Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

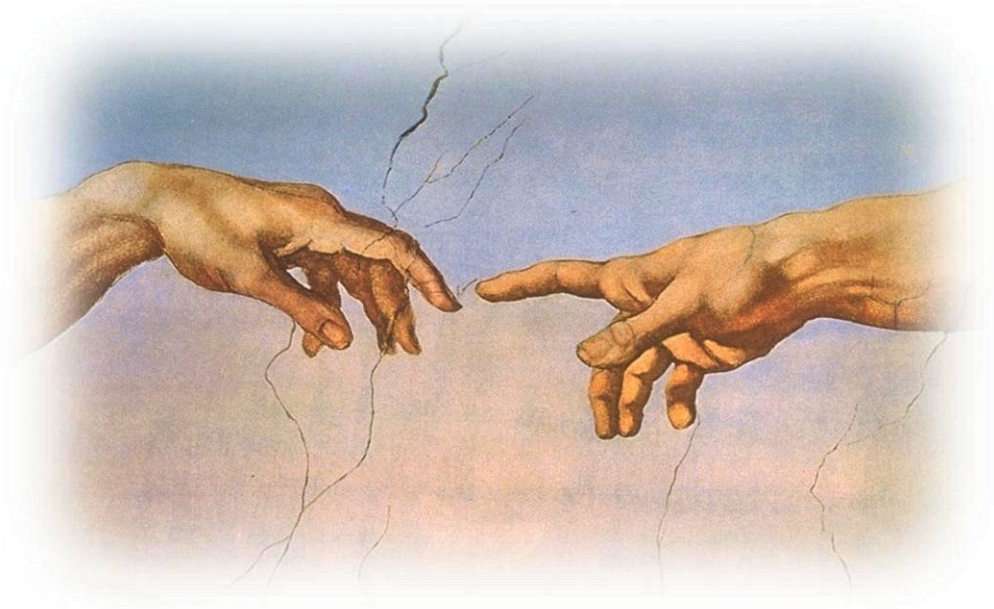
I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" – Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008
Sede succ. Paliano (loc. Procolo) - Cod. Meccanografico: FRRH03002A;
Cod. Mecc. sede convitto: FRVC020004 - Cod. Mecc. CC "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - 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 2022/23

CLASSE V SEZ. A SEDE DI PALIANO

Ai sensi dell'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023 su organizzazione modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022-23. Il presente documento rispetta la nota prot. 10719 del 21 marzo 2017 allegato 1, sulla pubblicazione dei dati sensibili.

CODICE E DENOMINAZIONE INDIRIZZO:	IPEN - SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. "ENOGASTRONOMIA"
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	**Pg. 3**
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	**Pg. 4**
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI - COMPONENTE GENITORI	**Pg. 8**
ELENCO CANDIDATI - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI	**Pg. 9**
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI - TABELLA CREDITI FORMATIVI	**Pg. 10**
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	**Pg. 12**
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	**Pg. 13**
UdA INTERDISCIPLINARI	**Pg.13**
PROVE INVALSI	**Pg.14**
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	**Pg. 15**
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	**Pg. 17**
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	**Pg. 42**
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	**Pg. 43**
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	**Pg. 49**
FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	**Pg. 50**

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.

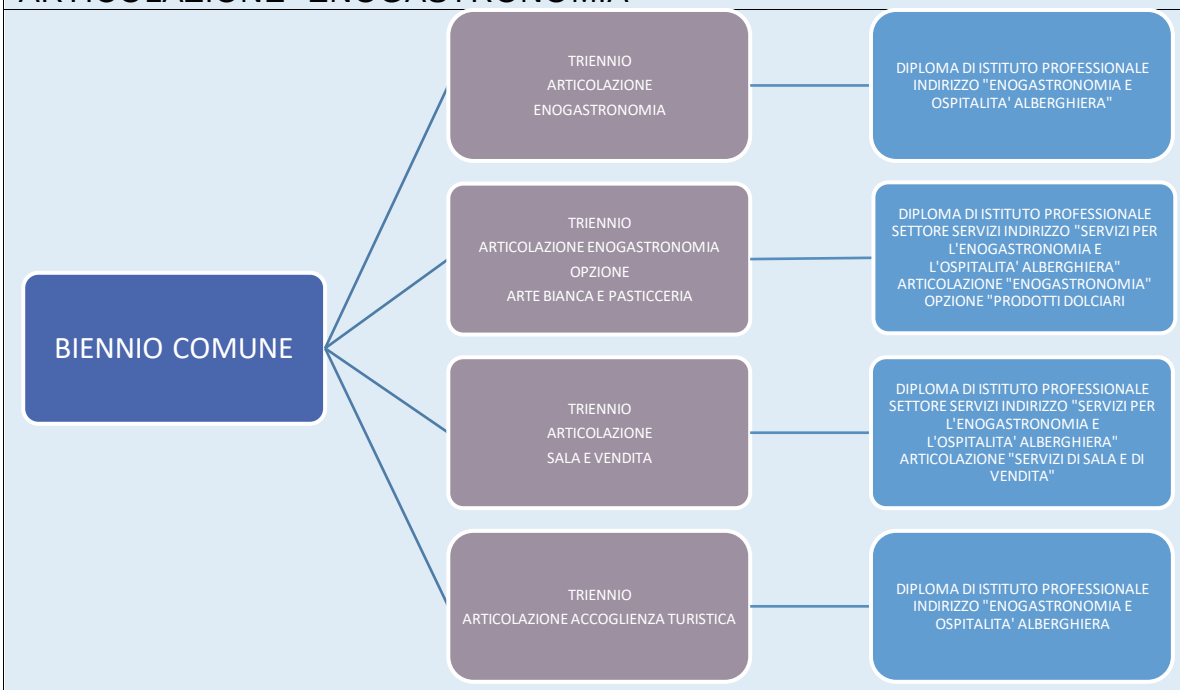
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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.

