Istituto Professionale Alberghiero "Luca Coscioni" Piazza S.Chiara 1 Orvieto.

Documento del Consiglio di Classe
CLASSE 5B2 Enogastronomia
ESAME DI STATO 2020-2021

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA

Sommario

1. Presentazione dell'Istituto 3
L'Istituto Professionale 3
2. Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione: Enogastronomia 4
3. Quadro orario disciplinare 4
4. Composizione del Consiglio di Classe 5
5. Composizione e storia della classe 6
6. Obiettivi 7
7. Nodi tematici interdisciplinari 8
8. Metodologie e strategie didattiche (comprese metodologie D.A.D.) 10
9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione 11
10. I tempi 13
11. Le competenze operative 13
12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 13
13. Attività di recupero e di orientamento 14
14. Le verifiche 15
15. Criteri generali di valutazione 15
16. Crediti formativi 16
17. Attività e progetti 17
18. Attività e progetti attinenti ad Educazione civica 17
19. Viaggi d'Istruzione e uscite didattiche 22
20. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il V anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale 24
21. Simulazione prove esame di stato 38
22. Firme docenti 39
23. Schede informative su singole discipline 41
24. Elaborati 62
Il Dirigente Scolastico 65
Prof.ssa Cristiana Casaburo 65

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

1. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore Artistica Classica e Professionale, costituito il 1 settembre 2013 in seguito all'aggregazione dell'Istituto Professionale con l'Istituto nato nel 1997 dalla fusione dell'allora Istituto Statale d'Arte e del Liceo classico F. A. Gualterio. L'offerta è ampliata anche dal Liceo delle Scienze Umane.
Unità nella diversità, il motto europeo che l'istituto ha ripreso per costruire la propria identità. Nella proiezione verso il futuro e nella consapevole percezione del passato e della tradizione, le scuole condividono finalità e criteri generali e realizzano progetti comuni, valorizzando le specifiche competenze dei docenti.

L'Istituto Professionale

L'**I.P.S.I.A.**, *Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato*, è situato ad Orvieto, in piazza Santa Chiara, 1.
La scuola ha attraversato diverse mutazioni, mantenendo il suo carattere professionale in risposta alle richieste lavorative del territorio e offrendo ai giovani, insegnamenti di grandi maestri artigiani e laboratori specialistici con moderne apparecchiature. I percorsi degli istituti professionali sono articolati in due bienni e un quinto anno. Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione.
La flessibilità didattica e organizzativa è strumento prioritario per corrispondere alle diverse esigenze di formazione espresse dagli studenti e dalle loro famiglie, alla necessità di prevenire e contrastare la dispersione scolastica e assicurare il successo formativo.
La metodologia dell'alternanza scuola lavoro è funzionale al raccordo sistematico con la realtà sociale e economica locale attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale. Le metodologie didattiche sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione di problemi, al lavoro cooperativo per progetti. Durante il secondo anno gli studenti possono scegliere un'articolazione specifica nella quale conseguire la qualifica professionale a conclusione del terzo anno.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

2. Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione: Enogastronomia

Nell'Articolazione "*Enogastronomia*" il diplomato sarà in grado di: operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici e di valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico.
Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative delle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
È in grado di:

• utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
• organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
• applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
• utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
• comunicare in almeno due lingue straniere;
• reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
• attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

3. Quadro orario disciplinare

Ore settimanali relative all'ultimo anno di corso

Materia	*ore*
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	2

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

LINGUA FRANCESE	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
LINGUA INGLESE	3
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
STORIA	2
MATEMATICA	3
LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA VENDITA	4
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	1
ED. CIVICA	
SOSTEGNO (PAGLIACCIA)	4
SOSTEGNO (BALDASCINO)	4
SOSTEGNO (AQUILI)	4
Totale ore	44

4. Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Materia	Continuità Didattica Classe 3°4°5°		
ANNIBOLETTI LUIGI	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA			X
BARTOLINI DONATELLA	LINGUA FRANCESE		X	X
PERALI ANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X		X
CARLETTI LUCIA	LINGUA INGLESE	X	X	X
	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA			X
MARCO CORBA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		X	X
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			X
	STORIA			X
BACCIOTTINI ANNALISA	MATEMATICA		X	X
MORETTI LORENZO	LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA E VENDITA		X	X
LEONARDI M.CATERINA	INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	X	X	X
PAOLA BATALOCCO	ED. CIVICA (coordinamento/potenziamento)			X
	SOSTEGNO (AQUILI)			X
	SOSTEGNO (PAGLIACCIA)			X
LUNA GAUDINO	SOSTEGNO			X

Docente coordinatore di classe: LORENZO MORETTI

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

5. Composizione e storia della classe

Gli studenti

ALUNNI
1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14.

Storia della classe

La classe oggetto del presente documento è attualmente formata da 14 alunni, tutti provenienti dalla precedente IV b2. E' presente un alunno con certificazione L.104/2010 e due alunne D.S.A.
All'inizio del triennio la classe era composta da due alunne in più le quali, dopo il diploma di qualifica, si sono trasferite in un'altra città frequentando un altro istituto.

Anche durante il terzo ed il quarto anno la classe aveva le caratteristiche che ha oggi: era già composta da un nutrito gruppo di alunni volenterosi, assidui e studiosi. Tuttavia va notata, accanto ad essi, la presenza di un altro gruppo di studenti con caratteristiche e capacità eterogenee, che frequentava e partecipava alle attività didattiche in maniera saltuaria. Durante il quarto anno un'alunna ha deciso di interrompere gli studi in seguito a particolari situazioni familiari.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Quest'anno tutte le condizioni causate dalla pandemia e dalla didattica a distanza hanno determinato l'abbandono di 4 studenti della classe, che presentavano diffuse fragilità già emerse negli anni precedenti.
La quasi totalità degli alunni ha sempre mostrato un comportamento corretto e serio ed ha contribuito a creare un sereno clima di classe ed un buon livello di attenzione e concentrazione. La partecipazione alle attività proposte è stata quasi sempre attiva e vivace, sollecitando, in alcune occasioni, l'approfondimento e l'ampliamento degli argomenti trattati. Gli studenti si sono impegnati con costanza, dimostrando di saper organizzare il proprio lavoro con regolarità e precisione. Diversi studenti hanno dimostrato di aver acquisito un buon livello di competenze disciplinari.

