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

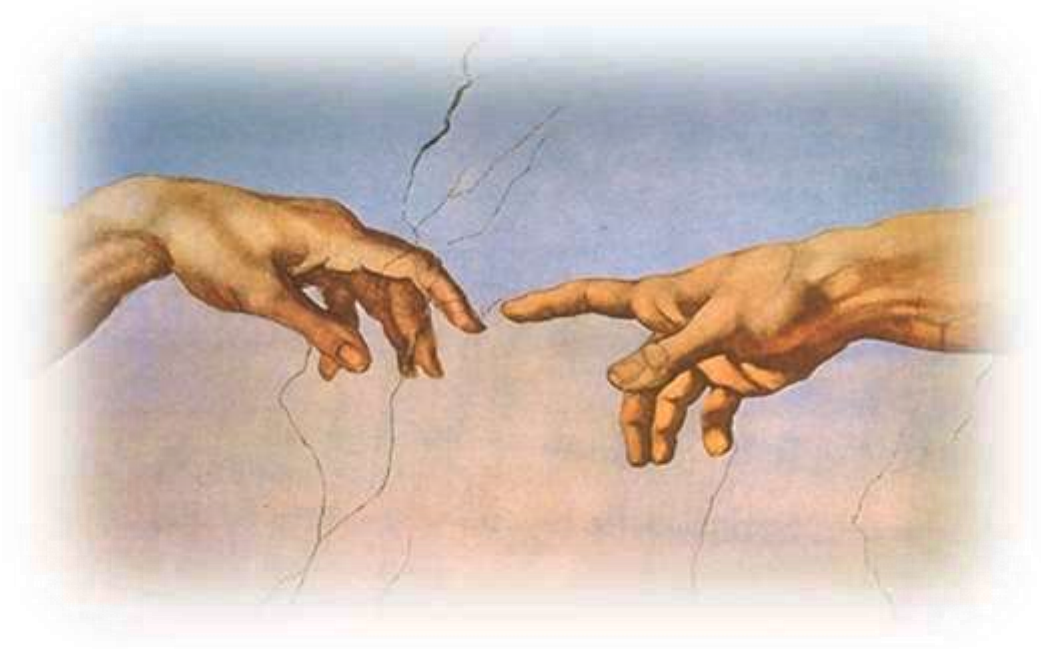
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it

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

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.

CLASSE V^{A} SEZ. C

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	**Pag. 4**
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO - QUADRO ORARIO SETTIMANALE	**Pag. 5-7**
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE - DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE (coordinatore, tutor PCTO, commissari interni) - ELENCO ALUNNI - COMPONENTE GENITORI	**Pag.8**
ELENCO CANDIDATI - CANDIDATI INTERNI - CANDIDATI ESTERNI	**Pag.9**
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE - PROFILO DELLA CLASSE - STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO - CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI	**Pag. 10**
VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	**Pag. 13**
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	**Pag. 14**
UdA INTERDISCIPLINARI	**Pag.18**
PROVE INVALSI	**Pag.19**
PCTO	**Pag. 20**
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO	**Pag. 21**
RELAZIONI, CONTENUTI DISCIPLINARI SINGOLE MATERIE E SUSSIDI DIDATTICI UTILIZZATI	**Pag. 23**
SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA	**Pag. 53**
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA, SECONDA PROVA E COLLOQUIO	**Pag. 54**
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA DISPONIBILE PER LA COMMISSIONE	**Pag. 60**
FIRME COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	**Pag. 61**

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.

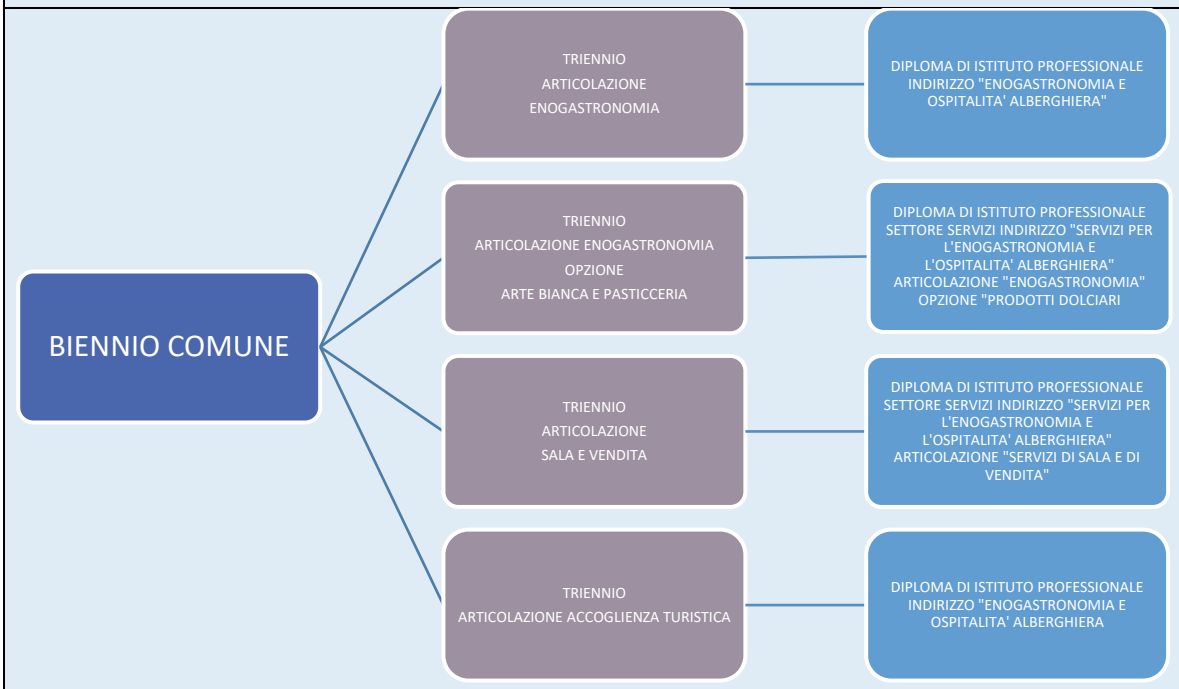
Dal 1965 l'Istituto ha un convitto annesso che ospita annualmente oltre 110 alunni.

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.



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	LAB CUCINA	FRANCESE	LAB.SALA	LETTERE(SP)	LAB.SALA
2	LAB CUCINA	STORIA	LETTERE (SP)	LETTERE(SP)	FRANCESE
3	LAB CUCINA	ALIMENTAZIONE	DTA	INGLESE(SP)	ALIMENTAZIONE(SP)
4	LAB CUCINA	DTA	SC.MOTORIE	FRANCESE	IRC
5	LAB CUCINA	MATEMATICA (SP)	SC.MOTORIE	MATEMATICA	INGLESE
6	LAB CUCINA	LETTERE	ALIMENTAZIONE	DTA	STORIA
7			MATEMATICA	ALIMENTAZIONE	

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**
GIOVANNA MASI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
GIOVANNA MASI	STORIA
ANNA LISA MARIANI	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE
ROSELLA BORGHINI	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE
DONATO BACCARI	MATEMATICA
ANNA PAOLA FARINA	DTA
FEDERICA CORRENTE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
NADINO COLLEPARDO	L.S.E.S.S.V.
ANTONIO BRANCATO	L.S.E.S.C.
CRISTIANA DE SANTIS	IRC
ANNA VERGONA	SCIENZE MOTORIE
DOCENTE/I SPECIALIZZATO/I:	-
SPECIALISTICA:	ALESSIA MARTUCCI

