--

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

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

FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	RITA RICCI	
STORIA	NELLA VANO	
PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	ANNA LISA MARIANI	
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	ANNA RITA PANETTA	
MATEMATICA	FLAMINIO DEL CASTELLO	
DTA	ANGELO DELLA MORTE	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LOREDANA CARANZETTI	
L.S.E.A.T.	BRUNO REA	
L.S.E.S.S.V.	NADINO COLLEPARDO	
IRC	DE SANTIS CRISTIANA	
SCIENZE MOTORIE	ANGELO VINCIGUERRA	
DOCENTE SPECIALIZZATO	DANIELA DANIELLI	
DOCENTE SPECIALIZZATO	FABIO MANCINI	
DOCENTE ATTIVITA' ALTERNATIVA IRC	AMANDA SEVI	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Ing. Francesco Cozzolino

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