6. Obiettivi

OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI

Il Consiglio di Classe nelle riunioni di programmazione ha analizzato la situazione della classe e tenendo conto di quanto concordato nel Collegio Docenti e nella riunione per Dipartimenti, ha individuato gli obiettivi educativi comuni, riportati come segue:

Educare all'autocontrollo per un comportamento disciplinato, corretto e responsabile.
Sa ascoltare con attenzione insegnanti e compagni, non disturba, non interpella i compagni a voce alta, non parla durante le interrogazioni.
Contribuisce a creare un clima positivo e un confronto costruttivo.
Sa sostenere le proprie argomentazioni in modo adeguato sia a livello logico che espressivo.
Ha senso di responsabilità.
Sa trarre informazioni da materiali diversi.
Sa comprendere ed usare il linguaggio specifico delle discipline.
Si applica puntualmente.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Gli obiettivi disciplinari sono riportati nella scheda disciplinare di ogni docente della classe, allegato al presente documento.
In generale, gli obiettivi fondamentali, programmati nelle singole discipline, sono stati raggiunti da tutti gli allievi, considerando che, oltre ai sufficienti/discreti livelli di partenza, la risposta agli stimoli educativi ha evidenziato un progresso nel processo di maturazione rispetto ai livelli di partenza.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

7. Nodi tematici interdisciplinari

Nodi tematici classe V B2

NODO TEMATICO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	LINGUA INGLESE	FRANCESE	SALA
"SALUTE E BENESSERE"	Svevo: la malattia e la guarigione. La sindrome dell'"Ultima Sigaretta". La psicoanalisi. Eugenio Montale. Da "Ossi di seppia": Spesso il male di vivere ho incontrato.	Le riforme di Giolitti e la nascita della previdenza sociale.	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche	-La tutela della salute e della sicurezza negli ambienti di lavoro. -Il documento di valutazione rischi nella ristorazione. -La prevenzione. incendi. -Il Codice del Consumo: la tutela del cliente consumatore	The Eatwell Plate; The Mediterranean Diet	La Champagne et son vin AOC	Le abitudini alimentari: le scelte gastronomiche dipendono anche da fattori dietetici.
"IL MARKETING"	Il Manifesto degli Intellettuali Fascisti di Giovanni Gentile ed il Manifesto degli Intellettuali Antifascisti di Benedetto Croce.	La propaganda e i mass media come strumento di condizionamento sociale nell'epoca dei regimi totalitari.	I nuovi prodotti alimentari Additivi e coadiuvanti alimentari I disturbi alimentari	- Il piano di marketing. -Gli obiettivi di marketing ed il ciclo di vita del prodotto. - Le strategie di marketing. - Il marketing mix.	Eating disorders Food Allergies and Intolerances	Carte ou menu?	Il menu alla base del marketing enogastronomico: l'aspetto grafico e altre le informazioni
"QUALITÀ, MARCHI E TRACCIABILITÀ"	Luigi Pirandello: Il fu Mattia Pascal.	La nascita della RSI, la Resistenza Partigiana, il CLN e la tentata fuga di Mussolini.	Le Certificazioni di qualità dei prodotti alimentari Il sistema HACCP	I marchi di qualità dei prodotti alimentari. -La tutela giuridica del marchio registrato e non	Slow Food; Food allergies and intolerances	Les fromages en Franche-Comté	Comunicare la qualità attraverso i marchi (D.O.P, I.G.P, S.T.G, P.A.T, DE.CO)

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

			Allergie e intolleranze alimentari	registrato. -Le certificazioni di qualità. Gli organismi di normazione: Uni, Cen, ISO.			
"KM "0"	Verga e l'ideale dell'ostrica. "La grande proletaria si è mossa" di Pascoli.	Il Colonialismo italiano.	Dieta mediterranea e dieta sostenibile	Strategie di marketing	The Mediterranean Diet; Slow food	La Provence et l'huile d'olive	Elaborazione della carta dei vini con etichette del territorio (produzione vitivinicola Umbra); La gestione della cantina.
"CIBO E CULTURA"	Il Manifesto della cucina futurista di Marinetti	Antisemitismo, persecuzioni, l'ideologia di Hitler; la società di massa. Il cibo nei campi di concentramento. La vita nelle trincee.	Diete e stili alimentari Cibo e religioni	Modifica degli stili alimentari per effetto del turismo nell'Italia della seconda metà del 20° secolo	Alternative Diets:vegetarian and vegan; The Mediterranean Diet	Les vins d'Alsace (La route des vins)	Abbinamenti cibo-vino: principi di abbinamento
"SOSTENIBILITÀ' ED IMPATTO AMBIENTALE"	D'Annunzio e il panismo: La Pioggia nel Pineto. Pascoli e i quadretti bucolici rappresentati in Myricae.	Il Fronte del Pacifico e le bombe atomiche su Hiroshima e Nagasaki.	Dieta mediterranea e dieta sostenibile Alimentazione e tumori	Il budget e il business plan	Organic Food and GMOs; Is being vegetarian more environmentally friendly?	L'Histoire du Foie gras en Alsace	La creazione di un evento di banqueting in chiave sostenibile
"FILIERA AGROALIMENTARE"	Verga e il mondo rurale siciliano	La politica economica di Mussolini e l'autarchia.	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Il sistema HACCP	Tracciabilità e rintracciabilità -I controlli integrati nella filiera produttiva	HACCP system	La Normandie n'a pas de vins, mais elle a le Cidre.	Comunicare la qualità, comunicare il territorio. I marchi di qualità
"IL LAVORO"	D'Annunzio, Wilde, Huysmans e il "dandy": l'Estetismo.	"Il lavoro rende liberi": l'Olocausto	Il sistema HACCP La ristorazione collettiva	-La tutela della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro. -I contratti ristorativi	Curriculum vitae HACCP	L'hygiène-alimentaire	La sicurezza dei lavoratori nelle aziende ristorative. (Es: inquinamento acustico)

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

"IMPRESA"	**Svevo: "La coscienza di Zeno".**	**Gli anni del boom economico americano, la crisi del '29 e la "Grande depressione".**	**La ristorazione collettiva Le contaminazioni alimentari**	**- Le norme obbligatorie e volontarie per l'impresa. -L'impresa individuale. -Le società. - La disciplina dei contratti di settore - Il Marketing - Business plan**	**HACCP Curriculum Vitae**	**Ouvrir un bar à vin en Champagne**	**Catering, Banqueting e turismo enogastronomico**

CLASSE 5B2

8. Metodologie e strategie didattiche (comprese metodologie D.A.D.)

Metodologie

Tabella riassuntiva delle modalità di lavoro didattica in presenza

Discipline	Lezione frontale	Lezione con esperti	Lezione multimediale	Lezione pratica	Metodo induttivo / deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata	Lavoro di gruppo
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETT CUCINA	x			x		x		x
LINGUA FRANCESE	x		x		x		x	x
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x		x		x		x	x
LINGUA INGLESE	x		x		x	x	x	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	x		x	x	x	x	x	x
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	x		x	x	x		x	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	x		x		x		x	
STORIA	x		x		x		x	
MATEMATICA	x		x		x		x	x

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA VENDITA	x		x	x		x	x	x
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA			x				x	x

Tabella riassuntiva delle modalità di lavoro didattica a distanza

Discipline	Video lezioni in streaming	Video lezioni registrate	Audio lezioni o podcast	Visione di filmati, documentari e altre risorse online	Invio di dispense o altro materiale. Compiti da far svolgere e consegnare	Attività di progetto	Questionari e verifiche online
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	x	x			x		
LINGUA FRANCESE	x	x	x	x	x		x
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x			x	x		x
LINGUA INGLESE	x			x	x		x
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	x			x	x	x	x
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	x			x			x
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	x	x		x	x		
STORIA	x	x		x	x		
MATEMATICA	x			x	x	x	xx
LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE SALA VENDITA	x			x	x		x
INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA	x			x	x		

9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione

L'Istituto si è dato, per questo ambito, delle specifiche **linee guida** che, partendo dal concetto di inclusione e sistematizzando anche gli obblighi normativi, evidenziano ruoli, finalità e processi.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Le linee guida considerano i compiti dei gruppi di lavoro inclusione (GLI), del gruppo di lavoro (GLHO), degli insegnanti di sostegno e curriculari, le relazioni con le famiglie e gli eventuali servizi pubblici, il ruolo della dirigenza e degli uffici, la programmazione e la documentazione specifica, le indicazioni sulla valutazione. Fanno parte del sapere professionale dei docenti, aggiornato e approfondito con la formazione in itinere, la varietà e l'applicabilità delle metodologie e delle strategie didattiche più idonee alle diverse situazioni. L'attenzione agli stili di apprendimento, l'uso delle tecnologie e dei mediatori didattici (hardware e software, schemi, mappe concettuali, etc.), la calibrazione degli interventi sulla base dei livelli raggiunti sono elementi costitutivi del successo formativo di ogni alunno.