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



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

COMPETENZE

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

Competenza n.1: Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Competenza n. 2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, colturali, 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	ITALIANO SP	DTA	LSESC	LSESSV	FRANCESE “S”
2	FRANCESE “S” “SP”	INGLESE “S”	LSESC “S”	SCIENZE ALIMENTI “S” “SP”	FRANCESE “S”
3	STORIA “S” “SP”	MATEMATICA “S”	LSESC “S”	SCIENZE ALIMENTI “S” “SP”	LSESSV
4	ITALIANO “S” “SP”	MATEMATICA “S”	LSESC “S”	SCIENZE MOTORIE “S”	ITALIANO “SP”
5	MATEMATICA “SP” “S”	SCIENZE ALIMENTI “S”	LSESC “S”	SCIENZE MOTORIE “S”	ITALIANO “SP”
6	INGLESE “SP”	SCIENZE ALIMENTI “S”	STORIA “SP”	DTA “S”	LSESC “S” “SP”
7		IRC		DTA	

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

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

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	**DISCIPLINA**
VANO NELLA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
VANO NELLA	STORIA
GROSSI CINZIA	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
MOSCA ANGELA	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
CANALI ALESSIA	MATEMATICA
BIANCHI SIMONETTA SEVERINA	DTA
CRISTINI MARIA SOFIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
RICCIO LUIGI	L.S.E.S.S.V.
MUSILLI LUIGI	L.S.E.S.C.
ROMANI MARCO	IRC
BAUCO MATTEO	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE SPECIALIZZATO	DI RUZZA CECILIA
SPECIALISTICA:	RICCI FRANCESCA, DI PASQUALI VALENTINA
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	GROSSI CINZIA
DOCENTE TUTOR PCTO	MUSILLI LUIGI
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	BIANCHI SIMONETTA SEVERINA
DOCENTE TUTOR PFI	GROSSI CINZIA, MOSCA ANGELA

ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE ALUNNI	**1**	**FERRACCI SIMONE**
	2	**VISCA ANTONIO**
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONETE GENITORI	**1**	**PALAZZO ROBERTA**
	2	

COMMISSARI INTERNI	**MATERIA**
CRISTINI MARIA SOFIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI
BIANCHI SIMONETTA SEVERINA	DTA
MUSILLI LUIGI	L.S.E.S.C.

ELENCO CANDIDATI

ELENCO CANDIDATI INTERNI			
N°	COGNOME	NOME	PROVENIEZA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			

CANDIDATI ESTERNI			
N°	COGNOME	NOME	
1			
2			
3			
4			
5			
6			

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 13 alunni: 11 maschi e 2 femmine tutti provenienti dai paesi limitrofi alla sede scolastica Tre alunni provengono da un altro istituto scolastico (CIOFS - Colleferro). Sono presenti due alunni diversamente abili, uno segue una programmazione per obiettivi minimi l'altra una programmazione differenziata. Sono presenti anche un alunno BES e uno con certificazione per DSA.

SITUAZIONE DI PARTENZA

La classe non sempre è disciplinata e rispettosa delle regole. E' eterogenea in riferimento a capacità e abilità. Il livello di partenza risulta complessivamente mediocre e l'impegno non è costante. Solo un gruppo esiguo di alunni mostra competenze adeguate, capacità di rielaborazione e analisi critica dei contenuti. Per alcuni, i ritmi di apprendimento risultano lenti soprattutto per uno scarso impegno nel lavoro a casa e scarsa attenzione in classe.

SITUAZIONE ATTUALE.

La classe rimane eterogenea per preparazione, capacità e ritmi di apprendimento, con un impegno e una partecipazione diversificati in intensità e continuità. Tuttavia complessivamente ha raggiunto un sufficiente livello. Alcuni alunni hanno difficoltà nella produzione scritta e orale a causa di un impegno poco costante e di un metodo di studio mnemonico, finalizzato alle verifiche e mostrano anche poco interesse per le attività didattiche. Pochi sono gli alunni che hanno una discreta capacità di esposizione, padronanza del linguaggio specifico delle varie discipline, abilità di analisi e di sintesi, interesse per le attività didattiche e costanza nell'esecuzione dei compiti assegnati. Nonostante le criticità , dovute alle persistenti lacune pregresse a causa della mancanza di studio e delle numerose assenze diffuse, il giudizio sulla classe è nel complesso sufficiente con l'eccezione di alcuni alunni che raggiungono buoni risultati. Uno dei due alunni con disabilità ha seguito una programmazione per obiettivi minimi, in conformità a quanto indicato e stabilito nel rispettivo PEI,e l'altra ha seguito una programmazione differenziata. Gli alunni BES e DSA hanno seguito la programmazione di classe e hanno affrontato le prove scritte e orali avvalendosi di

strumenti compensativi e misure dispensative. Dal punto di vista comportamentale, la classe è quasi sempre rispettosa delle regole, disciplinata e corretta nei rapporti tuttavia, in generale, la frequenza non è stata assidua. Buono il rapporto docenti – discenti. Ottimo appare il livello dell'inclusione.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE: recupero in itinere e corso di recupero in matematica

STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI

DOCENTE (ultimo anno)	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
VANO NELLA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SI	NO	SI
VANO NELLA	STORIA	SI	NO	SI
GROSSI CINZIA	LINGUA INGLESE	NO	NO	SI
MOSCA ANGELA	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE	NO	NO	SI
CANALI ALESSIA	MATEMATICA	SI	SI	SI
BIANCHI SIMONETTA	DTA	NO	NO	SI
CRISTINI MARIA SOFIA	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	NO	NO	SI
RICCIO LUIGI	L.S.E.S.S.V.	/	SI	SI
MUSILLI LUIGI	L.S.E.S.C.	NO	NO	SI
ROMANI MARCO	IRC	NO	SI	SI
BAUCO MATTEO	SCIENZE MOTORIE	NO	SI	SI