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE	**PROF.SSA FEDERICA CORRENTE**
DOCENTE TUTOR PCTO	PROF.SSA GIOVANNA MASI
DOCENTE TUTOR ED. CIVICA	PROF.SSA ANNA PAOLA FARINA
DOCENTE TUTOR PFI	PROF.SSA FEDERICA CORRENTE

ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE ALUNNI	**1**	
	2	
ELETTI RAPPRESENTANTI COMPONENTE GENITORI	**1**	**-**
	2	**-**

COMMISSARI INTERNI	**MATERIA**
FEDERICA CORRENTE	**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**
ANTONIO BRANCATO	**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE CUCINA**
NADINO COLLEPARDO	**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE SALA/BAR**

ELENCO CANDIDATI

ELENCO CANDIDATI INTERNI			
N°	**COGNOME**	**NOME**	**PROVENIENZA** (es. altra classe o Istituto)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

CANDIDATI ESTERNI			
N°	**COGNOME**	**NOME**	
1			
2			

PROFILO DELLA CLASSE

SITUAZIONE DI PARTENZA
La classe V^ C, ad indirizzo enogastronomia settore cucina, è composta da 15 alunni che hanno condiviso il percorso scolastico a partire dal terzo anno, ad eccezione di due studenti che si sono inseriti nel gruppo classe nel precedente anno scolastico. Dei due studenti, uno proviene da un altro istituto ed una non è madrelingua italiana ed è in possesso di diploma conseguito nel proprio Paese di origine. Sono presenti quattro alunni con bisogni educativi speciali dovuti a disturbi specifici dell'apprendimento o svantaggio linguistico e per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto, come da normativa, il PDP. Nella classe sono presenti sei alunni convittori. L'ambiente culturale e socio-economico di provenienza è eterogeneo. Dal punto di vista disciplinare, la classe si è mostrata educata nel corso dei tre anni. Dal punto di vista didattico, la situazione di partenza è risultata eterogenea.

SITUAZIONE ATTUALE
La classe,nel corso del presente anno scolastico si è mostrata, generalmente, educata e rispettosa dei docenti e dei compagni mostrando una coesione maggiore rispetto al passato. La frequenza scolastica è stata continua e costante tranne che per alcuni elementi, in particolare un alunno non sta frequentando le lezioni e non ha effettuato le prove invalsi nel mese di marzo. La partecipazione al dialogo educativo è stata nel complesso positiva e costruttiva anche se è stato necessario sollecitare l'attenzione e la partecipazione attiva, sia in classe che a casa, per alcuni elementi. La classe non ha goduto della continuità didattica per tutte le discipline nel corso del triennio e nell'ultimo anno sono subentrati nuovi docenti di Laboratorio dei Servizi enogastronomici–settore Cucina; Laboratorio dei Servizi enogastronomici-settore Sala/Bar; Diritto e Tecniche Amministrative. Il consiglio di classe ha sempre operato per sollecitare l'attenzione degli alunni,coinvolgendoli durante le spiegazioni e predisponendo momenti di controllo informale con discussioni e riepiloghi collettivi a cui tutti gli alunni sono stati invitati a partecipare. La valutazione complessiva ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi programmati ed espressi in termini di conoscenze, competenze e abilità operative e linguistiche, nonché dell'interesse, della partecipazione al dialogo educativo, dell'impegno e della progressione rispetto al livello di partenza. Dal punto di vista didattico, gli alunni hanno conseguito gli obiettivi programmati con livelli di preparazione eterogenei: alcuni alunni, che si si sono sempre impegnati con costanza,studio e partecipazione alla vita scolastica, hanno raggiunto buoni livelli finali e risultano avere una preparazione ottimale anche per un eventuale, futuro, percorso universitario; altri hanno raggiunto livelli discreti ed un'altra parte, che presentava lacune pregresse anche in partenza, mostra un rendimento appena sufficiente.

ATTIVITÀ DI RECUPERO ATTIVATE:
Il consiglio di classe ha attivato le seguenti iniziative di recupero, come deliberato dal Collegio dei Docenti: recupero in itinere delle carenze disciplinari alla fine del primo quadrimestre, Sono statI effettuati approfondimenti degli argomenti trattati in base alle necessità degli alunni e i docenti hanno utilizzato una didattica inclusiva per rispondere alle esigenze e alle peculiarità degli allievi.

STORIA DEL TRIENNIO CONCLUSIVO
CONTINUITÀ DIDATTICA DOCENTI

DOCENTE	MATERIA INSEGNATA	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
GIOVANNA MASI	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	x	x	x
GIOVANNA MASI	STORIA	x	x	x
ANNA LISA MARIANI	PRIMA LINGUA STRANIERA INGLESE	x	x	x
ROSELLA BORGHINI	SECONDA LINGUA STRANIERA FRANCESE		x	x
DONATO BACCARI	MATEMATICA	x	x	x
ANNA PAOLA FARINA	DTA			x
FEDERICA CORRENTE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x	x	x
NADINO COLLEPARDO	L.S.E.S.S.V.			x
ANTONIO BRANCATO	L.S.E.S.C.			x
CRISTIANA DE SANTIS	IRC	x	x	x
ANNA VERGONA	SCIENZE MOTORIE		x	x

VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
Strumenti di misurazione delle verifiche	Si rimanda alle griglie elaborate e deliberate dal Collegio dei docenti inserite nel PTOF.
Strumenti di osservazione del comportamento	Si rimanda alla griglia elaborata e deliberate dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF.
Credito scolastico	La valutazione è avvenuta in riferimento alle tabelle di valutazione del credito stabilite a livello Ministeriale.

EDUCAZIONE CIVICA

- **U.d.A realizzate nel corso dell'anno**
  A-L'Europa
  B-La Partecipazione alla vita pubblica ed il voto

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA I° QUADRIMESTRE	
Denominazione	**L'Europa**
Compito - prodotto	Realizzazione di un prodotto/progetto sull'importanza della UE
Competenze	• Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Comprendere il significato generale del materiale proposto in lingua straniera. • Esprimere e argomentare, in lingua straniera, le proprie opinioni • Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali • Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino • Identificare le diverse funzioni degli organi dello Stato • Individuare le funzioni del Presidente della Repubblica • Comprendere gli effetti politici dell'integrazione europea • Comprendere come saremmo senza l'Europa in questo contesto di Pandemia.

Abilità	**Conoscenze**
Collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri. Traguardi : Acquisizione della consapevolezza del ruolo che ognuno può svolgere localmente a livello europeo per costruire società più pacifiche, tolleranti inclusive in cui ciascun cittadino possa vivere, lavorare e realizzarsi come essere umano.	

Prendere coscienza dei propri diritti e doveri quanto studente, cittadino e futuro lavoratore. Garantire la piena ed effettiva partecipazione femminile ad ogni livello decisionale in ambito politico- economico e della vita pubblica Garantire un processo decisionale responsabile, aperto a tutti, partecipativo e rappresentativo a tutti i livelli. Garantire un pubblico accesso all'informazione e proteggere le libertà fondamentali, in conformità con la legislazione nazionale e con accordi internazionali.	

Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe	
Prerequisiti	Nessuno	
Fase di applicazione	Primo quadrimestre	
Tempi e Articolazione	DTA	
	Le organizzazioni internazionali	1
	La composizione e funzione degli organi comunitari	1
	Agenda 2030	1
	L'Euro	1
	inglese	
	Essere cittadini europei	1
	L'Erasmus	2
	storia	
	Il processo di integrazione europea	2
	italiano	
	Come saremmo senza l'Europa	2
	Sc Alimenti	
	Lo sviluppo sostenibile	2
	Francese	
	Essere cittadini europei	1
	Attività Progettuale	
	Attività Extrascolastica con sportello Europa	2
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo	
Metodologia	Ricerca individuale e di gruppo Lezione in compresenza/Lezione dialogata Didattica laboratoriale Analisi di casi Partecipazione ad incontri, preferibilmente online ed in coerenza con la normativa anti- Covid, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di relazione di approfondimento/ autoriflessione	

	Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	Risorse interne Docenti, Storia, DTA, Italiano, Inglese, Scienza degli alimenti, Francese Risorse Esterne Relatori dei convegni
Strumenti	Computer Fotocamera e videocamera digitali Libri di testo e materiali informativi degli esperti Internet
Valutazione	Sulla base delle griglie di valutazione approvate dal CdD.

UNITA' DI APPRENDIMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA II° QUADRIMESTRE	
Denominazione	**La partecipazione alla vita pubblica ed il voto**
Compito - prodotto	Realizzazione di una presentazione prodotto sull'importanza della partecipazione e del voto
Competenze mirate	• Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. • Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali costituzionali • Individuare il ruolo della Costituzione a tutela della persona come individuo e come cittadino • Identificare le diverse funzioni degli organi dello Stato • Individuare le funzioni del Presidente della Repubblica

Abilità	**Conoscenze**
Collocare l'esperienza digitale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.	

Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe	
Prerequisiti	Nessuno	
Fase di applicazione	Secondo quadrimestre	
Tempi e Articolazione	italiano	
	I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	2
	La democrazia a Scuola: gli organi collegiali	2
	DTA	
	Gli Organi costituzionali	1
	I Principi fondamentali della Costituzione: diritti e doveri	1

	Le madri costituenti ed il voto alle donne	2
	Storia	
	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione	2
	Quando partecipare è un dovere ed un sacrificio: la resistenza	2
	Attività Progettuali	
	Una frase per Willy	3
	Incontriamo il sindacato	2
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo Partecipazione Convegno	
Metodologia	Ricerca individuale e di gruppo Lezione in compresenza/Lezione dialogata Didattica laboratoriale Analisi di casi Partecipazione ad incontri, preferibilmente online ed in coerenza con la normativa anti- Covid, con esperti e testimoni, visione di film, e relativa stesura di relazione di approfondimento/ autoriflessione Debate Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi Brainstorming	
Risorse umane • ***interne*** • ***esterne***	Risorse interne Docenti, DTA, Italiano, Storia Risorse Esterne Relatore al convegno	
Strumenti	Computer Fotocamera e videocamera digitali Libri di testo e materiali informativi degli esperti Internet	
Valutazione	Sulla base delle griglie di valutazione approvate dal CdD.	

UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

- **U.d.A realizzata nel corso dell'anno**
  A- L'era del Futurismo

N.B. L'Uda svolta è pubblicata sul sito dell'Istituto.

PROVE INVALSI				
N°	**COGNOME**	**NOME**	**SECONDO ANNO**	**QUINTO ANNO**
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

N.B. Il secondo anno non sono state effettuate le prove INVALSI a causa della pandemia.

PCTO

(PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO)

La classe nel corso del triennio ha partecipato alle attività di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) ovvero l'ex alternanza scuola lavoro, presso alberghi e ristoranti di settore in Italia e alcuni alunni anche all'Estero (Malta e Spagna) .

Le esperienze effettuate hanno fornito agli studenti la possibilità di sviluppare competenze personali, sociali, interdisciplinari e di cimentarsi nel mondo del lavoro in modo tale da capire il ramo lavorativo più adatto alle proprie attitudini e fare così una scelta più consapevole alla fine del quinquennio per il futuro lavorativo o di studio.

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate Viaggio di istruzione	Alla Scoperta del Lazio: territorio, tradizioni , ecosostenibilità (un alunno)	Gaeta	24-29 ottobre 2022
	Uscita didattica presso Cassino	Cassino	3 Maggio 2023
Progetti Manifestazioni culturali ecc.	Incontro: "Obesity day, giornata Nazionale di sensibilizzazione per la prevenzione dell'obesità e del sovrappeso"	Campo Catino	10 ottobre 2022
	"Insieme per Willy"	Salone dell' Istituto	2 ore , 5 dicembre 2022, 20 gennaio 2023
	Seminario sulla sicurezza stradale	Salone dell'Istituto	5 ore, 16 novembre 2022
	Celebrazione Giornata della Memoria	Salone dell'Istituto	2 ore, 27 gennaio 2023
	Un giorno al cinema: visione del film "Si, chef!La brigade."	Teatro comunale di Fiuggi	23 Febbraio 2023
	Incontro informativo sulla sicurezza stradale	Salone dell'istituto	2 ore, 2 marzo 2023
	Partecipazione spettacolo teatrale: "La roba", G. Verga	Teatro Quirino, Roma	8 marzo 2023
	Incontro con l'autore: Angela Flori	Salone dell'Istituto	13 marzo 2023
	Un giorno al cinema: visione del film "Creed III".	Teatro comunale di Fiuggi	28 marzo 2023
	Lezione digitale "Investiamo sul futuro"	Classe	1,30 ore 5 maggio 2023
	Giornata formativa sulla donazione del sangue in collaborazione con	Classe	17 ottobre 2022

	l’associazione AVIS		
Orientamento (es. al lavoro e universitario)	Incontro post diploma: “Accademia Intrecci”	Salone dell’Istituto	2 ore, 1 Febbraio 2023
	Incontro post diploma: “ALMA: La scuola internazionale di Cucina Italiana”	Biblioteca dell’Istituto	1 ora, 28 Febbraio 2023
	Incontro di formazione: progetto “Orientarsi al futuro”	Salone dell’Istituto	1 ora, 30 marzo 2023
Sport	Six Nations di rugby , Italia VS Irlanda	Roma Stadio olimpico	25 Febbraio 2023

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	**MASI GIOVANNA**
DISCIPLINA	**ITALIANO**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**"ZEFIRO" di Terrile, Biglia, Terrile. Paravia**
STRUMENTI ADOTTATI	**Libro di testo, materiale didattico cartaceo e multimediale**
METODI ADOTTATI	**Lezione frontale partecipata interattiva, apprendimento scoperta guidata, problem solving, lavoro individuale e di gruppo.**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Verifiche scritte secondo le tipologie A, B, C, verifiche orali disciplinari e pluridisciplinari attraverso documenti di riferimento**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Gli studenti hanno avuto nel corso di tutto l'anno un comportamento corretto e, per la maggior parte degli alunni, responsabile. Hanno partecipato attivamente al dialogo educativo e l'interesse verso la disciplina è stato abbastanza costante tanto che le attività proposte sono state seguite con curiosità. In qualche momento dell'anno è stato necessario sollecitare alcuni studenti ad uno studio più proficuo anche in vista dell'Esame di Stato, sia nelle forme di scrittura che nella preparazione ad un orale che prevede la trattazione di più aspetti dell'attività didattica. Gli studenti non hanno mancato di mettersi sempre alla prova pur con esiti non sempre positivi per tutti. I livelli di competenza raggiunti, e quindi le relative conoscenze e abilità linguistico-letterarie previste dalla programmazione disciplinare, risultano eterogenei.