Sono state adottate le seguenti metodologie didattiche:

• Cooperative Learning
• Peer tutoring
• Problem Solving
• Brainstorming
• Tecniche di rinforzo
• Debate

Sono state, inoltre, adottate le seguenti strategie:

• logico-visive: mappe concettuali, schemi e aiuti visivi per immagini
È stato fondamentale potenziare le strategie logico-visive, in particolare grazie all'uso di mappe concettuali e di schemi riassuntivi. Sono state di grande aiuto tutte le forme di schematizzazione e organizzazione della conoscenza e, in particolare, le linee del tempo, le illustrazioni significative e le flashcard delle regole, così come la valorizzazione delle risorse iconografiche, degli indici testuali e dell'analisi delle fonti visive.

• processi cognitivi e stili di apprendimento
Attenzione, memorizzazione, pianificazione e problem solving hanno consentito lo sviluppo di abilità psicologiche, comportamentali e operative necessarie all'elaborazione delle informazioni e alla costruzione dell'apprendimento. Allo stesso tempo, una didattica realmente inclusiva ha valorizzato i diversi stili cognitivi presenti in classe e le diverse forme di apprendimento.
• metacognizione e metodo di studio

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Sono state sviluppate strategie di autoregolazione e mediazione cognitiva ed emotiva, strutturando un metodo di studio personalizzato e efficace.

• emozioni e variabili psicologiche nell'apprendimento

È stato importante sviluppare una positiva immagine di sé e quindi buoni livelli di autostima e autoefficacia. La motivazione ad apprendere è stata fortemente influenzata da questi fattori, così come dalle emozioni relative all'appartenenza al gruppo di pari e al gruppo classe. L'educazione al riconoscimento e alla gestione delle proprie emozioni e della propria sfera affettiva è stata indispensabile per sviluppare consapevolezza di sé stessi.

10. I tempi

La scansione temporale adottata dal Collegio dei Docenti ha suddiviso l'anno scolastico in due periodi: un trimestre e un pentamestre, con un intervallo di valutazione intermedia nel secondo momento di valutazione

1° trimestre dal 14/9/2020 al 22/12/2020
2° pentamestre dal 7/1/2021 al 9/6/2021

11. Le competenze operative

Per quanto riguarda le competenze operative gli alunni hanno potuto usufruire di adeguati laboratori enogastronomici,ove nel corso dell'anno scolastico si sono svolte numerose esercitazioni e attività formative. Capitolo altrettanto importante e significativo per l'acquisizione delle competenze operative riguarda la partecipazione ad attività formative collegate con il territorio, esterne alla scuola e svoltesi nel triennio: stage lavorativi e partecipazione ai vari eventi culturali organizzati nella città. Attività che a seguito dell'emergenza COVID purtroppo sono state sospese nel quarto e quinto anno e che avrebbero permesso agli alunni di confrontarsi con un'esperienza lavorativa.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Nelle attività pratiche l'interesse e l'impegno dimostrati dagli studenti sono stati più che buoni.

12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Attività A.S.	2018/2019	2019/2020	2020/2021
	Ore Argomento		
Stage in azienda	65		
Corso sulla sicurezza	12	4	
Missione Sardegna		80	
Lezione in aula con esperto	34	42	14
Totali parziali	**111**	**126**	**14**
TOTALE ORE	**251**		

13. Attività di recupero e di orientamento

Attività di recupero	Obiettivi
Interventi di recupero in itinere	Favorire il recupero disciplinare degli alunni con carenze.
Il Collegio dei Docenti ha organizzato, inoltre, attività di recupero e/o potenziamento nella prima parte del pentamestre	Favorire il recupero di singoli e gruppi in ritardo nel raggiungimento degli obiettivi formativi e consentire un maggiore livello di approfondimento di alcuni argomenti per quelli che avevano raggiunto un livello adeguato
Attività di recupero: ITALIANO ore 7	Recupero insufficienze primo trimestre
Attività di recupero: MATEMATICA ore 7	Recupero insufficienze primo trimestre

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Attività di orientamento	Obiettivi
Incontro con scuola di alta formazione INTRECCI	Scuola di alta formazione per la Crescita e lo sviluppo delle nuove figure professionali del mondo enogastronomico.
Attività di orientamento in uscita "Università per stranieri di Perugia" MICO	Informare gli studenti sulle caratteristiche del corso, sugli sbocchi professionali e personali.
Attività di orientamento in uscita ITS UMBRIA ACADEMY	Informare gli studenti sulle caratteristiche del corso oggetto dell'orientamento riguardante il marketing nell'impresa turistico-ricettiva.

14. Le verifiche

Il Consiglio di classe, nel percorso didattico-educativo, ha dato molta importanza al momento della verifica, strumento indispensabile per raccogliere tutti gli elementi utili per la valutazione dell'allievo e per costruire un giudizio il più possibile completo su ciascuno di essi.
Sono stati utilizzati vari tipi di verifiche: prove scritte, verifiche orali, questionari, esercitazioni alla lavagna, domande dal posto, prove strutturate e semi-strutturate, simulazione della prima prova scritta indicate dal MIUR, domande e risposte, simulando un dialogo interpersonale.
Le verifiche orali sono state effettuate non solo ricorrendo alla verifica tradizionale, ma anche sotto forma di interventi allargati a tutta la classe, per stimolare l'attenzione, l'abitudine al confronto e la partecipazione.

15. Criteri generali di valutazione

Il voto è stato sempre motivato agli studenti per offrire loro l'opportunità di correggere eventuali errori e colmare le lacune rilevate:
I criteri generali adottati sono stati quelli proposti dal Consiglio di Classe:

Livello I 1/2 (gravemente insufficiente)

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Livello II 3/4 (insufficiente)

Livello III 5 (mediocre)

Livello IV 6 (sufficiente)

Livello V 7/8 (discreto/ buono)

Livello VI 9/10 (ottimo)

Livello	Conoscenze	Abilità	Competenze
I ½	Inesistenti o molto modeste	Utilizza non correttamente ed in maniera mnemonica, ripetitiva le scarse conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Neppure guidato realizza i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
II ¾	Frammentarie, incerte	Utilizza in modo incerto, mnemonico, parziale le modeste conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Realizza solo parzialmente e se molto guidato i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
III 5	Incomplete	Utilizza in modo insicuro, mnemonico, le parziali conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Realizza con difficoltà se molto guidato i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
IV 6	Complete ma non approfondite	Utilizza gran parte delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite con qualche imprecisione	Realizza, seppur guidato, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.
V 7/8	Complete, approfondite	Utilizza le conoscenze teoriche e pratiche acquisite con qualche lieve imprecisione	Realizza, con poche semplici indicazioni, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
VI 9/10	Complete, approfondite, anche extra curricolari, trasversali	Utilizza le conoscenze teoriche e pratiche acquisite con precisione e nei tempi opportuni	Realizza in modo autonomo e/o creativo i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati

Gran parte degli alunni è stata inquadrata nel livello IV- V.