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 **U.d.A realizzate nel corso dell'anno** **A- L'Europa** **B- La partecipazione alla vita pubblica ed il voto**
PER LA CONSULTAZIONE DELLE UNITA' DIDATTICHE DI EDUCAZIONE CIVICA ELABORATA PER LE CLASSI QUINTE SI RIMANDA AI DOCUMENTI ALLEGATI
UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI **A- Il viaggio della fame**
PER LA CONSULTAZIONE DELL'UNITA' DIDATTICA INTERDISCIPLINARE ELABORATA DAL CONSIGLIO DI CLASSE SI RIMANDA AGLI ALLEGATI

PROVE INVALSI				
N°	**COGNOME**	**NOME**	**SECONDO ANNO**	**QUINTO ANNO**
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

A CAUSA DEL COVID LE PROVE INVALSI DEL SECONDO ANNO NON SONO STATE SVOLTE

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione	Salone internazionale dello studente	Fiere di Roma	1 giorno
	Viaggio istruzione	Cassino	1 giorno
	Soggiorno formativo	Gaeta	6 giorni
Progetti Manifestazioni culturali	- Progetto "Insieme per Willy - Progetto "legalità,cittadinanza attiva e consapevole	Sede centrale Sede centrale	50 min. 4h 30 min
	Giornata mondiale sulla sindrome di Down Progetto CAKE DESIGN	Sede centrale collegata on-line con la sede di Paliano Sede Paliano	2h 2h 50m
	Progetto #Bullout	Teatro comunale	3h 20min
	Spettacolo teatrale "La roba"	Roma teatro Quirino	1 giorno
Incontri con esperti	-"Sicurezza Stradale" - seminario sulla sicurezza stradale	Sede centrale Sede centrale	2h 6h
Orientamento (es. al lavoro e universitario)	Orientamento post-diploma "ALMA- La scuola internazionale di cucina italiana" -"Orientarsi al futuro" -"Investiamo sul futuro" -Evento RE.NA.IA Orientamento dei giovani verso il settore enogastronomico	-Salone delle feste sede centrale Sede Paliano Sede Paliano -Sede centrale	1 h 50 min 1h 30min 1giorno
Sport	"Un amore chiamato calcio"	Teatro comunale di Fiuggi	1h 40 min

Attività in altri contesti formativi	- Un giorno al cinema - Spettacolo teatrale	-Teatro comunale di Fiuggi - Teatro comunale	3h +3h 3h 20min

RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE : ITALIANO	
PROFESSORE	Vano Nella
DISCIPLINA	Italiano
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Zefiro, voll.4.1 e 4.2 – Terrile, Biglia, Terrile
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Fotocopie e dispense, Videoproiettore e filmati, Mappe concettuali
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, Lezione partecipata, Problem solving, Recupero in itinere
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Interrogazioni, Analisi testuali, Tema argomentativo ed espositivo

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è eterogenea in riferimento a capacità e abilità. La maggior parte degli alunni ha un metodo di studio mnemonico, finalizzato alle verifiche.
Più di qualche alunno ha mostrato scarso impegno e poco interesse alle attività didattiche, non ha partecipato seriamente e responsabilmente al dialogo educativo ed ha raggiunto un livello di conoscenze e competenze non soddisfacenti. Altri, pur avendo difficoltà nell'apprendimento e pur mostrando un impegno altalenante, hanno raggiunto un livello sufficiente. Solo qualche alunno, che ha lavorato con costanza, impegno, interesse e responsabilità durante le attività didattiche ed ha puntualmente svolto i compiti assegnati, ha padronanza del linguaggio specifico della disciplina, distinte competenze, buone capacità di esposizione, di rielaborazione e analisi critica dei contenuti. Il giudizio della classe è globalmente sufficiente.

MODULI	UNITÀ'	Tempi	Competenze
MODULO 1 **Positivismo, Realismo e Naturalismo; il Verismo in Italia**	***Il Positivismo***	**30 ore**	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 artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi
	Realismo e Verismo		
	Giovanni Verga		
MODULO 2 **L'età del Decadentismo**	***Il Decadentismo***	**22 ore**	
	Giovanni Pascoli		
	D'Annunzio		
MODULO 3	***Il Futurismo e Marinetti***		

Le Avanguardie		**30 ore**	sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. Identificare gli elementi essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana
	Il Crepuscolarismo		
Modulo 4 **Il romanzo decadente**	***Luigi Pirandello*** ***Italo Svevo***	**10 ore**	
Modulo 5 **L'Ermetismo**	***Giuseppe Ungaretti***		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: STORIA	
PROFESSORE	Vano Nella
DISCIPLINA	Storia
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	*Guida allo studio della Storia* Vol. 5 – Gentile, Ronga
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, Fotocopie e dispense, Videoproiettore e filmati, Mappe concettuali
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, Lezione partecipata, Problem solving, Recupero in itinere
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Interrogazioni,

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è eterogenea in riferimento a capacità e abilità. La maggior parte degli alunni ha un metodo di studio mnemonico, finalizzato alle verifiche.
Più di qualche alunno ha mostrato scarso impegno e poco interesse alle attività didattiche, non ha partecipato seriamente e responsabilmente al dialogo educativo ed ha raggiunto un livello di conoscenze e competenze non soddisfacenti. Altri, pur avendo difficoltà nell'apprendimento e pur mostrando un impegno altalenante, hanno raggiunto un livello sufficiente. Solo qualche alunno, che ha lavorato con costanza, impegno, interesse e responsabilità durante le attività didattiche ed ha puntualmente svolto i compiti assegnati, ha padronanza del linguaggio specifico della disciplina, distinte competenze, buone capacità di esposizione, di rielaborazione e analisi critica dei contenuti.Il giudizio della classe è globalmente sufficiente.