All'interno del gruppo classe vi sono studenti che, avendo una buona preparazione di base e una buona propensione allo studio e all'approfondimento, hanno potenziato il metodo di studio, la capacità di argomentare e collegare i contenuti appresi; altri studenti hanno effettuato, opportunamente guidati, un buon lavoro di consolidamento delle modalità di lavoro e sono migliorati nella capacità espositiva. Un altro gruppo ha avuto necessità di essere guidato e, pur impegnandosi, presenta ancora delle carenze nel metodo di studio e linguistiche (a tal proposito si evidenzia la presenza di una studentessa che proviene da altro Paese e che è di madrelingua non italiana; presenta alcune difficoltà nell'elaborazione e nella composizione scritta oltre che nell'esposizione orale). Un ultimo gruppo ha lavorato principalmente su obiettivi minimi riuscendo comunque a migliorare le abilità di base.

UDA	UNITÀ	Competenze	Tempi
UDA 1 **L'età del Realismo e del Positivismo: la scienza come**	**Il Naturalismo: il romanzo sperimentale e l'affermazione del metodo scientifico alla letteratura**	**-Riconoscere le linee essenziale della storia delle idee, della cultura e della letteratura**	**Settembre Ottobre Novembre**
	Il Verismo: il rifiuto	**-Riconoscere le linee essenziale della storia delle idee, della cultura e della**	

unica fonte di conoscenza	**dell'ottimistica fiducia nella scienza.**	**letteratura**	
	Giovanni Verga: il documento umano e l'impersonalità	**-Comprendere l'importanza del contributo di Verga alla cultura del suo tempo e dei secoli successivi**	
UDA 2 L'età del Decadentismo: espressione di una vasta crisi culturale	**Le filosofie irrazionali: Freud, Nietzsche, Bergson**	**-Riconoscere l'evoluzione del pensiero e i conseguenti cambiamenti sulle strutture e sui temi della narrativa decadente**	**Dicembre Gennaio Febbraio Marzo**
	Nuove tendenze poetiche: la realtà non in ciò che si vede con gli occhi ma in ciò che si percepisce con i sensi	**-Individuare modalità espressive nuove in relazione ai cambiamenti socio-culturali**	
	Giovanni Pascoli: la poesia del ricordo e le figure retoriche sensi	**-Individuare forme, suoni e temi di una poesia specchio dell'anima di quel "fanciullino" che è in ognuno di noi**	
	Gabriele D'Annunzio: una vita ad opera d'arte	**-Individuare gli aspetti storico-biografici attraverso cui comprendere la personalità, le opere e il pensiero**	
	La destrutturazione dl romanzo. Luigi Pirandello: pazzia e perdita dell'identità Italo Svevo: inettitudine e guarigione	**-Comprendere l'insanabile contrasto vita/forma e la crisi dell'individuo -Il romanzo psicologico come strumento di indagine della psiche umana**	
UDA 3 Le Avanguardie storiche	**Dal Crepuscolarismo al Futurismo: dalle piccole cose all'esaltazione della modernità**	**-Comprendere la rottura con la tradizione e lo sperimentalismo letterario**	
UDA 4 La poesia Italiana	**Giuseppe Ungaretti: poesie dal fronte**	**-Riconoscere l'essenzialità della parola nella poesia della memoria**	**Aprile Maggio**

del Novecento: tra continuità e innovazione **UDA 5** **Il Neorealismo tra narrativa, cronaca e memorialistica**	**L'Ermetismo: la nuova sensibilità poetica**	**-Comprendere il distacco della parola da tutto ciò che è realtà concreta**	
	Eugenio Montale: la poesia come "positività della vita"	**-Comprendere il disagio dell'uomo contemporaneo**	
	I filoni di testimonianza	**- Comprendere il ritorno all'impianto realistico del romanzo**	**Maggio**

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE:STORIA	
PROFESSORE	MASI GIOVANNA
DISCIPLINA	**STORIA**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**A.BRANCATI-T.PAGLIARANI, "Dialogo con la storia e l'attualità", La Nuova Italia, vol.3**
STRUMENTI ADOTTATI	**Libro di testo, materiale didattico cartaceo e multimediale**
METODI ADOTTATI	**Lezione frontale partecipata interattiva, apprendimento scoperta guidata, problem solving, lavoro individuale e di gruppo**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Verifiche orali disciplinari e pluridisciplinari attraverso documenti di riferimento**

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE

Gli studenti hanno avuto nel corso di tutto l'anno un comportamento corretto e, per la maggior parte degli alunni, responsabile. La partecipazione al dialogo educativo è stata a tratti vivace ma sempre nei limiti della correttezza. L'interesse verso la disciplina è stato abbastanza costante e le attività proposte sono state seguite con curiosità. In qualche momento dell'anno è stato necessario sollecitare alcuni studenti ad uno studio più proficuo anche in vista dell'Esame di Stato, sia nelle forme di scrittura che nella preparazione ad un orale che prevede la trattazione di più aspetti dell'attività didattica. Gli studenti non hanno mancato di mettersi sempre alla prova pur con esiti non sempre positivi per tutti. I livelli di competenza raggiunti, e quindi le relative conoscenze e abilità linguistico-letterarie previste dalla programmazione disciplinare, risultano eterogenei.

All'interno del gruppo classe vi sono studenti che, avendo una buona preparazione di base e una buona propensione allo studio e all'approfondimento, hanno potenziato il metodo di studio, le capacità di argomentare e collegare i contenuti appresi; altri studenti hanno effettuato, opportunamente guidati, un buon lavoro di consolidamento delle modalità di lavoro e sono migliorati nella capacità espositiva. Un altro gruppo ha avuto necessità di essere guidato e, pur impegnandosi, presenta ancora delle carenze nel metodo di studio e linguistiche (a tal proposito si evidenzia la presenza di una studentessa che proviene da altro Paese e che è di madrelingua non italiana; questi presenta alcune difficoltà nell'elaborazione e nella composizione scritta oltre che nell' esposizione orale). Un ultimo gruppo ha lavorato principalmente su obiettivi minimi riuscendo comunque a migliorare le abilità di base.

MODULI	UNITÀ'	Competenze	Tempi
UDA 1	**La Seconda Rivoluzione industriale** **Le Rivendicazioni sociali: gli operai e le donne**	- **Saper comprendere il concetto di svolta storica (in ambito tecnologico ed economico)** - **Saper collegare le specificità delle principali ideologie dell'Ottocento e del Novecento**	

UDA 2	**L'Imperialismo: motivazioni e caratteristiche; il colonialismo in Africa**	- **Saper cogliere i fattori fondamentali che determinarono la potenza militare di uno Stato.**	
UDA 3	**L'Età di Giolitti– Le riforme – Il fenomeno dell'emigrazione**	- **Saper comprendere il modello di potere basato sul principio della sovranità popolare e sui diritti del cittadino .** - **Analizzare i caratteri fondamentali del riformismo giolittiano.** - **Comprendere le cause del fenomeno migratorio**	
UDA 4	**La Grande Guerra– Cause – Alleanze – Ruolo dell'Italia – Fasi della guerra di logoramento – Conseguenze**	- **Sintetizzare le cause.** - **Confrontare le reazioni dei neutralisti e interventisti.** - **Collocare nello spazio e nel tempo le fasi della guerra.** - **Sintetizzare le conseguenze della guerra** -	
UDA 5	**LA RIVOLUZIONE RUSSA: LE DUE RIVOLUZIONI – LA GUERRA CIVILE – L'UNIONE SOVIETICA DI STALIN**	- **Comprendere le cause del crollo del regime zarista e distinguere fra le due rivoluzioni del 1917.**	
UDA 6	**Gli anni del Fascismo – L'Italia doo la prima guerra mondiale – I Fasci di combattimento – Il Fascismo cme nuovo soggetto politico – Mussolini e il regim totalitario**	- **Saper individuare i caratteri specifici di una ideologia.**	
UDA 7	**La Germania di Hitler – Il Regime totalitario – Le teorie interrazziali- L'aggressione di Hitler all'Europa - La guerra fino agli ultimi atti – Lo sterminio degli Ebrei**	- **Saper cogliere i caratteri di un regime totalitario**	
UDA 8	**La spartizione del mondo tra USA e URSS – I diritti fondamentali dell'uomo**	- **Saper comprendere il concetto di svolta storica (in ambito politico)**	