16. Crediti formativi

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Il Consiglio di Classe prenderà in esame e valuterà le documentazioni relative alle esperienze acquisite dagli studenti fuori dalla Scuola in ambiti e settori della società civile legate alla formazione della persona e alla crescita umana, alle attività culturali, artistiche, ricreative, al lavoro, all'ambiente del volontariato e dello sport.

Per quanto riguarda la valutazione, si farà riferimento alla tabella allegata al presente documento

Attività	**Punteggio**
Certificazione Linguistica Europea	1
Superamento concorsi	0,5
Volontariato e impegno in ambito sociale	0,25
Laboratori culturali (artistici, teatrali…)	0,25
Certificazioni informatiche	1
Corsi di formazione generici	0,25
Corsi di formazione strettamente legati all'indirizzo di studi	0,5
Attività sportiva agonistica 0.25	0,25
Collaborazioni con Enti, Associazioni e Riviste	0,25
Corsi linguistici	0,25
Esperienze lavorative	0,5

17. Attività e progetti

18. Attività e progetti attinenti ad Educazione civica

L'insegnamento di Educazione civica è stato svolto in una prospettiva di didattica trasversale che ha incluso la cooperazione ed il coordinamento di diverse materie. A tal fine, è stata predisposta un'Unità di apprendimento di almeno 33 ore annue, tratte dal monte orario obbligatorio e suddivise tra i vari insegnamenti dei docenti del Consiglio di classe, alcune delle quali in compresenza con la Prof.ssa Batalocco, docente di potenziamento e coordinatore di Educazione civica.

Titolo UdA Educazione Civica	***Il buffet della sostenibilità***

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Contestualizzazione	La FAO definisce l'alimentazione sostenibile come "quella che ha un ridotto impatto ambientale e al tempo stesso soddisfa le linee guida nutrizionali, è economica, accessibile e culturalmente accettabile". La sostenibilità alimentare è un concetto ed uno stile di vita che genera ripercussioni in diversi ambiti, tra cui quello economico e quello sociale. I benefici economici della sostenibilità alimentare concernono la valorizzazione dei prodotti locali, dei prodotti a chilometro zero, mentre l'aspetto sociale risiede nella presa di coscienza dell'attuale situazione mondiale nella quale fame e obesità aumentano in parallelo (cfr. Rapporto ONU sull'alimentazione 2019 e 2020). L'Uda, quindi, mira a sensibilizzare gli studenti sul tema della sostenibilità alimentare e diffondere tra loro una cultura corretta dell'alimentazione. In questo contesto, l'utilizzo di prodotti idonei assume un ruolo strategico nell'ottica di garantire scelte alimentari consapevoli, in quanto informa il consumatore sulle caratteristiche del prodotto e supporta, di conseguenza, azioni dietetiche.
Destinatari	Classe 5B2 Indirizzo Enogastronomia e Accoglienza turistica – Sala, bar e vendite
Monte ore complessivo	Almeno 33 ore annue
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	Tenendo presente sia le disposizioni costituzionali che i Target stabiliti dal Goal 2 dell'Agenda 2030, i quali sono mirati al raggiungimento della sicurezza alimentare, al miglioramento della nutrizione e alla promozione di metodi di produzione agricola sostenibile, gli studenti individueranno prodotti di eccellenza, dei quali evidenzieranno le caratteristiche di salubrità alimentare e sostenibilità. Nella seconda parte del compito, verrà definito il "buffet della sostenibilità": le materie prime individuate saranno utilizzate per preparare abbinamenti tra cocktail e appetizer, tenendo presente i principi di sostenibilità alimentare. Gli studenti progetteranno anche la promozione del buffet tramite strumenti multimediali.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Competenze target	Competenza di educazione civica: - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. - Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
Insegnamenti coinvolti	• Educazione civica (potenziamento) • Diritto e tecniche amministrative • Inglese • Italiano • Scienze motorie • Laboratorio di sala • Laboratorio di cucina • Scienza degli Alimenti • Matematica

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Attività degli studenti	Educazione civica (potenziamento): Storia e origini della Costituzione; i principi fondamentali della Costituzione; Costituzione, ambiente e diritto alla salute. Sostenibilità e sviluppo sostenibile, l'Agenda 2030. Diritto e tecnica amministrativa: Le fonti del diritto, l'Unione Europea e l'ONU, i marchi e gli altri segni distintivi, la normativa sulla sicurezza (TUSL). Inglese: The Eatwell Plate, The Mediterranean Diet, Slow Food, Eating Disorders. Scienze motorie: Educazione alla salute e benessere. Italiano: Poesia e Natura: D'Annunzio e il Panismo Matematica: Analisi dei dati. Laboratorio di cucina: applicazione norme europee per la filiera agroalimentare. Reg. 2017/625. Scienze dell'alimentazione: La dieta mediterranea e la sua piramide alimentare: un modello sostenibile per orientare scelte consapevoli. Laboratorio di sala: progettazione del buffet sostenibile

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Attività di accompagnamento dei docenti	Nel corso delle attività previste, la dimensione frontale e trasmissiva dei saperi è stata intervallata da esperienze pratiche in laboratorio (tali attività sono state fortemente ridotte a causa dell'emergenza Covid), ricerche ed analisi dei dati ovvero dibattiti, momenti di condivisione e riflessioni. In particolare, sono state utilizzate le seguenti metodologie didattiche: lezione frontale, e-learning, debate, brainstorming, cooperative learning, trasmissione ragionata di materiale didattico strutturato dai docenti (slides, articoli di riviste/giornali , siti istituzionali, sussidi didattici, ecc.) tramite Google Classroom. In considerazione della presenza di studenti con bisogni educativi speciali (BES) della classe, le attività saranno particolarmente caratterizzate da un approccio didattico inclusivo nel quale gli insegnanti di sostegno svolgeranno specifiche attività di accompagnamento. I docenti di sostegno supporteranno, infatti, il gruppo classe e coopereranno con gli altri docenti nel creare un clima solidale e sereno, per favorire l'inclusione, assicurare la partecipazione e l'apprendimento degli alunni con BES, in particolare quelli con disabilità, nell'ambito delle attività dell'UDA. Contribuiranno, in particolare, ad adattare gli strumenti, le strategie e le metodologie didattiche individuate, tenendo conto delle esigenze peculiari degli alunni, con interventi calibrati sulle condizioni personali che possano emergere nel percorso dell'UDA.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Il compito di realtà sarà realizzato tramite lo svolgimento di una presentazione power point e, laddove possibile, tramite l'implementazione pratica in laboratorio.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Valutazione dei risultati di apprendimento	**CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO:** Interpretazione e comprensione delle consegne Svolgimento delle consegne Riflessione sulle proprie azioni e interpretazioni Argomentazione delle scelte Collaborazione e cooperazione **CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO:** Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza Uso del linguaggio specifico settoriale-tecnico-professionale Utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite Creativita' e originalita' **CRITERI DI VALUTAZIONE DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA:** Riflessione sul proprio operato Ricostruzione delle fasi del percorso Valutazione e rielaborazione percorsi Trasferimento di sapere e saper fare in situazioni nuove
	MODALITÀ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Valutazione finale preceduta da valutazioni intermedie (teoriche e/o pratiche).