MODULI	UNITÀ	Tempi	Competenze
MODULO 1 **L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento**	***La Belle époque***	**18 ore**	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento 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 Utilizzare un ampio lessico specifico delle scienze storico-sociali. Cogliere diversi punti di vista presenti in fonti e semplici testi storiografici
	L'età giolittiana		
MODULO 2 **La Prima guerra mondiale e la Rivoluzione russa**	***La prima guerra mondiale***	**18 ore**	
	La Rivoluzione russa **La Crisi del '29**		
MODULO 3 **I regimi totalitari**	***Lo Stalinismo***	**16 ore**	
	Il Fascismo ***Il Nazismo***		

			Mettere in pratica atteggiamenti sociali positivi e responsabili
MODULO 4 **La Seconda guerra mondiale**	***La Seconda guerra mondiale***	**12 ore**	
	La Resistenza		
MODULO 5 **La Guerra fredda**	***La guerra fredda***		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: INGLESE	
PROFESSORESSA	GROSSI CINZIA
DISCIPLINA	INGLESE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	'Light the fire' – author: E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini – edited by Rizzoli Education
STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO, MATERIALE AUDIO E VIDEO ONLINE, STRUMENTI MULTIMEDIALI
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, lezione dialogata, lavoro di gruppo, brainstorming
TIPOLOGIE DIVERIFICHE	Verifiche orali, prove strutturate e semistrutturate

BREVE PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:
Una parte degli studenti ha seguito le lezioni con interesse e partecipazione e si è impegnata sin dall'inizio dell'anno scolastico sia nel lavoro in classe, individuale e di gruppo, che nello studio autonomo a casa.
Gli altri si sono mostrati generalmente poco partecipativi ed interessati ed hanno studiato spesso in modo mnemonico in occasione delle verifiche.
Il comportamento complessivamente è stato corretto sia nei confronti della docente che nei confronti dei compagni, fatta eccezione per qualche caso.
La maggior parte dei discenti ha raggiunto un livello di competenze da sufficiente a più che discreto, gli altri un livello molto buono.

MODULI	UNITÀ	Competenze	Tempi
MODULO 1 **Food and Health**	Healthy lifestyle - Food nutrients – Mediterranean diet – Alternative diets – Allergies and intollerances Grammar focus: Present and past tenses	Comprendere il significato generaleed i particolari essenziali di un testo estrapolandone le informazioni implicite ed esplicite, la riflessione morfo-sintattica, lessicale e semantica	**Ottobre/ Novembre**
MODULO 2 **Food safety and hygiene**	Food contamination and poisoning – Food storage and handling – Food preservation and packaging – HACCP system Grammar focus: passive voice	Esprimere e argomentare le proprie opinioni; produrre brevi relazioni e sintesi sugli argomenti relativi al propriosettore di indirizzo;	**Dicembre/ Gennaio**
MODULO 3 **Sustainable food**	Hunger and malnutrition – Sustainable diets – 0 km food and slow food – Foodwaste reduction Grammar focus: word formation and connectors	Redigere testi chiari e coerenti su argomenti quotidiani e specialistici; esprimere la propria opinione su argomenti di attualità e settoriali; scrivere brevi relazioni e sintesi su argomenti tecnico-professionali di Settore	**Febbraio/ Marzo**
MODULO 4 **Working in catering**	Writing a CV and a cover letter – Sending email – Preparing for a job interview Grammar focus: relative clauses – direct and indirect speech	esprimersi in modo comprensibile,con correttezza formale e proprietàlessicale, su argomenti della sfera professionale, interagendo in modoadeguato al contesto.	**Aprile/ Maggio**

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: FRANCESE		
PROFESSORE	MOSCA ANGELA	
DISCIPLINA	LINGUA FRANCESE	
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Ferrari/Dubosc “ Côté salle,côté cuisine “ , Minerva	
STRUMENTI ADOTTATI	libri di testo, lavagna, sussidi audiovisivi, computer, fotocopie, lim	
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**
Competenze in uscita: -applicare correttamente il sistema HACCP. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto è le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	- 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	- 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 Le comparatif: qualité, quantité, action
UDA 2 **2° quadrimestre**	**TITOLO: POSTULER À UN EMPLOI**	
	ABILITA’	**CONOSCENZE**
Competenze	- Savoir rédiger un CV	- Le CV

-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.	- Savoir écrire une lettre de motivation - Savoir soutenir un entretien d'embauche Parler de ses expériences de stage en entreprise	- La lettre de motivation – Les offres d'emploi - L'entretien d'embauche L'hypothèse Les pronoms relatifs simples le passé composé et l'imparfait.

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: MATEMATICA	
PROFESSORE	**CANALI ALESSIA**
DISCIPLINA	**MATEMATICA**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**COLORI DELLA MATEMATICA** **LEONARDO SASSO ILARIA FRAGNI**
STRUMENTI ADOTTATI	**LAVAGNA, COMPUTER, LIBRO DI TESTO, SUSSIDI MULTIMEDIALI**
METODI ADOTTATI	**LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, METODO INDUTTIVO/DEDUTTIVO**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**TEST, RISOLUZIONE DI PROBLEMI, INTERROGAZIONI**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è eterogenea in riferimento a capacità e abilità. La maggior parte degli alunni ha un metodo di studio mnemonico, finalizzato alle verifiche. Più di qualche alunno ha mostrato scarso impegno e poco interesse alle attività didattiche, non ha partecipato seriamente e responsabilmente al dialogo educativo ed ha raggiunto un livello di conoscenze e competenze non soddisfacenti. Altri, pur avendo difficoltà nell'apprendimento e pur mostrando un impegno altalenante, hanno raggiunto un livello sufficiente. Solo qualche alunno, che ha lavorato con costanza, impegno, interesse e responsabilità durante le attività didattiche ed ha puntualmente svolto i compiti assegnati, ha padronanza del linguaggio specifico della disciplina, distinte competenze, buone capacità di esposizione, di rielaborazione e analisi critica dei contenuti. Il giudizio della classe è globalmente sufficiente.

