



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: frh030008@istruzione.it;

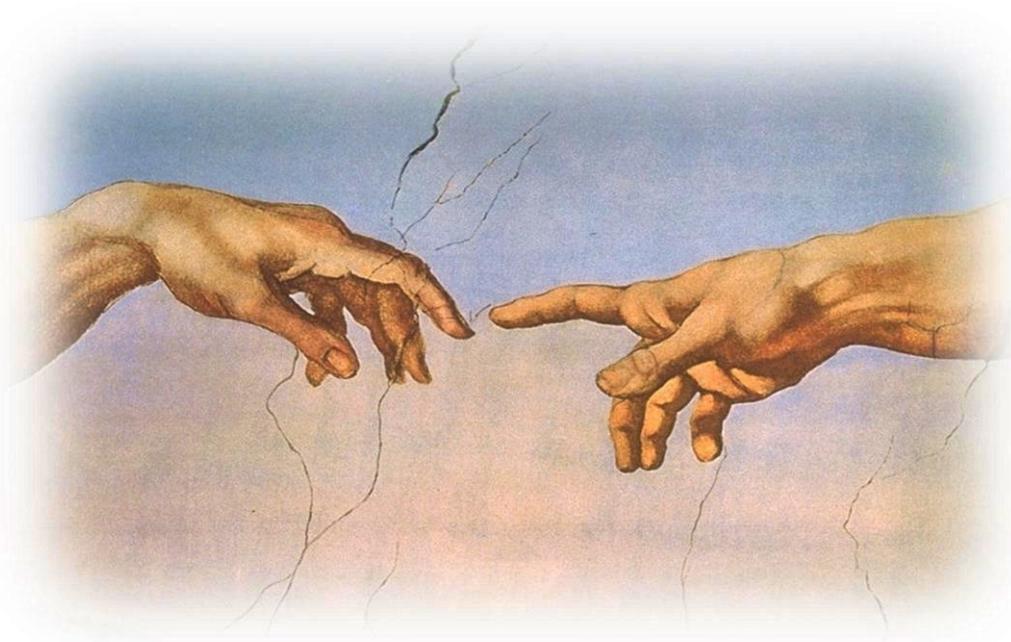
pec: frh030008@pec.istruzione.it

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 SEZ. F

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

SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 4
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	Pagg. da 5 a 8
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI - COMPONENTE GENITORI	Pag. 9
ELENCO CANDIDATI - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI	Pag. 10
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI	Pagg. 11-12
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Pag. 13
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 13
U.d.A. INTERDISCIPLINARI	Pag. 13
PROVE INVALSI	Pag. 14
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	Pag. 15
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	Pagg. da 16 a 38
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	Pag. 39
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	Pagg. da 40 a 43
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	Pag. 44
FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 45

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

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

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

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

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

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA RIFERITO ALL'INDIRIZZO SPECIFICO

- **Enogastronomia:** 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.

- **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

BIENNIO COMUNE

TRIENNIO
ARTICOLAZIONE
SALA E VENDITA

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

COMPETENZE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1	Lab. Cucina	Francese	IRC	Lettere	Lab. Cucina
2	Alimentazione	Scienze motorie	Storia	Lettere	Alimentazione
3	Inglese	Scienze motorie	Lab. Sala	Matematica	Alimentazione
4	Francese	DTA	Lab. Sala	Inglese	Storia
5	Lettere	Matematica	Lab. Sala	DTA	Matematica
6	Lettere	DTA	Lab. Sala	Alimentazione	Francese
7			Lab. Sala	DTA	

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	DISCIPLINA
LEQUOQUE TEODORA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
LEQUOQUE TEODORA	STORIA
BONACCI RITA	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
LEONCINI PATRIZIA	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
BACCARI DONATO	MATEMATICA
TORRENTE MARINELLA	DTA
TOSTI GIULIANA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
AMATI GIOVANNI	L.S.E.S.S.V.
CHINAPPI MARCELLO	L.S.E.S.C.
VINCIGUERRA ANGELO	SCIENZE MOTORIE
DE SANTIS CRISTIANA	IRC
MAINA MARIANGELA	AAIRC
DOCENTE/I SPECIALIZZATO/I:	
NECCIA ANASTASIA	SPECIALISTICA
ROLACI BENEDETTA	DOCENTE TUTOR
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	LEQUOQUE TEODORA
DOCENTE TUTOR PCTO	DE SANTIS CRISTIANA
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	TORRENTE MARINELLA
DOCENTE TUTOR PFI	BONACCI RITA
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE ALUNNI	1 ORLANDI SHARON
	2 OLEVANO MARIA
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE GENITORI	1 -----
	2 -----
COMMISSARI INTERNI	MATERIA
AMATI GIOVANNI	LAB. ENOGASTRONOMIA – BAR-SALA E VENDITA
CHINAPPI MARCELLO	LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA
TOSTI GIULIANA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ELENCO CANDIDATI