19. Viaggi d'Istruzione e uscite didattiche

Causa emergenza COVID è stato annullato il viaggio d'Istruzione previsto.

20. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale

AUTORE	TESTI NARRATIVI	TESTI POETICI

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Giovanni VERGA	**LE NOVELLE** • "Il bozzetto siciliano": Nedda • La Lupa (da "Vita dei campi") • La Roba (da "Novelle Rusticane") **I ROMANZI** **I Malavoglia** • Il progetto dei Vinti (Prefazione) • L'addio alla casa del Nespolo • L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni	
Giovanni PASCOLI	**IL SAGGIO** **Il Fanciullino** • Il fanciullo che è in noi • La grande Proletaria s'è mossa	**Myricae** • X Agosto • Lavandare **Canti di Castelvecchio** • Il gelsomino notturno

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

G. D'ANNUNZIO	**IL ROMANZO** **Il Piacere** ● Il conte Andrea Sperelli **Le vergini delle rocce** ● Il programma del superuomo	**Alcyone (dalle Laudi)** ● La Pioggia nel Pineto
Filippo Tommaso MARINETTI		**Poemetto la battaglia di Adrianopoli** ● Zang Tumb Tumb
James Joyce **Italo Svevo**	**Ulisse** ● Mr. Bloom a un funerale **La Coscienza di Zeno** ● Prefazione e Preambolo ● L'ultima sigaretta ● Psico-analisi	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Luigi PIRANDELLO	**IL SAGGIO** ● **L' Umorismo** **I ROMANZI** **Il fu Mattia pascal** ● Io mi chiamo Mattia Pascal ● Io sono il fu Mattia Pascal **Uno Nessuno Centomila** ● Il naso di Moscarda	
Giuseppe UNGARETTI **Eugenio MONTALE**		**L'Allegria** ● Soldati ● Mattina **Ossi di Seppia** ● Spesso il male di vivere ho incontrato

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

ESAME DI STATO 2020-2021
CLASSE 5B2 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA- SALA e VENDITA
DOCENTE: Prof.ssa Martina Canali

GIOVANNI VERGA

IL BOZZETTO	**NEDDA- 1874** Le comari la chiamavano sfacciata, perché non era stata ipocrita, e perché non era snaturata. Alla povera bambina mancava il latte, giacché alla madre scarseggiava il pane. Ella deperì rapidamente, e invano Nedda tentò spremere fra i labbruzzi affamati il sangue del suo seno. Una sera d'inverno, sul tramonto, mentre la neve fioccava sul tetto, e il vento scuoteva l'uscio mal chiuso, la povera bambina, tutta fredda, livida, colle manine contratte, fissò gli occhi vitrei su quelli ardenti della madre, diede un guizzo, e non si mosse più. Nedda la scosse, se la strinse al seno con impeto selvaggio, tentò di scaldarla coll'alito e coi baci, e quando s'accorse che era proprio morta, la depose sul letto dove aveva dormito sua madre, e le s'inginocchiò davanti, cogli occhi asciutti e spalancati fuor di misura. - Oh! benedette voi che siete morte! - esclamò. - Oh! benedetta voi, Vergine Santa! che mi avete tolto la mia creatura per non farla soffrire come me! -
LE NOVELLE	**NOVELLE RUSTICANE- 1883** **LA ROBA** Era che ci aveva pensato e ripensato tanto a quel che vuol dire la roba,quando andava senza scarpe a lavorare nella terra che adesso era sua, ed aveva provato quel che ci vuole a fare i tre tarì della giornata, nel mese di luglio, a star colla schiena curva quattordici ore, col soprastante a cavallo dietro, che vi piglia a nerbate se fate di rizzarvi un momento. Per questo non aveva lasciato passare un minuto della sua vita che non fosse stato impiegato a fare della roba; e adesso i suoi aratri erano numerosi come le lunghe file dei corvi che arrivano in novembre; e altre file di muli, che non finivano più, portavano le sementi; le donne che stavano accoccolate nel fango, da ottobre a marzo, per raccogliere le sue olive, non si potevano contare, come non si possono contare le gazze che vengono a rubarle; e al tempo della vendemmia accorrevano dei villaggi interi alle sue vigne, e fin dove sentivasi cantare, nella campagna, era per la vendemmia di Mazzarò.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

IL ROMANZO **"I MALAVOGLIA"**	**PREFAZIONE AI MALAVOGLIA** "Solo l'osservatore, travolto anch'esso dalla fiumana, guardandosi attorno, ha il diritto di interessarsi ai deboli che restano per via, ai fiacchi che si lasciano sorpassare dall'onda per finire più presto, ai vinti che levano le braccia disperate, e piegano il capo sotto il piede brutale dei sopravvegnenti, i vincitori d'oggi, affrettati anch'essi, avidi anch'essi d'arrivare e che saranno sorpassati domani. *I Malavoglia, Mastro - Don Gesualdo, la Duchessa de Leyra, l'Onorevole Scipioni, l'Uomo di lusso* sono altrettanti vinti che la corrente ha deposti sulla riva, dopo averli travolti e annegati, ciascuno colle stimate del suo peccato, che avrebbero dovuto essere lo sfolgorare della sua virtù. Ciascuno, dal più umile al più elevato, ha avuta la sua parte nella lotta per l'esistenza, pel benessere, per l'ambizione [...] Chi osserva questo spettacolo non ha il diritto di giudicarlo; è già molto se riesce a trarsi un istante fuori del campo della lotta per studiarla senza passione, e rendere la scena nettamente, coi colori adatti, tale da dare la rappresentazione della realtà com'è stata, o come avrebbe dovuto essere."
	L'ADDIO ALLA CASA DEL NESPOLO Le carte bollate allora cominciarono a piovere, e Piedipapera diceva ch l'avvocato non doveva esser rimasto contento del regalo di padron 'Nto per lasciarsi comprare, e questo provava che razza di stitici essisi fosser se ci era da fidarsi quando promettevano che avrebbero pagato. Padro 'Ntoni tornò a correre dal segretario e dall'avvocato Scipioni; ma ques gli rideva sul naso, e gli diceva che «chi è minchione se ne sta a casa», ch non doveva lasciarvi mettere la mano alla nuora, e poiché aveva fatto pasticcio se lo mangiasse. «Guai a chi casca per chiamare aiuto!».
	L' EPILOGO: IL RITORNO E LA PARTENZA DI 'NTONI Una sera, tardi, il cane si mise ad abbaiare dietro l'uscio del cortile e lo stesso Alessi, che andò ad aprire, non riconobbe 'Ntoni il quale tornava colla sporta sotto il braccio, tanto era mutato, coperto di polvere e colla barba lunga. Come fu entrato, e si fu messo a sedere in un cantuccio, non osavano quasi fargli festa. Ei non sembrava più quello, e andava guardando in giro le pareti, come non le avesse mai viste; fino il cane gli abbaiava, ché non l'aveva conosciuto mai. Gli misero fra le gambe la scodella, perché aveva fame e sete, ed egli mangiò in silenzio la minestra che gli diedero, come non avesse visto grazia di Dio da otto giorni, col naso nel piatto; ma gli altri non avevano fame, tanto avevano il cuore serrato. Poi 'Ntoni, quando si fu