MODULI	Uda	COMPETENZE	TEMPI
FUNZIONI NUMERICHE REALI, LIMITI E CONTINUITA'	1. Funzioni numeriche reali 2. Limiti di una funzione 3. Continuità e discontinuità di una funzione	▪ Saper rappresentare sulla retta reale sottoinsiemi di R che verifichino determinate condizioni ▪ Saper determinare l'insieme di definizione di una funzione razionali e irrazionali ▪ Saper trovare gli intervalli di positività di una funzione razionale ▪ Saper calcolare il limite di una funzione reale razionale ▪ Saper calcolare gli asintoti orizzontali, verticali, obliqui per una funzione assegnata	I QUADRIMESTRE
DERIVATE DI UNA FUNZIONE DI UNA VARIABILE REALE	1. Derivata di una funzione 2. Massimi, minimi e flessi di una funzione 3. Rappresentazione grafica di una funzione	• Saper calcolare la derivata di una funzione razionale servendosi delle derivate e dei teoremi fondamentali • Saper individuare l'andamento di una funzione attraverso lo studio della derivata prima • Saper calcolare i massimi e i minimi relativi e assoluti di	II QUADRIMESTRE

		una funzione • Saper tracciare il grafico di una funzione	

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: DTA	
PROFESSORE	Bianchi Simonetta Severina
DISCIPLINA	Diritto e tecnica amministrativa della struttura ricettiva
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	S. Rascioni, F. Ferriello Gestire le imprese ricettive Volume 3 TRAMONTANA
STRUMENTI ADOTTATI	• Libro di testo, fotocopie, appunti • Slides • Articoli di giornali
METODI ADOTTATI	• Lezioni frontali • Lezioni partecipate • Didattica laboratoriale
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	• Interrogazione approfondita • Interrogazione breve • Problema • Prova strutturata • Prova semi-strutturata • Esercizi

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:

La classe, ad indirizzo I.P.S.S.E.O.A. nella sua articolazione Enogastronomia, risultato di una graduale selezione avvenuta negli anni scolastici precedenti, è formata da alunni, maschi e due femmine, con personalità, attitudini e capacità differenti. Volenterosi e propensi all'apprendimento dimostrano curiosità, intuito ed una certa sensibilità nei riguardi di tematiche attuali e della conoscenza in genere. Sulla base degli obiettivi cognitivi e formativi fissati all'inizio dell'anno scolastico, della situazione di partenza, dell'impegno e dei progressi compiuti, le competenze acquisite risultano differenziate. La quasi totalità della classe dispone di una apprezzabile preparazione di base, di un adeguato metodo di studio, di competenze buone e ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un vivace interesse al dialogo educativo nei confronti della disciplina. Gli obiettivi della disciplina ovvero lo sviluppo delle capacità intuitive e logiche, la capacità di ragionare induttivamente e deduttivamente, la maturazione dei processi di astrazione, lo sviluppo delle attitudini analitiche e sintetiche, l'abitudine alla precisione del linguaggio e la capacità di ragionamento coerente sono stati raggiunti.

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
MODULO 1 **Il mercato turistico**	**Il mercato turistico internazionale** • I caratteri del turismo • I fattori che influenzano il turismo internazionale		Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione,assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

	• Le dinamiche del turismo mondiale **Gli organi e le fonti normative internazionali** • Gli organismi internazionali • Gli organismi dell'Unione europea • Le fonti normative internazionali e comunitarie **Il mercato turistico nazionale** • Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno • Le dinamiche del turismo in Italia • Gli organismi e le fonti normative interne		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 linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi di accoglienza turistico-alberghiera. 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. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei
MODULO 2 **Il marketing**	**Il marketing** • Che cos'è il marketing • Differenza tra marketing strategico e operativo • Il marketing turistico **Il marketing strategico** • Le fasi del marketing strategico • Le fonti informative • L'analisi interna • L'analisi della concorrenza • L'analisi della domanda • La segmentazione • Il target • Il posizionamento • Gli obiettivi strategici		

	Il marketing operativo • Le caratteristiche del prodotto • La leva del prezzo • I canali di distribuzione • La comunicazione • Il web marketing • Gli strumenti di web marketing • Il marketing plan: generalità		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. 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.
MODULO 3 **Pianificazione, programmazione e controllo**	**La pianificazione e la programmazione** • 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		
	Il budget • Cos'è il budget • Differenza tra bilancio d'esercizio e budget • Il budget degli investimenti • Il budget economico • Il controllo budgetario		
	Il business plan • Il business plan • Contenuto del business plan • Business plan di una nuova impresa della ristorazione • Business plan di un'impresa ricettiva		
MODULO 4 **La normativa del settore turistico-**	**Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro** • Che cosa si intende per sicurezza del lavoro		

ristorativo	• Come vengono resi sicuri i luoghi e le attrezzature di lavoro • La normativa antincendio		
	Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore • 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		
MODULO 5 **Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**	• Le abitudini alimentari • Consumi e tendenze alimentari • Marchi di qualità • Prodotti a Km 0		

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: CUCINA	
PROFESSORE	**LUIGI MUSILLI**
DISCIPLINA	**CUCINA**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**PROFESSIONISTI IN CUCINA GIOVANNI SALVIANI**
STRUMENTI ADOTTATI	**COMPUTER, LIBRO DI TESTO, SUSSIDI MULTIMEDIALI**
METODI ADOTTATI	**LEZIONE FRONTALE, LEZIONE DIALOGATA, ESERCITAZIONI PRATICHE**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**INTERROGAZIONI, VERIFICA PRATICA**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è eterogenea in riferimento a capacità e abilità.