ELENCO CANDIDATI INTERNI

N°	COGNOME	NOME	PROVENIEZA (es. altra classe o Istituto)
1			INTERNA
2			INTERNA
3			INTERNA
4			INTERNA
5			INTERNA
6			INTERNA
7			INTERNA
8			INTERNA
9			INTERNA
10			INTERNA
11			INTERNA
12			INTERNA
13			INTERNA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V sez. F è composta di tredici alunni di cui tre D.S.A. La classe risulta piuttosto omogenea, sia sotto il profilo socio-culturale che per la provenienza territoriale; gli alunni provengono dai paesi limitrofi e dalla provincia di Roma. Il gruppo classe, formatosi nel terzo anno e rimasto sostanzialmente invariato, appare piuttosto vivace intellettualmente e caratterialmente, tale vivacità non gestita correttamente ha impedito, soprattutto nello scorso anno scolastico, a molti alunni di raggiungere risultati adeguati alle loro effettive potenzialità. Nella classe, infatti, sono presenti alunni con ottime capacità di analisi, di sintesi, di critica che spesso non sono state sufficientemente sfruttate a causa delle continue distrazioni. Nel corrente anno scolastico è stato possibile rilevare un certo grado di responsabilizzazione che ha incanalato l'esuberanza verso il conseguimento degli obiettivi didattici prefissati. I risultati raggiunti non sono omogenei per tutte le discipline; in alcune materie scolastiche la classe ha profuso maggiore impegno ed ha raggiunto buoni risultati in altre l'atteggiamento superficiale, la mancanza di impegno e di partecipazione hanno di fatto impedito il pieno consolidamento delle competenze e il conseguimento di risultati adeguati. Il Consiglio di classe ha posto in essere tutte le strategie di recupero necessarie, sia attraverso il recupero in itinere, sia attraverso la pausa didattica al fine di permettere a tutti gli alunni di colmare le lacune pregresse e di recuperare i debiti formativi. L'attenzione durante le lezioni non è mai venuta meno, per alcuni alunni tuttavia è mancato l'impegno costante nello studio individuale necessario per l'elaborazione personale e critica dei contenuti. Non sono stati rilevati particolari problemi disciplinari, il comportamento è stato sempre corretto, la classe ha inoltre partecipato attivamente alle attività extra curricolari.

**STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI**

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LEQUOQUE TEODORA	LINGUA ITALIANA		X	X
LEQUOQUE TEODORA	STORIA		X	X
BONACCI RITA	LINGUA INGLESE	X	X	X
LEONCINI PATRIZIA	SECONDA LINGUA STRANIERA: FRANCESE	X	X	X
BACCARI DONATO	MATEMATICA	X	X	X
TORRENTE MARINELLA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			X
TOSTI GIULIANA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
DE SANTIS CRISTIANA	IRC			X
VINCIGUERRA ANGELO	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
TORRENTE MARINELLA	ED. CIVICA			X
CHINAPPI MARCELLO	LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA			X
AMATI GIOVANNI	LAB. ENOGASTRONOMIA – BAR-SALA E VENDITA	X	X	X
MAINA MARIANGELA	AA 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.

EDUCAZIONE CIVICA

- **Indicare le U.d.A realizzate nel corso dell'anno**
A- L'Europa
B- La partecipazione alla vita pubblica e il voto

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 QUINTO ANNO)

N°	COGNOME	NOME	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			Sessione suppletiva

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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggi di istruzione	Visita guidata	Casale del Giglio	Un giorno (06/02/24)
Progetti, manifestazioni culturali ecc.	Agenda Calvino	Teatro Comunale di Fiuggi	4 ore (10/04/24)
	Donazione Sangue AVIS	Fiuggi	17/01/24
	“ACI guida sicura”	IPSSEOA “Buonarroti”	07/05/24
	“Bere responsabile”	IPSSEOA “Buonarroti”	07/05/24
	Attività AAIRC“: Leggiamo”	IPSSEOA “Buonarroti”	Anno scolastico
Incontri con esperti	ALMA	IPSSEOA “Buonarroti”	01/12/23
	Accademia Intrecci	IPSSEOA “Buonarroti”	06/03/24
	ITS turismo Roma Academy	IPSSEOA “Buonarroti”	28/02/24
	Associazione Gigroup	IPSSEOA “Buonarroti”	23/02/24
	Assorienta	IPSSEOA “Buonarroti”	15/01/24 31/01/24
	Camera di Commercio Latina	IPSSEOA “Buonarroti”	27/10/23
	Scuola alta formazione “In cibum”	IPSSEOA “Buonarroti”	06/03/24