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	sfamato e riposato alquanto, prese la sua sporta e si alzò per andarsene. Alessi non osava dirgli nulla, tanto suo fratello era mutato. Ma al vedergli riprendere la sporta, si sentì balzare il cuore al petto, e Mena gli disse tutta smarrita: "Te ne vai?" - Si! rispose 'Ntoni - E dove vai? chiese Alessi. -Non lo so. Venni per vedervi. Ma dacché sono qui la minestra mi è andata tutta in veleno. Per altro qui non posso starci, ché tutti mi conoscono, e perciò sono venuto di sera. Andrò lontano, dove troverò da buscarmi il pane, e nessuno saprà chi sono.
GABRIELE D'ANNUNZIO	
IL ROMANZO "IL PIACERE" (1889)	**IL RITRATTO DI ANDREA SPERELLI** Il padre gli aveva dato, tra le altre, questa massima fondamentale: «Bisogna fare la propria vita, come si fa un'opera d'arte. Bisogna che la vita d'un uomo d'intelletto sia opera di lui. La superiorità vera è tutta qui».
"LE VERGINI DELLE ROCCE" (1895)	Talvolta dalle radici stesse della mia sostanza - là dove dorme l'anima indistruttibile degli avi - sorgevano all'improvviso getti di energia così veementi e diritti ch'io pur mi rattristavo riconoscendo la loro inutilità in un'epoca in cui la vita pubblica non è se non uno spettacolo miserabile di bassezza e di disonore. [...] L'arroganza delle plebi non era tanto grande quanto la viltà di coloro che la tolleravano o la secondavano. Vivendo in Roma, io era testimonio delle più ignominiose violazioni e dei più osceni connubi che mai abbiano disonorato un luogo sacro. [...] Chiedevano intanto i poeti, scoraggiati e smarriti [...]: «Qual può essere oggi il nostro officio? Dobbiamo noi esaltare in senarii doppi il suffragio universale? Dobbiamo noi affrettar con l'ansia dei decasillabi la caduta dei Re, l'avvento delle Repubbliche, l'accesso delle plebi al potere? [...]». Ma nessuno tra loro, più generoso e più ardente, SI levava a rispondere:« Difendete la Bellezza! E' questo il vostro unico officio. Difendete il sogno che è in voi!" [...]
LA POESIA	**LA PIOGGIA NEL PINETO (1902)** E immersi noi siam nello spirto silvestre, d'arborea vita viventi; e il tuo vólto ebro è molle di pioggia

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	come una foglia, e le tue chiome auliscono come le chiare ginestre, o creatura terrestre che hai nome Ermione.
	GIOVANNI PASCOLI
IL SAGGIO " IL FANCIULLINO" (1897)	**ESORDIO** È dentro noi un fanciullino che non solo ha brividi, come credeva Cebes Tebano che primo in sé lo scoperse, ma lagrime ancora e tripudi suoi. Quando la nostra età è tuttavia tenera, egli confonde la sua voce con la nostra, e dei due fanciulli che ruzzano e contendono tra loro, e, insieme sempre, temono sperano godono piangono, si sente un palpito solo, uno strillare e un guaire solo. Ma quindi noi cresciamo, ed egli resta piccolo; noi accendiamo negli occhi un nuovo desiderare, ed egli vi tiene fissa la sua antica serena maraviglia; noi ingrossiamo e arrugginiamo la voce, ed egli fa sentire tuttavia e sempre il suo tinnulo squillo come di campanello. Il quale tintinnio segreto noi non udiamo distinto nell'età giovanile forse così come nella più matura, perché in quella occupati a litigare e perorare la causa della nostra vita, meno badiamo a quell'angolo d'anima d'onde esso risuona. E anche, egli, l'invisibile fanciullo, si perita vicino al giovane più che accanto all'uomo fatto e al vecchio, ché più dissimile a sé vede quello che questi. Il giovane in vero di rado e fuggevolmente si trattiene col fanciullo; ché ne sdegna la conversazione, come chi si vergogni d'un passato ancor troppo recente. Ma l'uomo riposato ama parlare con lui e udirne il chiacchiericcio e rispondergli a tono e grave; e l'armonia di quelle voci è assai dolce ad ascoltare, come d'un usignuolo che gorgheggi presso un ruscello che mormora.
DISCORSO COMMEMORATIVO (1912)	**LA GRANDE PROLETARIA S'È MOSSA** Prima ella mandava altrove i suoi lavoratori che in Patria erano troppi e dovevano lavorare per troppo poco. Li mandava oltre alpi e oltre mare a tagliare istmi, a forare monti, ad alzar terrapieni, a gettar moli, a scavar carbone, a scentar selve, a dissodare campi, a iniziare culture, a erigere edifizi, ad animare officine, a raccoglier sale, a scalpellar pietre; a fare tutto ciò che è più difficile e faticoso, e tutto ciò che è più umile e perciò più difficile ancora: ad aprire vie nell'inaccessibile, a costruire città dove era la selva vergine, a piantar pometi, agrumeti, vigneti dove era il deserto; e a pulire scarpe al canto della strada. Il mondo li aveva presi a oprai lavoratori d'Italia; e più ne aveva bisogno, meno mostrava di averne, e li pagava poco e li trattava male e

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	li stranomava. Diceva: *Carcamanos!* *Gringos! Cincali! Degos!* Erano diventati un po' come i negri, in America, questi connazionali di colui che la scoprì; e come i negri, ogni tanto erano messi fuori della legge e della umanità, e si linciavano. Lontani o vicini alla loro Patria, alla Patria loro nobilissima su tutte le altre, che aveva dato i più potenti conquistatori, i più sapienti civilizzatori, i più profondi pensatori, i più ispirati poeti, i più meravigliosi artisti, i più benefici indagatori, scopritori, inventori del mondo, lontani o vicini che fossero, queste *opre* erano costrette a mutar patria, a rinnegare la nazione, a non essere più d'Italia. Era una vergogna e un rischio farsi sentire a dir *Sì*, come Dante, a dir *Terra*, come Colombo,a dir *Avanti!*, come Garibaldi.
LE POESIE	**LAVANDARE da Myricae (1894)** 1. Nel campo **mezzo grigio e mezzo nero** 2. resta un aratro **senza buoi**, che pare 3. dimenticato, tra il **vapor** leggero. 4. E **cadenzato** dalla **gora** viene 5. **lo sciabordare** delle lavandare 6. con **tonfi spessi** e **lunghe cantilene**: 7. il vento soffia e **nevica la frasca**, 8. e tu non torni ancora al tuo paese! 9. quando partisti, **come son rimasta!** 10. **come l'aratro** in mezzo al **maggese.**
	X AGOSTO Ritornava una rondine al tetto: l'uccisero: cadde tra spini: ella aveva nel becco un insetto: la cena dei suoi rondinini. Ora è là come in croce, che tende quel verme a quel cielo lontano; e il suo nido è nell'ombra, che attende, che pigola sempre più piano. Anche un uomo tornava al suo nido: l'uccisero: disse: Perdono; e restò negli aperti occhi un grido portava due bambole in dono… Ora là, nella casa romita,