Alcuni allievi si sono impegnati nelle attività laboratoriali e nello studio individuale non sempre con regolarità, evidenziando leggere difficolta.

Un piccolo gruppo di allievi invece è preparato, ha seguito con interesse le attività laboratoriali, sviluppando lavori in autonomia e con buoni risultati.

Solo qualche alunno, che ha lavorato con costanza, impegno, interesse e responsabilità durante le attività didattiche ed ha puntualmente svolto i compiti assegnati, ha padronanza della disciplina, buone capacità di esposizione.

Il giudizio della classe è globalmente sufficiente.

MODULI	Uda	COMPETENZE	TEMPI
SICUREZZA E DEL LUOGO DI LAVORO	Il sistema haccp La sicurezza sui luoghi di lavoro Il primo soccorso	**Agire nel sistema di controllo**	I QUADRIMESTRE
IL MENU	Che cos'è il menu La successione delle portate Le principali tipologie di menu Che cosa sono le carte	• Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio	I QUADRIMESTRE
I principali metodi di cottura	Conduzione, convenzione, irraggiamento Espansione, concentrazione, miste sottovuoto	▪ Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione di prodotti enogastronomici ▪ Saper collocare la cucina sottovuoto nelle diverse tipologie di	I QUADRIMESTRE

		ristorazione	
Metodi di conservazione	La classificazione dei metodi di conservazione	• Fornire le spiegazioni scientifiche dei principali fenomeni che si verificano nella conservazione degli alimenti.	I QUADRIMESTRE
Il tartufo	caratteristiche legislazione italiana coltivazione	Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.	I QUADRIMESTRE

MODULI	Uda	COMPETENZE	TEMPI
L'acqua	Come leggere l'etichetta Abbinamento acqua cibo La degustazione	Valorizzare e promuovere le tradizioni e le nuove tendenze di filiera, intervenendo nella trasformazione dei prodotti gastronomici.	II QUADRIMESTRE
Le carni	Suddivisione degli animali da macello Categorie e qualità organolettici delle carni macellate La frollatura e i tagli	• Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.	II QUADRIMESTRE
La classificazione dei prodotti ittici	Pesci Molluschi Crostacei	▪ Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.	II QUADRIMESTRE
Le farine	La forza della farina Le caratteristiche e	• Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.	II QUADRIMESTRE

	come usarle in cucina		
I cereali	Tipologie Struttura dei semi Utilizzo in cucina	• Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.	II QUADRIMESTRE
MODULI	**Uda**	**COMPETENZE**	**TEMPI**
LA degustazione l'analisi sensoriale	I cinque sensi Mangiare, assaggiare, degustare Analisi edonistica e descrittiva	▪ Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.	II QUADRIMESTRE
Le spezie e le erbe aromatiche	Quali sono le differenze Utilizzo in cucina conservazione	• Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, tecnologico e gastronomico.	II QUADRIMESTRE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE:

PROFESSORE	**BAUCO MATTEO**
DISCIPLINA	**SCIENZE MOTORIE E PORTIVE**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**EDUCARE AL MOVIMENTO (FIORINI,CORETTI,LOVECCHIO)**
STRUMENTI ADOTTATI	**Campi in tensostrutture; Campo di atletica; sussidi multimediali Computer; aula ludica; attrezzi; Ping-pong**
METODI ADOTTATI	**Esperienziale; Lezioni dialogate; Role-play; Attività di gruppo; Problem solving; Piattaforma G-SUITE; Video-lezioni**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Prove pratiche; Test motori; Relazioni; Test on line**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:
Il Gruppo globalmente partecipe e costante nella frequenza. Adeguate le competenze raggiunte e buona la consapevolezza di un corretto stile di vita. Rispettano le regole ed hanno acquisito un buon autocontrollo anche in situazioni di competizioni e di conflittualità. Il percorso a causa dell'emergenza sanitaria si è rimodulato con la DAD

MODULI	UNITÀ'	Competenze	Tempi
MODULO 1	**Effetti del movimento nelle funzioni corpo umano (Apparati, bilancio energetico, composizione corporea, forza, velocità, resistenza)**	**Riesce in linea generale a sapere gli effetti della vita attiva sul dispendio energetico e sul benessere generale della persona a tutte le età** **Esprime e comunica con il movimento** **Usa il gesto motorio con consapevolezza ed espressività e riesce a stabilire rapporti con i compagni** **Trasferisce strategie nelle attività sportive in modo personale e collaborativo e elabora risposte motorie adeguate**	**Primo quadrimestre** **Primo e secondo quadrimestre** **Primo e secondo quadrimestre**
	Attrezzi diversi e svariate situazioni in giochi di gruppo		
	Componente emozionale ed espressiva		
	Giochi di squadra e affinamento del gesto tecnico		
MODULO 2	**Arbitraggio e organizzazione**	**Comprende il valore delle regolee ha acquisito sicurezza nelle decisioni di gioco e nell'organizzazione** **Adotta comportamenti corretti e gestisce le proprie emozioni in situazioni agonistiche** **Conosce le problematiche legate alla sedentarietà dal punto di vista fisico e sociale** **Adotta comportamenti funzionali alla sicurezza per se e per gli altri**	**Secondo Quadrimestre**
	Fair play e rispetto delle regole		
	Alimentazione e corretto stile di vita **Sport e alimentazione bilancio energetico, composizione corporea**		
	Procedure di primo soccorso per una vita quotidiana in sicurezza		
MODULO 3	**Doping e dipendenze**	**Conosce i danni e i pericoli legati all'uso di sostanze illecite**	