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: ITALIANO

PROFESSORE	TEODORA LEQUOQUE
DISCIPLINA	ITALIANO
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Terrile, Biglia. "Zefiro" Paravia
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, fotocopie e dispense, videoproiettore e filmati, mappe concettuali video - audio lezioni, mappe concettuali
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, lezione partecipata, problem solving, flipped classroom recupero in itinere
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche orali, analisi testuali, tema argomentativo ed espositivo, prove strutturate o semistrutturate

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La mia conoscenza della classe ha avuto inizio nell'anno scolastico 2022/2023 e fin dall'inizio gli alunni hanno mostrato interesse per la materia e le lezioni sono state vivaci ed hanno offerto spunti di riflessione e di approfondimento. Ho seguito per l'insegnamento la linea dal "testo al contesto" che ritengo sia quella più efficace per far giungere gli alunni alla ricostruzione del pensiero di ogni singolo autore; ho privilegiato, pertanto, l'analisi del testo soprattutto di quello poetico. Visto, tuttavia, l'esiguo numero di ore a disposizione delle materie letterarie nell'istituto professionale, l'analisi metrica è stata quella maggiormente penalizzata, anche perché gli alunni, provenienti da diverse sezioni del biennio iniziale, non sempre possedevano i prerequisiti necessari. Nell'analisi strutturale del testo letterario la classe ha raggiunto un buon grado di abilità. Ho riservato, inoltre, un piccolo spazio allo studio della Filosofia, affrontando di ogni autore un aspetto caratteristico del suo pensiero. La lezione frontale è stata preparata con l'ausilio di immagini e schemi redatti dall'insegnante e spiegati in audio attraverso presentazioni in **Power Point** e **Obs Studio**. Nel complesso la classe ha raggiunto un buon grado di preparazione, alcuni alunni hanno conseguito buoni risultati; altri si sono fermati alla sufficienza sia a causa delle oggettive potenzialità, sia a causa di un impegno non sempre costante.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi	
MODULO 1 L'Età del Positivismo e del Realismo; il Verismo in Italia	Il Positivismo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei vari contesti 2. Redigere relazioni e documentare le attività individuali e di gruppo relative ai vari oggetti di studio 3. Acquisire ed interpretare le informazioni ricevute per riutilizzarle in contesti nuovi 4. Raccogliere, selezionare e utilizzare informazioni utili nella attività di studio e di ricerca 5. Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. 6. Identificare gli elementi essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana 	Primo quadrimestre	
	Realismo e Verismo			
	Giovanni Verga			
	La Scapigliatura milanese			
MODULO 2 L'età del Decadentismo	Il Decadentismo			Primo quadrimestre
	Simbolismo- estetismo- superomismo			
	G. Pascoli			
	G. D'Annunzio			
MODULO 3 Il secondo Decadentismo	Relativismo, intuizionismo e psicoanalisi			Secondo quadrimestre
	Luigi Pirandello			
	Italo Svevo			
MODULO 4 I lirici nuovi	Giuseppe Ungaretti			Secondo quadrimestre
	Eugenio Montale			

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: STORIA			
PROFESSORE	TEODORA LEQUOQUE		
DISCIPLINA	STORIA		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gentile, Ronga "Guida allo studio della storia" La Scuola		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, fotocopie e dispense, videoproiettore e filmati, mappe concettuali		
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, lezione partecipata, problem solving, recupero in itinere, lezioni audio- video		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche orali, tema storico, prove strutturate o semistrutturate		
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La maggior parte della classe è in grado di analizzare il fatto storico attraverso lo studio dei fattori storici, cogliere i nessi causali, spaziare nel panorama storico in senso diacronico e sincronico ed esporre in maniera chiara e precisa, usando un lessico specifico.</p> <p>Alcuni alunni, pur riuscendo ad analizzare il fatto storico nella sua individualità e ad orientarsi nel panorama storico, mostrano ancora difficoltà nell'esposizione e nell'uso del lessico specifico. Nel complesso i risultati raggiunti possono dirsi discreti.</p>			
MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
1. L'Italia e l'Europa tra fine Ottocento e inizio Novecento	1. <i>La Sinistra Storica</i> 2. <i>L'età giolittiana</i> 3. <i>La Belle Époque e la Seconda rivoluzione industriale</i>	1. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. 2. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. 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.	Primo quadrimestre
	2. La Prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa		Primo quadrimestre
3. I regimi totalitari	1. <i>Il Fascismo</i> 2. <i>Lo Stalinismo</i> 3. <i>Il Nazismo</i> 4. <i>Il Falangismo</i>		Primo quadrimestre Secondo quadrimestre
4. La seconda guerra mondiale	1. <i>La Seconda guerra mondiale</i> 2. <i>La Resistenza</i> 3. <i>La Repubblica italiana</i> 4. <i>La guerra fredda</i>		Secondo quadrimestre

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: INGLESE	
PROFESSORE	Bonacci Rita
DISCIPLINA	INGLESE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	<i>Light the fire- Cooking and service-</i> B.Cappellini-E.Assirelli-A.Vetri
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo-fotocopie-LIM
METODI ADOTTATI	Lezione frontale-lavori individuali e di gruppo
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte: strutturate, semistrutturate. Orali.