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	lo aspettano, aspettano in vano: egli immobile, attonito, addita le bambole al cielo lontano. lo aspettano, aspettano in vano: egli immobile, attonito, addita le bambole al cielo lontano.
	IL GELSOMINO NOTTURNO da Canti di Castelvecchio (1901) E s'aprono i fiori notturni, nell'ora che penso ai miei cari. Sono apparse in mezzo ai viburni le farfalle crepuscolari. Da un pezzo si tacquero i gridi: là sola una casa bisbiglia. Sotto l'ali dormono i nidi, come gli occhi sotto le ciglia. Dai calici aperti si esala l'odore di fragole rosse. Splende un lume là nella sala. Nasce l'erba sopra le fosse. [...]
	<u>FILIPPO TOMMASO MARINETTI</u>
POESIA	**Adrianopoli Otttobre 1912- ZANG TUMB TUMB** ogni 5 secondi cannoni da assedio sventrare spazio con un accordo **tam-tuuumb** ammutinamento di 500 echi per azzannarlo sminuzzarlo sparpagliarlo all´infinito nel centro di quei **tam-tuuumb** spiaccicati (ampiezza 50 chilometri quadrati) balzare scoppi tagli pugni batterie tiro rapido violenza ferocia regolarita questo basso grave scandere gli strani folli agita- tissimi acuti della battaglia furia affanno orecchie occhi narici aperti attenti forza che gioia vedere udire fiutare tutto tutto **taratatatata** delle mitragliatrici strillare a perdifiato sotto morsi shiaffffffi **traak-traak** frustate **pic-pac-pum-tumb** bizzzzarrie salti altezza 200 m. della fucileria

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	Giù giù in fondo all'orchestra stagni diguazzare buoi buffali pungoli carri **pluff plaff** impen- narsi di cavalli flic flac **zing zing sciaaack** ilari nitriti **iiiiiii**... scalpiccii tintinnii 3 battaglioni bulgari in marcia croooc-craaac [...] [LENTO DUE TEMPI] Sciumi Maritza o Karvavena croooc-craaac grida delgli ufficiali sbatacccccchiare come piatttti d'ottttttone pan di qua paack di là cing buuum cing ciak [PRESTO] ciaciaciaciaciaak su giù là là intorno in alto attenzione sulla testa ciaack bello Vampe vampe vampe vampe vampe vampe vampe ribalta dei forti die- vampe vampe [...]
	JAMES JOYCE
IL ROMANZO **"ULISSE"**	**MR. BLOOM A UN FUNERALE** Rtststr!Stridio di ghiaia. Aspetta. Fermo. Guardò intento in una cripta di pietra. Qualche animale. Aspetta. Eccolo là. Un obeso sorcio grigio trotterellava lungo un lato della cripta smuovendo la ghiaia. Vecchio volpone: trisnonno: la sa lunga. Il vivo grigio si appiattò sotto il plinto, dimenandosi ci s'infilò dentro. Buon nascondiglio per un tesoro.
	ITALO SVEVO
IL ROMANZO **"LA COSCIENZA DI ZENO"**	**PREFAZIONE** Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica. Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul piú bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie. Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorari che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!… DOTTOR S.
	PREAMBOLO Vedere la mia infanzia? Più di dieci lustri me ne separano e i miei occhi presbiti forse potrebbero arrivarci se la luce che ancora ne riverbera non fosse tagliata da mille ostacoli d'ogni genere, vere alte montagne: i miei anni e qualche mia ora. Il dottore mi raccomandò di non ostinarmi a guardare tanto lontano. Anche le cose recenti sono preziose per essi e sopra tutto le immaginazioni e i sogni della notte prima.
	L'ULTIMA SIGARETTA Poi ricordo che un giorno mio padre mi sorprese col suo panciotto in mano. Io, con una sfacciataggine che ora non avrei e che ancora adesso mi disgusta (chissà che tale disgusto non abbia una grande importanza nella mia cura) gli dissi che m'era venuta la curiosità di contarne i bottoni. Mio padre rise delle mie disposizioni alla matematica o alla sartoria e non s'avvide che avevo le dita nel taschino del suo panciotto. Ricordo d'aver fumato molto, celato in tutti i luoghi possibili. Perché seguito da un forte disgusto fisico, ricordo un soggiorno prolungato per una mezz'ora in una cantina oscura insieme a due altri fanciulli di cui non ritrovo nella memoria altro che la puerilità del vestito: due paia di calzoncini che stanno in piedi perché dentro c'è stato un corpo che il tempo eliminò. Avevamo molte sigarette e volevamo vedere chi ne sapesse bruciare di più nel breve tempo. Io vinsi, ed eroicamente celai il malessere che mi derivò dallo strano esercizio. Poi uscimmo al sole e all'aria. Dovetti chiudere gli occhi per non cadere stordito. Mi rimisi e mi vantai della vittoria. Uno dei due piccoli omini mi disse allora: – A me non importa di aver perduto perché io non fumo che quanto m'occorre. Sul frontispizio di un vocabolario trovo questa mia registrazione fatta con bella scrittura e qualche ornato: «Oggi, 2 Febbraio 1886, passo dagli studi di legge a quelli di chimica. Ultima sigaretta!!». Era un'ultima sigaretta molto importante. Ricordo tutte le speranze

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	che l'accompagnarono. [...] Adesso che son qui, ad analizzarmi, sono colto da un dubbio: che io forse abbia amato tanto la sigaretta per poter riversare su di essa la colpa della mia incapacità?Chissà se cessando di fumare io sarei divenuto l'uomo ideale e forte che m'aspettavo? Forse fu tale dubbio che mi legò al mio vizio perché è un modo comodo di vivere quello di credersi grande di una grandezza latente.Io avanzo tale ipotesi per spiegare la mia debolezza giovanile, ma senza una decisa convinzione. Adesso che sono vecchio e che nessuno esige qualche cosa da me, passo tuttavia da sigaretta a proposito e, da proposito a sigaretta. Che cosa significano oggi quei propositi? Come quell'igienista vecchio , descritto dal Goldoni, vorrei morire sano dopo di esser vissuto malato tutta la vita?
	PSICO- ANALISI 3. Io sono guarito! 24 marzo 1916 Dal Maggio dell'anno scorso non avevo piú toccato questo libercolo. Ecco che dalla Svizzera il dr. S. mi scrive pregandomi di mandargli quanto avessi ancora annotato. È una domanda curiosa, ma non ho nulla in contrario di mandargli anche questo libercolo dal quale chiaramente vedrà come io la pensi di lui e della sua cura. Giacché possiede tutte le mie confessioni, si tenga anche queste poche pagine e ancora qualcuna che volentieri aggiungo a sua edificazione. Ma al signor dottor S. voglio pur dire il fatto suo. Ci pensai tanto che oramai ho le idee ben chiare. Intanto egli crede di ricevere altre confessioni di malattia e debolezza e invece riceverà la descrizione di una salute solida, perfetta quanto la mia età abbastanza inoltrata può permettere. Io sono guarito! Non solo non voglio fare la psico-analisi, ma non ne ho neppur di bisogno. E la mia salute non proviene solo dal fatto che mi sento un privilegiato in mezzo a tanti martiri. Non è per il confronto ch'io mi senta sano. Io sono sano, assolutamente. Da lungo tempo io sapevo che la mia salute non poteva essere altro che la mia convinzione e ch'era una sciocchezza degna di un sognatore ipnagogico di volerla curare anziché persuadere Forse traverso una catastrofe inaudita prodotta dagli ordigni ritorneremo alla salute. Quando i gas velenosi non basteranno piú, un uomo fatto come tutti gli altri, nel segreto di una stanza di questo mondo, inventerà un esplosivo incomparabile, in confronto al quale gli esplosivi attualmente esistenti saranno considerati quali innocui giocattoli. Ed un altro uomo fatto anche lui come tutti gli altri, ma degli altri un po' piú ammalato, ruberà tale esplosivo e s'arrampicherà al centro della terra per porlo nel punto ove il suo effetto potrà essere il massimo. Ci sarà un'esplosione enorme che nessuno udrà e la terra