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: IRC	
PROFESSORE	**MARCO ROMANI**
DISCIPLINA	**RELIGIONE**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**A LAUTO CONVITO di Massimo Salani - editore: EDB - vol. unico**
STRUMENTI ADOTTATI	**Libro di testo, articoli, film, Bibbia, altri testi**
METODI ADOTTATI	**Lezioni frontali, visione film, confronti di classe**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Scritte, Orali**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe ha dimostrato in generale interesse per gli argomenti trattati partecipando attivamente in classe nei dibattiti e confronti. Con maggiore difficoltà ha vissuto le richieste di prendere appunti creando un quaderno con un percorso dell'anno, questa difficoltà si è accentuata nell'applicazione autonoma. Nonostante questi aspettivissuti con maggiore difficoltà, gli argomenti svolti hanno portato un sufficiente frutto da parte di tutti i componenti del gruppo classe. La produzione di un'attività di gruppo sottoforma di ricerca ed elaborato da presentare al gruppo classe, è stato svolta purtroppo solo da un gruppo di tre studenti della classe.

MODULI	UdA	Tempi 1.	Competenze
MODULO 1	La fede	Primo Quadrimestre	1. Imparare a imparare 2. Comunicare 3. Partecipare/collaborare 4. Agire in modo autonomo e responsabile 5. Risolvere problemi 6. Individuare collegamenti e relazioni 7.Acquisire/Interpretare le informazioni
	La religione		
	Credere		
	Rapporto fede e ragione	Primo Quadrimestre	
	La libertà elemento esistenziale		
MODULO 2	I condizionamenti e laconsapevolezza		
	La felicità e la visione cristiana	Primo Quadrimestre	
MODULO 3	Le festività natalizie: visione cristiana e visione del mondo		
MODULO 4	Le scelte e la vocazione		
	La visione del corpo nella post-modernità	Secondo Quadrimestre	

	come la tecnologia influenza la visione delcorpo e dell'uomo.	**Secondo Quadrimestre**	
	L'aborto	**Secondo Quadrimestre**	
MODULO 5	**Il buddismo e l'induismo:differenze col cristianesimo**	**Secondo Quadrimestre**	

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
PROFESSORESSA	MARIA SOFIA CRISTINI
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione , Volume per la classe quinta , *Autore* Luca La Fauci *Casa Editrice* Markes
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale interattiva
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte; verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è eterogenea in riferimento a capacità e abilità. Un gruppo esiguo di alunni ha lavorato con impegno e serietà, raggiungendo risultati complessivamente buoni. La maggior parte, si è affidata per lo più ad uno studio mnemonico e non sempre produttivo al fine di operare collegamenti. Solo qualche alunno, non ha mantenuto una costante attenzione in classe e applicazione nello studio, dimostrando incertezze nella preparazione e difficoltà nello svolgimento delle prove.
Il giudizio della classe è globalmente sufficiente.
La programmazione si è svolta regolarmente, anche se la sottoscritta Prof.ssa Cristini Maria Sofia è stata nominata ed ha seguito la classe da metà marzo.

UDA	**UdA**	**Tempi**	**Competenze**
UDA 1 Dietetica e Dietoterapia	Unità 1.1 Prìncipi di dietetica ✓ *Termini di dietetica* ✓ *Valutazione dello stato nutrizionale* ✓ *Il Bilancio Energetico ed i parametri che lo influenzano ,fabbisogno energetico* ✓ *La razione alimentare quotidiana e LARN* ✓ *La valutazione del corretto metabolismo dei nutrienti*	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 ✓ *Linee guida per una sana alimentazione* ✓ *La dieta mediterranea* ✓ *Modelli dietetici vegetariani* ✓ *Diete a basso contenuto di carboidrati*		
	Unità 1.3 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche ✓ *Alimentazione in gravidanza* ✓ *Alimentazione durante l'allattamento* ✓ *Alimentazione nell'età evolutiva (dieta del lattante, lo svezzamento, alimentazione nella seconda infanzia, la dieta dall'età scolare all' adolescenza)* ✓ *Alimentazione nella terza età* ✓ *Alimentazione e Sport*		

	Unità 1.4 Alimentazione nelle diverse condizioni patologiche ✓ *Le dietoterapie* ✓ *L'obesità* ✓ *Le Dislipidemie* ✓ *L'aterosclerosi* ✓ *L'ipertensione arteriosa* ✓ *Il diabete* ✓ *La sindrome metabolica* ✓ *le allergie alimentari* ✓ *Le intolleranze alimentari* ✓ *Alimentazione e cancro* ✓ *I Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia)*		
UDA 2 Qualità, Tutela del Made in Italy, Sostenibilità e nuovi prodotti agroalimentari	Unità 2.1. Qualità degli alimenti, marchi di qualità dei prodotti tipici e tutela del "Made in Italy" ✓ *Qualità degli alimenti* ✓ *I marchi di qualità dei prodotti tipici* ✓ *Tutela del "Made in Italy" e frodi alimentari*	Secondo Quadrimestre	
	Unità 2.2 Sostenibilità ambientale nelle filiere agroalimentari e consumi "etici" ✓ *Produzione agroalimentare ed impatto ambientale* ✓ *La doppia piramide alimentare e ambientale* ✓ *La filiera corta : alimenti a "chilometro zero"* ✓ *Sistemi produttivi sostenibili* ✓ *Consumi etici e slow food*		