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Gli studenti dal punto di vista del comportamento si sono sempre dimostrati rispettosi delle regole e corretti nei rapporti tra docente e alunni. Per quanto riguarda l'impegno scolastico e la partecipazione attiva al dialogo educativo, non tutti hanno dimostrato lo stesso interesse e motivazione. Alcuni studenti non hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, pur avendo dimostrato interesse per la disciplina. Nel complesso i risultati finali si attestano su una piena sufficienza dalla quale però si distingue un piccolo gruppo per interesse e capacità rielaborative ed espressive.

UDA N°	Nome UDA	Conoscenze	Abilità	Competenze	Tempi (ore)/ Periodo (quadrimestre)
1	Working in Catering	Understanding job advertisements Writing a CV and a cover letter Using appropriate verbal and non-verbal communication in a job interview situation	To be able to: - Understand job advertisements - Write a CV and a cover letter - Use appropriate verbal situation	Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo. Competenze di apprendimento comuni C2, C4, C5 CC5- Risultati	Primo quadrimestre
2	Food and health	Explaining the relationship between food and health Listing healthy guidelines Describing the Food Pyramid, the Eatwell Plate, My Plate. Outlining the Mediterranean diet Giving information about special and alternative diets Comparing Fast food/Slow food Outlining O Km Food	To be able to: - explain the relationship between food and health - list healthy eating guidelines - describe the Food Pyramid, outline the Mediterranean diet - give information about special and alternative diets - compare Fast food/Slow food - outline O Km Food	Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo. Competenze di apprendimento comuni C2, C4, C5 CC5- Risultati	Primo e secondo quadrimestre
3	Catering for special occasions	- Organizing a special event	To be able to: - organize a special event	Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo.	Secondo quadrimestre

		<ul style="list-style-type: none"> - Planning and designing menus - Understanding different types of menus - Describing the role of a banqueting manager - Reading and giving information about a wine list - Matching food and wine - 	<ul style="list-style-type: none"> - Plan and design menus - understand different types of menus - describe the role of a banqueting manager - read and give information about a wine list - match food and wine - 	<p>Competenze di apprendimento comuni C2, C4, C5 CC5– Risultati</p>	
--	--	--	--	---	--

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: FRANCESE			
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>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Un piccolo gruppo della classe segue in maniera proficua le lezioni conseguendo risultati più che soddisfacenti sia nello scritto che nell'orale; un secondo gruppo, più numeroso, non è costante nell'impegno e studia in maniera opportunistica e mnemonica e solo in procinto delle verifiche. Un ultimo e piccolo gruppo limitato di studenti non mostra interesse per la disciplina e non si impegna nello studio. Un buon numero di alunni partecipa al discorso didattico – educativo.</p> <p>Dal punto di vista disciplinare la classe non ha mai dato problemi.</p>			
MODULI	UNITÀ	COMPETENZE	TEMPI
MODULO 1 LE VIN	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.
MODULO 2 LA SECURITÉ ALIMENTAIRE E LA CONSERVATION DES ALIMENTS	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.	Dic. – Gen.
MODULO 3 OBJECTIF JOB	Trouver un travail: le CV, la lettre de motivation, l'entretien 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.	Feb. - Mar.
MODULO 5 LE TOUR OENOASTRONOMIQUE DE LA FRANCE	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	Apr. – Mag.
MODULO 4 GRAMMATICA	Tempi verbali: ripasso dell'imperfetto, futuro, condizionale, passé composé I pronomi relativi semplici Il comparativo (qualità, quantità, azione) (da svolgere dopo il 15 maggio 2024)	Gli alunni usano le forme grammaticali apprese nell'esposizione scritta e orale anche se con qualche difficoltà.	Tutto l'anno scolastico
UDA INTERDISCIPLINARI	VINI DAL MONDO Oltre a quanto sviluppato nel modulo 1, si è proposto un viaggio all'interno delle regioni francesi più	Saper presentare uno o più vini delle regioni viticole francesi. Saper servire un vino e saper consigliare un vino ad un cliente	1 quadrimestre

	importanti dal punto di vista vinicolo.		
	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