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI

DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

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	✓ Libro di testo in adozione; ✓ Appunti del docente; ✓ Monitor interattivo.
METODI ADOTTATI	✓ lezione frontale ✓ lezione partecipata ✓ lavoro individuale e di gruppo (cooperative learning) ✓ lezione dialogata ✓ esercitazioni guidate
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	✓ verifiche formative ✓ verifiche sommative ✓ prove semistrutturate ✓ verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE:
La classe VA formata da 15 alunni di cui 4 femmine e 11 maschi, con una sola articolazione “Enogastronomia”, è risultata una classe dal comportamento corretto; la partecipazione al dialogo educativo non è stata sempre costante per un gruppo 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 disomogenea. Alcuni alunni hanno evidenziato, il perdurare di lacune di base, altri hanno seguito le lezioni normalmente, infine un gruppo ristretto di alunni hanno mostrato una buona preparazione di base, partecipando attivamente alle lezioni. Questi ultimi sono stati spesso utilizzati come tutor per gli elementi più deboli.

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	1. Percentuali 2. Proporzioni 3. Equazioni di primo grado 4. Equazioni di secondo grado 5. Sistemi lineari	- Saper calcolare le percentuali - Saper calcolare le proporzioni - Saper riconoscere equazioni determinate, indeterminate, impossibili - Saper risolvere	**C3 - CC12**	**Primo quadrimestre**

	ANALITICA	6. Elementi di geometria euclidea 7. Elementi di geometria analitica	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 - Saper riconoscere i principali enti, figure e luoghi geometrici - Saper operare con i principali problemi di retta e parabola		
1	**Disequazioni**	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	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 quadrimestre**
2	**Introduzione all'analisi**	a. L'insieme R: richiami e complementi b. Funzioni reali di variabile reale: dominio e studio del segno c. Funzioni reali di variabile reale: prime proprietà d. I grafici di alcune funzioni di base	a. Saper riconoscere gli intervalli limitati ed illimitati b. Saper classificare le funzioni matematiche 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	**C3 - CC12**	**Primo quadrimestre**

			cartesiani **f.** Saper studiare il segno di una funzione		
3	**Limiti di funzioni reali di variabile reale**	a. Introduzione al concetto di limite b. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti c. Forme di indecisioni di funzioni algebriche d. Forme di indecisioni di alcune funzioni trascendenti	a. Saper riconoscere un limite finito b. Saper riconoscere un limite infinito c. Saper riconoscere un limite destro e un limite sinistro d. Saper calcolare i limiti di funzioni elementari e. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui i due limiti siano finiti f. Saper applicare le regole per il calcolo dei limiti nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito g. Saper applicare le tecniche per risolvere le forme di indecisione di funzioni algebriche	**C3 - CC12**	**Secondo quadrimestre**
4	**Continuità**	a. Funzioni continue b. Punti singolari e loro classificazione c. Proprietà delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato d. Asintoti e grafico probabile di una	a. Saper riconoscere una funzione continua b. Saper riconoscere e classificare un punto singolare c. Sapere applicare i teoremi delle funzioni continue in un intervallo chiuso e limitato d. Saper determinare gli asintoti di una funzione e. Saper disegnare il grafico probabile di una funzione	**C3 - CC12**	**Secondo quadrimestre**
5	**Derivate e teoremi sulle funzioni derivabili**	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	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	**C3 - CC12**	**Secondo quadrimestre**

		g. Criteri per l'analisi dei punti stazionari e dei punti di flesso h. Il teorema di de l'Hopital	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		
6	**Lo studio di funzioni**	a. Schema per lo studio del grafico di una funzione b. Esempi di studio di funzioni	a. Saper utilizzare lo schema per lo studio grafico di una funzione b. Saper studiare una funzione algebrica razionale intera c. Saper studiare una funzione algebrica razionale	**C3 - CC12**	**Secondo quadrimestre**

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI

DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE :LINGUA INGLESE	
PROFESSORE	**Mariani Anna Lisa**
DISCIPLINA	**Lingua Inglese**
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	**"LIGHT THE FIRE" E. Assirelli, A. Vetri, B. Cappellini - RIZZOLI**
STRUMENTI ADOTTATI	**Lezione frontale partecipata, Lezione interattiva, Lavoro di gruppo, Apprendimento scoperta guidata, Problem solving, Flipped classroom.**
METODI ADOTTATI	**Verifiche scritte e orali, Risoluzioni di casi pratici , Mappe concettuali, Esercizi.**
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	**Quesiti a risposta, prove semistrutturate**

La classe è eterogenea relativamente all'impegno, alla partecipazione alle attività didattiche, alla frequenza e al bagaglio culturale acquisito.
Gli alunni nel corso dell'anno scolastico hanno mostrato costanza e diligenza nell'impegno variabili, anche la partecipazione alle proposte didattiche è stata durante l'iter scolastico caratterizzata da fasi più o meno attive. Alcuni studenti sono positivi e disponibili a nuove attività, un piccolo gruppo risulta a volte distratto e poco partecipativo alle attività didattiche.
Quindi accanto ad alunni che presentano un livello di preparazione buono sono presenti alunni con incertezze e lacune più o meno gravi e con un impegno discontinuo.

Nonostante un certo miglioramento rispetto all'inizio dell'anno, qualche studente evidenzia ancora difficoltà malgrado gli interventi di sostegno, di recupero in itinere e lavori di consolidamento e/o approfondimento.

Il comportamento degli alunni è risultato sempre corretto.
In generale, nonostante le difficoltà riscontrate nella realizzazione e nell'approfondimento,la progettazione annuale preventivata è stata completata nei suoi nuclei essenziali e tutti gli argomenti di seguito elencati sono stati trattati e discussi con gli alunni in classe.