	Unità 2.3 Nuovi prodotti alimentari ✓ *Alimenti di nuova gamma* ✓ *Alimenti alleggeriti* ✓ *Alimenti arricchiti* ✓ *Alimenti funzionali* ✓ *Alimenti per gruppi specifici* ✓ *Nuovi alimenti* ✓ *Alimenti OGM*		
UDA 3 Igiene degli alimenti	Unità 3.1 Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate ✓ *Contaminanti fisici e chimici e malattie correlate* ✓ *Contaminazione biologica* ✓ *Principali malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri* ✓ *Principali Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti*	Primo Quadrimestre	**Competenze Professionali** (CP1.,CP2,CP4,) **Competenze area comune** (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12) **Competenze Professionali** (CP3.) **Competenze area comune** **(**CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE	
PROFESSORE	**LUIGI RICCIO**
DISCIPLINA	**L.S.E.S.V.**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO EAUTORE	**ALMA SALA E VENDITA PER CUCINA – DEDIZIONO 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 A è composta da un totale di 14 alunni di cui 2 femmine e 12 maschi,
All'interno del gruppo ci sono n.2 alunni DSA per tutti si sono utilizzati gli strumenti dispensativi e compensativi così come previsto dalla programmazione dipartimentale..
Per tutta la classe si è proceduto principalmente su obiettivi minimi riuscendo comunque a migliorare leabilità di base.
La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli alunni della classe che hanno saputo riprendere e rispettare i consueti ritmi della vita scolastica, pur avendo, alcuni di loro, una vivacità accentuata.

MODULI	UNITÀ	Tempi	Competenze
MODULO 1 **MENU E NON SOLO**	La ristorazione commerciale La tipologia dei menu La tipologia dei pasti La composizione classica del menu Nascita della pasta seccae fresca Marco Polo, Caterina De' Medici, , Chef italiani e francesi Cioccolato o theobroma: "il cibo degli dei" come nasce il cacao in polvere	**Sett./Ott.**	Classificazione dei vini e peculiarità dell'enografia regionale e nazionaleLe tradizioni culturali ed enogastronomiche di un territorio in riferimento all'assetto agroalimentare

	Caratteristiche delleacque minerale e le relative produzioni regionali *Abbinamento acqua cibo*		Conoscere le procedure e la normativa riguardante le diverse tipologie delle lavorazioni Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali
MODULO 2 **LA LEGISLAZIONE ENOGASTRONOMICA**	• La piramide diqualità dei vini • Le zone vitivinicole delLazio	**Novembre**	Tecniche specifiche per la conoscenza e la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia
	• DOP, IGP e STG: cosa sonoe come distinguerli • DOP, IGP e STG delle Regioni Italiane • Il isciplinare diproduzione • Tracciabilita' e rintracciabilita' deiprodotti		Principi di eco sostenibilità applicati ai settori di riferimento Tecniche di ascolto attivo del cliente
MODULO 3 **Il Vino**	*VinoSpumante* *Vino Frizzante* *Prosecco* *Vini Passiti* *Vini Liquorosi*	**Dic./Genn**	
	La viticultura regionaleitaliana		
MODULO 4 **Abbinamento cibo**	Le sensazioni organolettiche del cibo e del vino Abbinamento cibo vino Abbinamento dolci vino	**Feb./mar.**	

SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA – COLLOQUIO

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario: Prima Prova scritta: 6 marzo 2023; 19 aprile 2023 Seconda prova scritta: 29 marzo 2023; 27 aprile 2023
Modalità di svolgimento prove scritte: <u>La prima prova</u> scritta ha avuto una durata di 6 ore; <u>La seconda prova</u> scritta ha avuto una durata di 6 ore. Tipologia A (prima simulazione) Tipologia B (seconda simulazione)
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. 45 del 9 marzo 2023 Il colloquio (nota MIM n° 2860 del 30/12) è svolto in chiave **multi e interdisciplinare** al fine di valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi collegandoli opportunamente tra loro.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

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

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

TIPOLOGIA 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	
TIPOLOGIA 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	
		Sicuro ed articolato	14-15	

	3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Decisamente carente	3-4	
		Frammentaria	5	
		Adeguata	**6**	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
VALUTAZIONE	Punteggio_____ /100 **(sufficienza 60)**			
	Punteggio finale _____/ 20 (**sufficienza 12)** (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)			

LA COMMISSIONE

_____ _____

_____ _____

_____ _____

IL PRESIDENTE

_____

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

Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Candidato ……Classe ……

Indicatori	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Pieno riconoscimento delle argomentazioni del testo	3	
	Adeguata 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	
	Adeguata conoscenza delle discipline, ma essenziale	4	
	Parzialmente adeguata, superficiale	3	
	Frammentaria e carenziale	2	
	Inesistente	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Eccellente rilevazione delle problematiche, elaborazione originale nella risoluzione dei problemi	8	
	Ottima padronanza delle competenze tecnico-professionali e risoluzione problematiche	7	
	Buona rilevazione delle problematiche, buone competenze tecnico-professionali e nel motivare le soluzioni	6	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione delle soluzioni con semplici motivazioni	5	
	Sufficienti competenze tecniche e professionali; rilevazione delle problematiche senza esauriente motivazione	4	
	Mediocri competenze tecniche e professionali e rilevazioni delle problematiche senza soluzioni adeguate	3	
	Insufficiente e frammentaria rilevazione delle problematiche, non elabora soluzioni	2	
	Gravemente insufficiente, inesistente rilevazione delle problematiche ed elaborazione delle soluzioni	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale .	Completa e corretta capacità di argomentare e collegare le informazioni utilizzando linguaggi specifici	3	
	Corretta argomentazione, discreta capacità di collegamento e dell'utilizzo della terminologia	2	
	Inesatta argomentazione e inesistente capacità di collegamento delle informazioni. Terminologia non chiara e inadeguata al contesto	1	
	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 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 comprension e della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				_____/20

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE

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