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: MATEMATICA					
PROFESSORE	DONATO BACCARI				
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					
BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:					
<p>La classe V formata da 13 alunni di cui 5 femmine e 8 maschi, con una sola articolazione “Servizi di sala e di vendita”, è risultata non sempre corretta e spesso vivace; la partecipazione al dialogo educativo e l’interesse per la materia è stato non sempre continuo per un gruppo esteso di alunni. Sono presenti nella classe tre alunni 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 molto disomogenea. Alcuni hanno evidenziato, il perdurare di lacune di base, altri hanno seguito le lezioni normalmente, infine un gruppo molto 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.</p>					
UDA n°	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"> 1. Percentuali 2. Proporzioni 3. Equazioni di primo grado 4. Equazioni di secondo grado 5. Sistemi lineari 6. Elementi di geometria euclidea 7. Elementi di geometria analitica 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper calcolare le percentuali - Saper calcolare le proporzioni - Saper riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili - Saper risolvere un’equazione lineare numerica intera - Saper eseguire la verifica della soluzione di un’equazione - Risolvere semplici problemi mediante equazioni numeriche lineari intere - Saper stabilire il tipo di equazione di secondo grado (completa o incompleta) - Saper risolvere equazioni di secondo grado complete e incomplete - Saper stabilire la natura di un sistema lineare - Saper risolvere un sistema lineare utilizzando il metodo di sostituzione 	C3 - CC12	Primo quadrimestre

			<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici - Saper operare con i principali problemi di retta e parabola 		
1	Disequazioni	<ul style="list-style-type: none"> a. Disequazioni di 1° grado b. Disequazioni di 2° grado c. Disequazioni frazionarie d. Sistemi di disequazioni e. Disequazioni irrazionali f. Disequazioni con i valori assoluti 	<ul style="list-style-type: none"> a. Saper risolvere disequazioni di 1° grado b. Saper risolvere disequazioni di 2° grado c. Saper risolvere disequazioni frazionarie d. Saper risolvere sistemi di disequazioni e. Saper risolvere disequazioni irrazionali f. Saper risolvere disequazioni con i valori assoluti 	C3 - CC12	Primo quadrimeste
2	Introduzione all'analisi	<ul style="list-style-type: none"> a. L'insieme \mathbb{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 	<ul style="list-style-type: none"> a. Saper riconoscere gli intervalli limitati ed illimitati b. Saper classificare le funzioni matematiche in algebriche (razionali intere o fratte, irrazionali) e trascendenti c. Saper determinare il dominio di una funzione razionale e irrazionale d. Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari e. Saper determinare le intersezioni di una funzione con gli assi cartesiani f. Saper studiare il segno di una funzione 	C3 - CC12	Primo quadrimeste
3	Limiti di funzioni reali di variabile reale	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	C3 - CC12	Secondo quadrimeste

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

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: DTA	
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.

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Il target • Il posizionamento • Gli obiettivi strategici <p>Il marketing operativo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche del prodotto • La leva del prezzo • I canali di distribuzione • La comunicazione <p>Il web marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il web marketing • Gli strumenti di web marketing <p>Il marketing plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing plan: generalità • Come è composto il marketing plan 		<p>linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
MODULO 3	<p>Titolo UdA Pianificazione, programmazione e controllo Contenuti: La pianificazione e la programmazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica • Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa • La vision e la mission dell'impresa • Il vantaggio competitivo • Le funzioni del controllo di gestione <p>Il budget</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cos'è il budget • Differenza tra bilancio d'esercizio e budget • Il budget degli investimenti • Il budget economico • Il controllo budgetario <p>Il business plan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il business plan • Contenuto del business plan • Business plan di una nuova impresa della ristorazione • Business plan di un'impresa ricettiva 	Gen/feb	<p>Risultati di apprendimento di indirizzo.</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>
MODULO 4	<p>Titolo Uda La normativa del settore turistico-ristorativo Contenuti: Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> • Che cosa si intende per sicurezza del lavoro • Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro • La normativa antincendio <p>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Di che cosa si occupa la normativa alimentare • Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti • I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare • Quali norme igieniche devono essere rispettate nei locali e da parte del personale del settore • Cosa si intende per tutela della privacy • Le norme volontarie ISO 9000 	Mar/Apr	<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>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo</p> <p>-Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di</p>

<p>MODULO 5</p>	<p>Titolo UdA Le abitudini alimentari e l'economia del territorio Contenuti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le abitudini alimentari - Consumi alimentari - Tendenze alimentari - Marchi di qualità - Prodotti a Km 0 	<p>Apr/Mg</p> <p>sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. -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 valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo.</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. -Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale.</p>
------------------------	--	--