UDA	UdA	Tempi	Competenze
UDA 0 **THE CATERING INDUSTRY**	Revision The catering industry. Profit/No ProfitCatering. Contract catering. Travel catering. Different types of establishments. The menu.	I quadrimestre	Descrivere gli aspetti e le tipologie dell'industria ristorativa Descrivere i diversi tipi di strutture ristorative Conoscere le diverse tipologie di menù

UDA 1 **WORKING IN CATERING**	**UdA: Job Application** Job advertisement Writing a CV Writing a cover letter An effective job interview	I quadrimestre	Capire brevi testi Scegliere e richiedere il giusto lavoro Scrivere un profilo professionale, una lettera e un CV Simulare situazioni di realtà : prepararsi e sostenere un colloquio di lavoro Relazionare sulle esperienze lavorative e di alternanza scuola-lavoro
UDA 2 **FOOD AND HEALTH**	**UdA: Healthy eating** A healthy lifestyle The food pyramid Food groups The Eatwell plate My plate **UdA: Diets** The Mediterranean diet Alternative diets My diet	II quadrimestre II quadrimestre	Capire brevi testi Spiegare e confrontare i diversi tipi di dieta Simulare situazioni di realtà: pianificare e consigliare una dieta, parlare della propria dieta Capire brevi testi Spiegare e confrontare i diversi tipi di dieta Simulare situazioni di realtà: pianificare e consigliare una dieta, parlare della propria dieta
UDA 3 **THINK GLOBALLY EAT LOCALLY**	**UdA: Responsible food consumption** Carlo Petrini and Slow Food Movement Slow Food vs Fast Food The negative aspects of fast food Slow food, junk food, street food	II quadrimestre	Capire brevi testi Spiegare e confrontare Slow Food e Fast Food Dare informazioni su Slow Food , Junk Food, Street Food
	UdA: Alcoholic and no alcoholic drinks	II quadrimestre	Capire brevi testi

UDA 4 **BEVERAGES**	Wine		Conoscere e consigliare abbinamento cibo-vino Spiegare e descrivere ricette
	Cooking with wine		
	Food & Wine Matching Dessert wines		
UDA 5 **CATERING FOR SPECIAL OCCASIONS**	**UdA: Banquets and buffets**	II quadrimestre	Capire brevi testi Conoscere e descrivere banchetti e buffet Spiegare e descrivere menù e lista dei vini
	Banquets		
	Buffet		
	Special menus and the wine list		

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI

DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**	
PROFESSORESSA	FEDERICA CORRENTE
DISCIPLINA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Scienza e Cultura dell'Alimentazione , Volume per la classe quinta , *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, dal punto di vista comportamentale si è sempre mostrata sempre molto educata; instaurando con l'insegnante un rapporto costruttivo e mostrando interesse verso la disciplina. Dal punto di vista didattico, una parte della classe ha partecipato attivamente alle lezioni ed ha affrontano lo studio con un impegno costante, anche a casa, mentre un'altra parte ha avuto un atteggiamento meno partecipativo e costante nello studio. I livelli di competenze disciplinari raggiunti risultano diversificati. Alcuni alunni si sono distinti per il loro livello di preparazione, altri hanno raggiunto un livello discreto, ed altri ancora hanno mostrato un livello di preparazione appena sufficiente.

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*	Primo e Secondo Quadrimestre	**Competenze Professionali (***CP4 ,CP5)* **Competenze area comune** *(CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)*

	metabolismo dei nutrienti		
	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 ✓ *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*	Primo e Secondo Quadrimestre	**Competenze Professionali** (CP1.,CP2,CP4,) **Competenze area comune** (CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)
	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* ✓ *Contaminazione biologica* ✓ *Principali malattie a trasmissione alimentare veicolate dai batteri* ✓ *Principali Malattie a trasmissione alimentare veicolate da virus e altri parassiti*	Secondo Quadrimestre	**Competenze Professionali** (CP3.) **Competenze area comune** **(**CC2, CC7, CC8,CC10,CC11, CC12)

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE:
Scienze Motorie e Sportive

PROFESSORE	Vergona Anna
DISCIPLINA	Scienze Motorie e Sportive
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Educare al Movimento AAVV Dea Scuola Marinetti
STRUMENTI ADOTTATI	Libro, dispense, contenuti suggeriti, lim e monitor di classe Campi sportivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, interattiva, Cooperative learning, Problem solving, Esercitazioni pratiche
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Test motori, test a risposta aperta, Prove pratiche

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: Gruppo classe educato, disponibile al dialogo, al confronto, alla partecipazione. Meno costante nell'applicazione personale. Globalmente la classe ha maturato una buona consapevolezza corporea e di corretto stile di vita con attenzione all'importanza dell'alimentazione e della sana attività fisica.

MODULI	UdA	Tempi	Competenze
MODULO 1 MOVIMENTO	**UN PASSO DOPO L'ALTRO**	I Quadrimestre	• Riesce in linea generale a sapere gli effetti della vita attiva sul dispendio energetico e sul benessere generale della persona a tutte le età. Conosce gli effetti dell'ipocinesia; • Comprende l'importanza del. movimento per l'equilibrio e il benessere. • Usa il gesto motorio con consapevolezza ed espressività e riesce a stabilire rapporti con i compagni;
MODULO 2 LINGUAGGIO DEL CORPO	**SIAMO FATTI COSI', IL CORPO E' IN 3D**	I e II Quadrimestre	• Adotta comportamenti corretti e gestisce le proprie emozioni in situazioni diverse; • Rielabora il linguaggio espressivo e sperimenta tecniche espressivo-comunicative in lavori individuali e di gruppo
MODULO 3 GIOCO E SPORT (Lo sport, le regole, il gioco, il fair play)	**MIX SPORT**	I e II Quadrimestre	• Sa utilizzare le strategie di gioco individuale e di squadra; • Sperimenta i divesi ruoli e le relative responsabilità, sia nell'arbitraggio, sia nell'essere protagonista di squadra

MODULO 4 SALUTE BENESSERE SICUREZZA e PREVENZIONE	**SIAMO FATTI COSI'**	I e II Quadrimestre	• Comprende l'importanza del. movimento per l'equilibrio e il benessere. • Ha consapevolezza che una corretta Postura è alla base per la prevenzione di disagi e patologie; • Conosce i danni e i pericoli legati all'uso di sostanze illecite e gli effetti dell'alcol • Comprende il valore delle regole e del lavoro in sicurezza; • Salute come responsabilità personale e collettiva;
MODULO 5 RELAZIONE CON L'AMBIENTE NATURALE E TECNOLOGICO	***UDA INTERDISCIPLINARE QUALITA' E SICUREZZA***	II Quadrimestre	• Saper mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale, tutelando lo stesso,impegnandosi in attività ludiche e sportive in diversi ambiti

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI

DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE – Classe 5C Enogastronomia	
PROFESSORE	Prof.ssa Farina Anna Paola
DISCIPLINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Gestire le imprese ricettive up,Volume 3 (Classe quinta), *Autore* S.Rascioni – F.Ferriello , *Casa Editrice* Rizzoli Education (Tramontana)
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico, mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale - lezione interattiva o partecipata
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche Scritte con prove strutturate e non strutturate, Verifiche orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe VC composta da 15 alunni presenta un comportamento nel complesso corretto, a tratti vivace ed esuberante. Da un punto di vista didattico la preparazione si ritiene accettabile anche se un piccolo gruppo di allievi presenta incertezze e difficoltà in relazione all'acquisizione di un linguaggio settoriale specifico. Nel complesso il livello di conoscenze della classe si assesta su livelli discreti con un gruppo di allievi che spicca positivamente mostrando ottima padronanza della materia e sono in grado di affrontare i temi studiati con la necessaria responsabilità e competenza**.**

UDA	**UdA**	**Tempi**	**Competenze**
UDA 1 **Il Mercato Turistico Internazionale**	Unità1.1: Il mercato turistico internazionale	Primo Quadrimestre	**Conoscenza delle dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale, capacità di interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico e individuare la normativa di riferimento** **Competenze Professionali : (C6,C8)** **Conoscenza delle tecniche di marketing turistico e web marketing . Abitudini alimentari ed economia**
	Unità 1.2 : Gli organismi e le fonti normative internazionali		
	Unità1.3:Il mercato turistico interno: dinamiche del turismo in Italia.		
	Unità1.4: Gli organismi e le fonti normative interne		
	Unità1.5: Le nuove tendenze del turismo		
UDA 2 **IL Marketing**	Unità 2.1: Il marketing: aspetti generali	Primo e Secondo	