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: ALIMENTAZIONE			
PROFESSORE	GIULIANA TOSTI		
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione , Volume per la classe quinta, <i>Autore</i> Luca La Fauci <i>Casa Editrice</i> Markes		
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi		
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, lavori di gruppo, esercitazioni in classe		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche orali, prove di verifica scritte, relazioni e ricerche su particolari tematiche		
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: la Classe ha una composizione varia, una parte degli studenti si è mostrata interessata agli argomenti proposti e ha partecipato attivamente alle lezioni. Per alcuni studenti invece l'impegno e la costanza nello studio a casa sono stati discontinui e insufficienti e questo, sommandosi a delle lacune pregresse, ha impedito il pieno raggiungimento delle conoscenze e competenze previste per il quinto anno.</p>			
MODULI	UdA	Tempi	Competenze
MODULO 1 <i>Dietetica e Dietoterapia</i>	UdA1: bioenergetica e fabbisogno energetico	a. primo e secondo quadrimestre	Competenze chiave per l'apprendimento permanente (C1,C3,C5) Competenze Professionali (CP4 ,CP5) Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)
	UdA2: LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione.		
	UdA3: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche. Diete e stili alimentari		

	UdA4: Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche		<p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente (C1,C3,C5)</p> <p>Competenze Professionali (CP1.,CP2,CP4, cp7)</p>
MODULO 2 Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari	UdA1:Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy"	secondo quadrimes tre a.	<p>Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</p>
	UdA2: Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici"		<p>Competenze chiave per l'apprendimento permanente (C1,C3, C5)</p> <p>Competenze Professionali (CP3.)</p>
	UdA3: nuovi prodotti alimentari		
MODULO 3 Igiene degli alimenti	UdA1: contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti	secondo quadrimes tre	<p>Competenze area comune (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)</p>
	UdA2: malattie da contaminazione biologica degli alimenti		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LABOR.SERV.VENDITA (Classe 5 F			
PROFESSORE	AMATI GIOVANNI		
DISCIPLINA	LABORATORIO DEL SERVIZIO E VENDITA		
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Protagonisti in sala n.2, Corsi di Sala e Vendita per il Secondo Biennio e Quinti Anno Giunti TVP Editore		
STRUMENTI ADOTTATI	Esercitazioni in laboratorio- dispense su Google Classroom		
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali in classe e laboratori di Sala e Bar		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	In itinere teoriche e pratiche		
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è composta da 13 alunni di cui 8 maschi e 5 femmine, classe non particolarmente numerosa, quindi nella gestione didattico- comportamentale e teorico-pratico non si evidenziano particolari difficoltà, nella concentrazione, il metodo di studio non è ancora adeguato, nonostante un accettabile impegno, da parte di un numeroso gruppo di alunni. La maggior parte degli allievi nella esposizione orale degli argomenti richiesti dimostra di applicarsi in maniera discontinua nello studio, mentre è positivo l'impegno e la partecipazione per le esercitazioni pratiche nei laboratori di sala-bar.</p> <p>L'atteggiamento e il comportamento dell'intera classe, fatta eccezione per un gruppo di alunni è partecipativo e incline al rispetto delle regole sia scolastiche che educative, tuttavia il metodo di studio non è ancora autonomo e per qualche allievo è necessaria la guida costante dell'insegnante.</p>			
MODULI	Unità	Tempi	Competenze
UDA N1 La carta di vendita	Requisiti e funzioni della carta di vendita La carta delle acque minerali e loro abbinamento al cibo La carta del vino Il costo pasto Il drink cost	Primo Quadrimestre	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.
UDA N.2 IL Vino	Vino spumante e champagne Talento e Franciacorta I vini Passiti e vini liquorosi Terminologia tecnica dell'abbinamento cibo/vino Degustazione e scheda tecnica di degustazione del vino Abbinamento cibo/vino metodo Ais	Primo Quadrimestre	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
UDA N.3 L'organizzazione del settore Ristorazione	Tecnica di vendita nel settore di Sala e Bar Le tipologie di ristorazione	Primo Quadrimestre	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la

			<p>produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>8. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>
<p>UDA N.4 Enogastronomia e territorio</p>	<p>I prodotti tipici del Paese Italia : DOP, IGP; PAT DOCG, DOC</p> <p>L'enologia nazionale ed internazionale con le DOCG di ogni regione e vitigni – abbinamento alla cucina del territorio</p>	<p>Primo e Secondo Quadrimestre</p>	<p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>
<p>UDA N.5 Operare davanti al cliente</p>	<p>Il servizio del vino Servizio dello spumante Il servizio degli aperitivi</p>	<p>Primo e Secondo Quadrimestre</p>	<p>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici</p>

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: Laboratorio di Servizi enogastronomici settore CUCINA

PROFESSORE	CHINAPPI MARCELLO
DISCIPLINA	Laboratorio di Servizi enogastronomici settore CUCINA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	PROFESSIONISTI IN CUCINA – Servizi di Sala e di Vendita Giovanni Salviani
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo – Riviste specializzate – Smartphone – Video didattici
METODI ADOTTATI	Lezione frontale
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe 5^aF è composta da 13 alunni di cui 5 femmine e 18 maschi. La classe è molto diversificata al suo interno: una parte degli studenti ha mostrato costante interesse agli argomenti proposti, mentre l'altra ha partecipato alle lezioni in modo altalenante. Il comportamento, in generale si è mostrato sempre corretto. L'obiettivo formativo perseguito è stato quello di far maturare negli alunni la costante ricerca del dialogo e del confronto interpersonale. Si è dato spazio alla discussione guidata, volendo stimolare l'interesse e la partecipazione. Le difficoltà riscontrate nella realizzazione e approfondimento della progettazione annuale preventivata, sono legate soprattutto alle poche ore (2 settimanali) a disposizione e alle assenze e ritardi che gli alunni hanno effettuato. Tuttavia la progettazione è stata completata nei suoi nuclei essenziali e tutti gli argomenti di seguito elencati sono stati trattati e discussi con gli alunni in classe.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
<p>MODULO 1</p> <p>IL BANQUETING, IL BUFFET E LE DECORAZIONI</p>	<p>UNITA' 1 IL BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none"> • il catering e il banqueting; • le tipologie di banchetto; • le nuove figure professionali; • Organizzare un banchetto o un evento. <p>UNITA' 2 IL BUFFET;</p> <ul style="list-style-type: none"> • il servizio a buffet; • classificazione e caratteristiche; • il buffet nei diversi momenti ristorativi. <p>UNITA' 3 IL PIATTO E LE DECORAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> • le guarnizioni e le decorazioni; • il piatto e el sue guarnizioni; • la presentazione dei piatti; • le decorazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione. • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione; • Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio; • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. 	Ore 6
<p>MODULO 2</p> <p>IL MENU</p>	<p>UNITA 1 IL MENU</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il menu dalle origini ad oggi; • le caratteristiche del menu; • Le principali tipologie di menu; • La stesura del menu; • Gli stili di servizio; • il ruolo dello chef. 	<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; 	Ore 10

	<ul style="list-style-type: none"> • Il servizio self-service a buffet; • il menu per le diete specifiche. <p>UNITA' 2 Le esigenze speciali: allergie e intolleranze;</p> <ul style="list-style-type: none"> • definizione di allergie e intolleranze alimentari; • la legislazione a tutela delle persone allergiche; • allergie ed alimenti di origine animale; • allergie ed alimenti di origine vegetale; • l'intolleranza al lattosio; • l'intolleranza al glutine. • La preparazione dei pasti per persone celiache. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<p>MODULO 3</p> <p>ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA</p>	<p>UNITA' 1 L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione;</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'approvvigionamento e le politiche di acquisto; • I fornitori; il ricevimento; lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte; • la valorizzazione del magazzino 	<ul style="list-style-type: none"> • Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi; • Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici 	<p>Ore 8</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 13 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 Competenze chiave per l'apprendimento permanente C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare C8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>Competenze Professionali 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 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 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 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. 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. CC n.6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali. 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. 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>
<p>UDA 2</p>	<p>MIXSPORT</p>	<p>I quadrimestre e II quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportivi</p>	<p>Competenze - Risultati di apprendimento di indirizzo Competenze chiave per l'apprendimento permanente C1 Competenza alfabetica funzionale C3 Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria C4 Competenza digitale C5 Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare C6 Competenza in materia di cittadinanza C7 Competenza imprenditoriale</p> <p>Competenze Professionali CP n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Competenze – Risultati di apprendimento comuni CC n. 8 - Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento. CC n. 9 - Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.</p>

<p>UDA 3</p>	<p>SIAMO FATTI COSÌ, IL CORPO è 3D</p>	<p>I quadrimestre e II quadrimestre in base alla disponibilità degli impianti sportivi</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>Competenze Professionali</p> <p>Competenze – Risultati di apprendimento comuni</p> <p>CC n. 2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali</p> <p>CC n. 8 Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</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>
---------------------	---	--	--