	Unità 2.2 : Il marketing strategico	Quadrimestre	**del territorio , conoscenza dei prodotti a km 0** **Competenze Professionali : (C1,C2,C11)**
	Unità 2.3: Il marketing operativo		
	Unità 2.4: Il web marketing		
	Unità 2.5: Marketing plane		
UDA 3 **Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**	Unità 3.1 : La pianificazione e la programmazione	Secondo Quadrimestre	**Analizzare l'ambiente e le scelte strategiche,pianificazione e programmazione aziendale ,vantaggio competitivo, controllo di gestione e budget** **Competenze Professionali: (C4,C9,C10)** **Conoscenza delle norme principali in tema di tutela dei consumatori,tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti** **Competenze Professionali: (C3,C8,C9)**
	Unità 3.2: Il budget		
	Unità 3.3: Il business plane		
UDA 4 **La normativa del settore turistico – ristorativo**	Unità 4.1 : Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi del lavoro	Secondo Quadrimestre	
	Unità4.2: Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali		
	Unità4.3: I contratti delle imprese ristorative : Catering, Banqueting, Franchising		
UDA 5 **Le abitudini alimentari e l'economia del territorio**	Unità5.1 : Le abitudini alimentari Unità5.2: I marchi di qualità alimentare	Secondo Quadrimestre	**Conoscenze dei consumi e abitudini alimentari,marchi di qualità alimentare e prodotti a km0** **Competenze Professionali: (C4,C8)**

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE:LINGUA FRANCESE	
PROFESSORE	Borghini Rosella
DISCIPLINA	Francese
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Cote Cuisine Cote Salle (Ferrari)
STRUMENTI ADOTTATI	Lavagna, supporti audiovisivi, libro di testo
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, studio in classe guidato, classroom
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte, orali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe ha avuto una frequenza abbastanza regolare, eccetto pochi casi, vi è il caso di uno studente che non ha più frequentato dal mese di Dicembre. Gli alunni hanno avuto una continuità didattica dal quarto anno. Una piccola parte della classe ha seguito, raggiungendo risultati più che positivi, per qualcuno si è evidenziato un impegno sempre regolare ed approfondito con risultati eccellenti. Un secondo gruppo ha avuto risultati sufficienti o più che sufficienti, seguendo diligentemente tutto il percorso educativo. In fine un terzo gruppo dove si evidenziano ancora delle carenze, soprattutto nella parte orale ma hanno comunque dimostrato di averle superate.

UDA	UdA	Tempi	Competenze
UDA 1 **La Bonne Alimentation**	**Le regime alimentaire** **La pyramide alimentaire** **Le regime mediterranen**	**1° Quadrimestre**	**Esporre gli argomenti di una sana alimentazione con linguaggio specifico e professionale.** **Saper riconoscere i contenuti basilari delle unità sviluppate contestualizzandole in un eventuale dialogo interdisciplinare** **Saper esporre in lingua il periodo letterario contestualmente al suo sviluppo nella letteratura**
UDA 2 ***La Periode Litteraire Du XX siecle***	**Le Decadentisme**	**1° Quadrimestre**	

UDA 3 **Less Intollerances** **Less Allergies**	***Differences entre less deux patologies***	**2° Quadrimestre**	**italiana.** **Saper esporre in lingua le caratteristiche delle due patologie.**
UDA 4 **La Cuisine Italienne regionale**	***La Parmigiana***	**2° Quadrimestre**	**Saper descrivere i modi e i tempi della ricetta**
UDA 5 **L'Europe**	**Les** **Institutions Europeennes**	**2° Quadrimestre**	**Conoscere e descrivere le funzioni delle istituzioni europee ed organismi europei**

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: SALA E VENDITA	
PROFESSORE	Nadino Collepardo
DISCIPLINA	Sala e Vendita
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	Sala e Vendita per Cucina ALMA La Scuola Internazionale di Cucina Italiana
STRUMENTI ADOTTATI	Testo, L.I.M. Mappe concettuali.
METODI ADOTTATI	Lezioni frontali, cooperative learning, role playing.
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Verifiche scritte, verifiche orali.

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe si presenta corretta dal punto di vista del comportamento. Non vi sono stati episodi negativi. Positiva la partecipazione al dialogo educativo. Nel complesso i risultati raggiunti possono essere ritenuti più che soddisfacenti. Unico neo è la numerosa collezione di assenze.

UDA	UdA	Tempi	Competenze
UDA 1 ***il menu e le carte***	**Quali menu offrono le strutture ristorative.**	**Primo e secondo quadrimestre**	**Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato.**
	Come avviene la redazione del menu		
	Come si struttura la carta vini		
UDA 2 **Il catering e il banqueting.**	***Che cosa e' il catering.***	**Primo e secondo quadrimestre.**	**Organizzare le manifestazioni tenendo conto delle richieste dei committenti e del fabbisogno economico dell' azienda ristorativa,**
	Che cosa prevede il contratto di catering. ***Quali forme può assumere il catering.*** ***Come avviene il trasporto dei pasti*** ***Che cos è il banqueting.*** ***Quale è il ruolo del banqueting manager.*** ***Come si organizza un banchetto.***		

UDA 3 **Enologia e sommelerie.**	***Dalla vite al vino.*** ***I vini passiti e i vini speciali.*** ***La legislazione vitivinicola.*** ***La degustazione e l'abbinamento.***	**Primo e secondo quadrimestre.**	**Conoscere i principali vini a D.O.C.G. e D.O.C. . In modo particolare i vini del Lazio. Rammentare tutte le caratteristiche del servizio dei vini (abbinamento cibo-vino).**
UDA 4	**Terminologia tecnica di settore** **I Vini.** **Lo Champagne.** **I piatti (regionali ed internazionali).** **I cocktail.**		**Utilizzare correttamente il linguaggio tecnico professionale di settore.**

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI
DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE IRC

PROFESSORE	CRISTIANA DE SANTIS
DISCIPLINA	IRC
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	GLI ALTRI SIAMO NOI PIERO MAGLIOLI
STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, materiale didattico multimediale:presentazioni, video,mappe e schemi riassuntivi
METODI ADOTTATI	Lezione frontale, interattiva, dibattito, rappresentazioni grafiche
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Scritte ed orali

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

	Nome UDA	***Conoscenze***	**Abilità**	**Competenze**	
UDA n°1	**COSCIENZA, LEGGE O LIBERTA':** **-Coscienza umana e libero arbitrio** **-Il decalogo alla base della libertà cristiana** **-Obiezione di coscienza**	Ruolo della religione nella società contemporanea,secolarizzazione, pluralismo,nuovi fermenti religiosi e globalizzazione	Riconoscere Il rilievo morale delle azioni umane, con particolare riferimento alle relazioni interpersonali,alla vita pubblica ed allo sviluppo scientifico e tecnologico	Sviluppare un maturo senso critico e personale sul progetto vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia, della	**Tempi**(ore)**/** **Periodo** (quadrimestre) 1 ora settimanale, primo e secondo quadrimestre
UDA 2	**LE RELAZIONI ,L'AMICIZIA E L'AMORE** **-Nessun uomo è un'isola**				

	-L'amore e la sessualità -Lettere e canzoni d'amore -Cucina espressione d'amore			solidarietà, in un contesto multicultural e	
UDA 3	**LE RELAZIONI: PACE , SOLIDARIETA' E MONDIALITA'** **-La pace** **-Giustizia ,carità, solidarietà-I diritti dell'uomo** **-Forme attuali di razzismo**				
UDA 4	**ETICA E VITA** **-Il concepimento** **-Bioetica, un affare di Stato** **-la clonazione: la vita alla catena di montaggio** **-L'eutanasia** **-Pena di morte giustizia è fatta?**				

RELAZIONI E QUADRI SINTETICI

DEL PIANO DEL LAVORO DISCIPLINARE

RELAZIONE E QUADRO SINTETICO DEL LAVORO DISCIPLINARE: LABORATORIO CUCINA	
PROFESSORE	Brancato Antonio
DISCIPLINA	Laboratorio Servizi Enogastronomici settore CUCINA
LIBRO DI TESTO ADOTTATO E AUTORE	PROFESSIONISTI IN CUCINA – Giovanni Salviani
STRUMENTI ADOTTATI	Libri di testo – Digital board – Fotocopie – Laboratorio cucina
METODI ADOTTATI	Lezione multimediale – Attività di gruppo – Esercitazioni pratiche – Lavoro individuale e di gruppo – Attività di laboratorio
TIPOLOGIE DI VERIFICHE	Lavori di gruppo – Conversazione con la classe – Prove pratiche laboratoriali

BREVE RELAZIONE SULLA CLASSE: La classe è composta 15 alunni (che comprendono 2 alunni DSA e un alunno con BES) di cui 11 maschi e 4 femmine. L'andamento della classe è eterogeneo a causa dei diversi livelli di metodo di studio, non sempre adeguati e con la presenza di numerose lacune pregresse. In generale, una buona parte della classe ha mostrato accettabili capacità mentre il resto, ha dovuto far fronte a maggiori difficoltà come: lacune pregresse, un metodo di studio poco efficace e uno scarso impegno. La presenza di alunni con BES di varia tipologia è stata rispettata nella metodologia (schemi, mappe concettuali, tempi più lunghi).

UDA n°	**Nome UDA**	***Conoscenze***	***Abilità***	***Competenze***	Periodo (quadrimestre)
1	**GASTRONOMIA, CULTURA E RISTORAZIONE**	• Storia e cultura gastronomica • Le scelte e le abitudini alimentari • L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione • Le scelte agroalimentari in funzione alle religioni	• Collegare i fenomeni storici con l'evoluzione dell'alimentazione • Identificare i principali personaggi della gastronomia • Riconoscere gli stili di cucina attuali • Riconoscere i fondamenti della cucina innovativa, della cucina molecolare e della cucina salutistica • Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante	• 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	**Primo Quadrimestre**

		• La ristorazione commerciale e collettiva • La produzione dei pasti nella ristorazione • Il catering e la ristorazione viaggiante		Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	
UDA n°	**Nome UDA**	***Conoscenze***	***Abilità***	***Competenze***	Periodo (quadrimestre)
2	**GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE**	• Le certificazioni di qualità • La legislazione di settore • Il cibo come alimento e prodotto culturale • I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio • Il "Pacchetto Igiene" e il sistema HACCP • La tracciabilità degli alimenti e la sicurezza alimentare • Gli alimenti e la qualità • Le gamme dei prodotti, i nuovi prodotti alimentari • Il gusto; La degustazione e l'analisi sensoriale; L'analisi organolettica e la	• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di ristorazione aziendale • Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti • Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti	• Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.	**Primo e secondo quadrimestre**

		degustazione • Gli abbinamenti gastronomici; Le combinazioni di sapori • Le tipologie di abbinamento; Gli abbinamenti impossibili			
UDA n°	**Nome UDA**	***Conoscenze***	***Abilità***	***Competenze***	Periodo (quadrimestre)
3	**CUCINA REGIONALE ITALIANA** **L'Italia Settentrionale** **L'Italia Centrale** **L'Italia Meridionale e le isole**	• Le preparazioni enogastronomiche di cucina e pasticceria regionale. • La valorizzazione dei prodotti enogastronomici. • I principali piatti della tradizione. • Le caratteristiche della cucina regionale.	• Eseguire le principali preparazioni gastronomiche regionali. • Elaborare prodotti di pasticceria e dessert a carattere regionale. • Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici moderni. • Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presenti gli aspetti culturali legati a essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio. • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale.	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. • Valorizzare e promuovere le tradizioni, locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.	**Primo e secondo quadrimestre**

U D A n°	**Nome UDA**	***Conoscenze***	***Abilità***	***Competenze***	Periodo (quadrimestre)
4	**IL MENU**	• I menu e la successione delle portate • Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menu e carte • Le allergie e le intolleranze alimentari	• Individuare le caratteristiche delle aziende ristorative e turistiche e le principali forme di ristorazione aziendale • Valorizzare i prodotti, proporre ricette e accostamenti • Elaborare un semplice programma di sanificazione e realizzare un manuale di autocontrollo igienico • Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli • Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti	• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi • Valorizzare e promuovere le tradizioni, locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	**Secondo quadrimestre**

SIMULAZIONI PRIMA PROVA - SECONDA PROVA – COLLOQUIO

Sono state somministrate delle prove simulate secondo il seguente calendario: Prima Prova scritta: 6/03/2023;19/04/2023 Seconda prova scritta:29/03/2023; 27/04/2023
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. (Tipologia A e Tipologia B)
I testi delle prove simulate saranno forniti alla Commissione nel momento di insediamento della stessa.
Modalità di svolgimento del colloquio:
D. lgs. 62/2017 art. 17, comma 9 O.M. n. 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

IPSSEOA “M. BUONARROTI” – FIUGGI ESAMI DI STATO A.S. 2022/2023

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	Estremamente carente	3-4	

	conoscenze e dei riferimenti culturali	Lacunosa	5	
		Adeguata	**6**	
		Ampia e corretta	7-8	
		Ampia ed articolata	9-10	
	6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Inadeguata	3-4	
		Superficiale	5	
		Semplice ma corretta	**6**	
		Efficace	7-8	
		Originale e profonda	9-10	
TIPOLOGIA 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	1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Incoerente	5-6	
		Non pienamente rispondente	7-8	
		Rispondente	**9**	
		Puntuale	11-12	
		Puntuale ed accurata	14-15	
	2. Sviluppo ordinato e lineare	Disorganico	5-6	

C	nell'esposizione	Impreciso	7-8	
		Fondamentalmente ordinato	**9**	
		Sicuro e corretto	11-12	
		Sicuro ed articolato	14-15	
	3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Decisamente carente	3-4	
		Frammentaria	5	
		Adeguata	**6**	
		Ampia	7-8	
		Ampia e profonda	9-10	
V A L U T A Z I O N E	Punteggio_____ /100 **(sufficienza 60)**			
	Punteggio finale _____/ 20 (**sufficienza 12)** (dividere per 5 il punteggio in centesimi e arrotondare al numero intero più prossimo: 0,5=1)			

LA COMMISSIONE

_____ _____

_____ _____

_____ _____

IL PRESIDENTE

_____

.

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

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 comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
		Punteggio totale della prova		_____/20

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

1.	PTOF (formato digitale su usb)
2.	Fascicoli personali dei candidati
3.	Relazioni personali dettagliate dei docenti con allegati programmi svolti firmati dagli alunni
4.	PFI
5.	Riepilogo attività relative al PCTO
6.	Relazioni per alunni 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