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	STRUMENTI MULTIMEDIALI, PROIEZIONI FILM, OPUSCOLI FOTOCOPIE, LIBRO DI TESTO		
METODI ADOTTATI	IL METODO UTILIZZATO È STATO QUELLO ESPERIENZIALE- INDUTTIVO ATTRAVERSO LA PISTA STORICA, MORALE - ETICA E DELLE REALTÀ UMANE.		
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	TEST SCRITTI, RICERCHE , DIBATTITI		
<p>BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe eterogenea nella sua composizione, ha mostrato durante l'anno scolastico impegno, interesse ed una buona partecipazione alle lezioni. Gli alunni sono stati rispettosi delle regole, seguendo attivamente le lezioni, interagendo tra loro con dibattiti e confronti. I risultati raggiunti al termine del percorso formativo sono più che soddisfacenti. Gli alunni hanno maturato una costante ricerca del dialogo e del confronto interpersonale, anche dialettico , nel rispetto di tutte le posizioni, quindi si è raggiunta la competenza di comunicare le proprie convinzioni e di porsi in ascolto di quelle altrui, in un clima di corretta collaborazione.</p>			
MODULI	UNITÀ'	Competenze	Tempi
MODULO 1 LA COSCIENZA, LA LEGGE, LA LIBERTÀ'.		Coglie il proprio bisogno di senso e orienta le proprie scelte - motiva le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialoga in modo aperto, libero e costruttivo; - si confronta con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano- cattolica e ne verifica gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura;	4 lezioni
	Lezioni 1. La coscienza umana 2 Lo sviluppo della coscienza morale 3. La libertà : sogno o realtà Mappa cognitiva Dibattito in classe		
MODULO 2 L' ETICA DELLA VITA:	1. La bioetica : un affare di Stato 2. La clonazione : la vita alla catena di montaggio? 3. L' eutanasia : la morte può essere dolce? 4. La pena di morte : giustizia è fatta? Mappa cognitiva e dibattito in classe Verifica	rispetta la dignità dell'altro come soggetto con cui confrontarsi - riconosce l'importanza delle relazioni interpersonali, si pone in atteggiamento di dialogo e di ascolto; - distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.	8 lezioni
LE RELAZIONI : IAMICIZIA L' AMORE.	Lezioni 1. L'amore nella Bibbia 2. L' amore e la sessualità		8 lezioni

	<p>3. La Chiesa e il sacramento del matrimonio Mappa cognitiva e dibattito in classe Verifica</p>	<p>-rispetta la dignità dell'altro come soggetto con cui confrontarsi - riconosce l'importanza delle relazioni interpersonali, si pone in atteggiamento di dialogo e di ascolto; - distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.</p>	
<p>MODULO 4 LE RELAZIONI : PACE, SOLIDARIETA' E MONDIALITA'.</p>	<p>1. La pace 2. Giustizia, carità, solidarietà 3. I diritti dell'uomo 4. Pace e pluralismo 5. Forme attuali di razzismo</p>	<p>rispetta la dignità dell'altro come soggetto con cui confrontarsi - riconosce l'importanza delle relazioni interpersonali, si pone in atteggiamento di dialogo e di ascolto; - distingue la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia: istituzione, sacramento, indissolubilità, fedeltà, fecondità, relazioni familiari ed educative, soggettività sociale.</p>	<p>8 lezioni</p>

SIMULAZIONI

PRIMA PROVA - SECONDA PROVA – COLLOQUIO

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario:

Prima Prova scritta: 14 MARZO; 10 APRILE

Seconda prova scritta: 26 MARZO; 11 APRILE

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.

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 conoscenze e dei riferimenti culturali	Estremamente carente	3-4	
		Lacunosa	5	
		Adeguata	6	
		Ampia e corretta	7-8	
Ampia ed articolata		9-10		
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Inadeguata	3-4		
	Superficiale	5		
	Semplice ma corretta	6		
	Efficace	7-8		
	Originale e profonda	9-10		
T I P O L O G I A	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	
		Ampiamente carente	5-6	

T I P O L O G I A B	1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	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 C	1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Incoerente	5-6	
		Non pienamente rispondente	7-8	
		Rispondente	9	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	
	2. Sviluppo ordinato e lineare nell'esposizione	Disorganico	5-6	
		Impreciso	7-8	
		Fondamentalmente ordinato	9	
		Sicuro e corretto	11-12	
	3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Sicuro ed articolato	14-15	
		Decisamente carente	3-4	
		Frammentaria	5	
Adeguate		6		
Ampia		7-8		
V A L U T A Z I O N E	Punteggio _____ /100 (sufficienza 60)			
	Punteggio _____ / 20 (sufficienza 12) (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)			
V A L U T A Z I O N E	Punteggio finale _____ / 15 (sufficienza 9) (secondo tabella conversione OM 65 del 13 Marzo 2022)			

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

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

Candidato **Classe**

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

Fiuggi, _____

Firma _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Alunno:		Classe Quinta Sezione:		
Indicatori	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.	1,50-3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4-4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50-7	
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	1,50-3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4-4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5-5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
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	1,50-3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4-4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5-5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
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	2-2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
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	2-2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				___/25

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE _____

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

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

FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LEQUOQUE TEODORA	
STORIA	LEQUOQUE TEODORA	
PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	BONACCI RITA	
SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	LEONCINI PATRIZIA	
MATEMATICA	BACCARI DONATO	
DTA	TORRENTE MARINELLA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	TOSTI GIULIANA	
L.S.E.S.S.V.	AMATI GIOVANNI	
L.S.E.S.C.	CHINAPPI MARCELLO	
SCIENZE MOTORIE	VINCIGUERRA ANGELO	
IRC	DE SANTIS CRISTIANA	
AAIRC	MAINA MARIANGELA	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Ing. Francesco Cozzolino

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