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	ritornata alla forma di nebulosa errerà nei cieli priva di parassiti e di malattie. FINE
	LUIGI PIRANDELLO
SAGGIO	**L'UMORISMO (1908)** Per l'umorista le cause, nella vita, non sono mai così logiche, così ordinate, come nelle nostre comuni opere d'arte, in cui tutto è, in fondo, combinato, congegnato, ordinato ai fini che lo scrittore s'è proposto. L'ordine? la coerenza? Ma se noi abbiamo dentro quattro, cinque anime in lotta fra loro: l'anima istintiva, l'anima morale, l'anima affettiva, l'anima sociale? E secondo che domina questa o quella, s'atteggia la nostra coscienza; e noi riteniamo valida e sincera quella interpretazione fittizia di noi medesimi, del nostro essere interiore che ignoriamo, perché non si manifesta mai tutt'intero, ma ora in un modo, ora in un'altro, come volgano i casi della vita. Sì, un poeta può rappresentare un suo eroe, in cui si mostrino in lotta elementi opposti e repugnanti; ma egli di questi elementi *comporrà* un carattere, e vorrà coglierlo coerente in ogni suo atto. Ebbene, l'umorista fa proprio l'inverso: egli non *compone* di quegli elementi un carattere; ma *scompone* il carattere nei suoi elementi; e mentre quegli cura di coglierlo coerente in ogni atto, questi si diverte a rappresentarlo nelle sue incongruenze.
IL ROMANZO **"IL FU MATTIA PASCAL"**	**IO MI CHIAMO MATTIA PASCAL** Una delle poche cose, anzi forse la sola ch'io sapessi di certo era questa: che mi chiamavo Mattia Pascal. E me ne approfittavo. Ogni qual volta qualcuno de' miei amici o conoscenti dimostrava d'aver perduto il senno fino al punto di venire da me per qualche consiglio o suggerimento, mi stringevo nelle spalle, socchiudevo gli occhi e gli rispondevo: - Io mi chiamo Mattia Pascal. - Grazie, caro. Questo lo so. - E ti par poco? Non pareva molto, per dir la verità, neanche a me. Ma ignoravo allora che cosa volesse dire il non sapere neppur questo, il non poter più rispondere, cioè, come prima, all'occorrenza: Ecco: il mio caso è assai più strano e diverso; tanto diverso e strano che mi faccio a narrarlo.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	Fui, per circa due anni, non so se più cacciatore di topi che guardiano di libri nella **biblioteca** che un monsignor Boccamazza, nel 1803, volle lasciar morendo al nostro Comune.Tal sorte toccò anche a me; e fin dal primo giorno io concepii così misera stima dei libri, sieno essi a stampa o manoscritti (come alcuni antichissimi della nostra biblioteca), che ora non mi sarei mai e poi mai **messo a scrivere**, se, come ho detto, non stimassi davvero strano il mio caso e tale da poter servire d'ammaestramento a qualche curioso lettore, che per avventura, riducendosi finalmente a effetto l'antica speranza della buon'anima di monsignor Boccamazza, capitasse in questa biblioteca, a cui io lascio questo mio manoscritto, con l'obbligo però che nessuno possa aprirlo se non cinquant'anni dopo la **mia *terza, ultima e definitiva* morte.** Giacché, per il momento (e Dio sa quanto me ne duole), io sono morto, sì, già due volte, ma la prima per errore, e la seconda... sentirete.
	IO SONO IL FU MATTIA PASCAL Intanto, questo, — egli mi dice: — **che fuori della legge e fuori di quelle particolarità, liete o tristi che sieno, per cui noi siamo noi, caro signor Pascal, non è possibile vivere.** Ma io gli faccio osservare che non sono affatto rientrato né nella legge, né nelle mie particolarità, liete o triste che siano. Mia moglie è moglie di Pomino, e io non so proprio dire ch'io mi sia. Nel cimitero di Miragno, su la fossa di quel povero ignoto che s'uccise alla Stìa, c'è ancora la lapide dettata da Lodoletta: **COLPITO DA AVVERSI FATI MATTIA PASCAL BIBLIOTECARIO CVOR GENEROSO ANIMA APERTA QVI VOLONTARIO RIPOSA LA PIETA' DEI CONCITTADINI QVESTA LAPIDE POSE** Io vi ho portato la corona di fiori promessa e ogni tanto **mi reco a vedermi morto** e sepolto là. Qualche curioso mi segue da lontano; poi, al ritorno, s'accompagna con me, sorride, e – considerando la mia condizione – mi domanda: — Ma voi, insomma, si può sapere chi siete? Mi stringo nelle spalle, socchiudo gli occhi e gli rispondo: — Eh, caro mio... **Io sono il fu Mattia Pascal.**
IL ROMANZO **"UNO,NESSUNO, CENTOMILA"**	**IL NASO DI MOSCARDA** – Che fai? – mia moglie mi domandò, vedendomi insolitamente indugiare davanti allo specchio. – Niente, – le risposi, – mi guardo qua, dentro il naso, in questa narice. Premendo, avverto un certo dolorino. Mia moglie sorrise e disse: – Credevo ti guardassi da che parte ti pende. Mi voltai come un cane a cui qualcuno avesse pestato la coda: – Mi

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	pende? A me? Il naso? E mia moglie, placidamente: – Ma sì, caro. Guàrdatelo bene: ti pende verso destra. Avevo ventotto anni e sempre fin allora ritenuto il mio naso, se non proprio bello, almeno molto decente, come insieme tutte le altre parti della mia persona. Per cui m'era stato facile ammettere e sostenere quel che di solito ammettono e sostengono tutti coloro che non hanno avuto la sciagura di sortire un corpo deforme: che cioè sia da sciocchi invanire per le proprie fattezze. La scoperta improvvisa e inattesa di quel difetto perciò mi stizzì come un immeritato castigo. Vide forse mia moglie molto più addentro di me in quella mia stizza e aggiunse subito che, se riposavo nella certezza d'essere in tutto senza mende me ne levassi pure, perché, come il naso mi pendeva verso destra, così... – Che altro? Eh, altro! altro! Le mie sopracciglia parevano sugli occhi due accenti circonflessi, ^ ^, le mie orecchie erano attaccate male, una più sporgente dell'altra; e altri difetti… – Ancora? Eh sì, ancora: nelle mani, al dito mignolo; e nelle gambe (no, storte no!), la destra, un pochino più arcuata dell'altra: verso il ginocchio, un pochino.
	GIUSEPPE UNGARETTI
LE POESIE	**MATTINA da Allegria** Santa Maria La Longa il 26 gennaio, 1917 M'illumino d'immenso
	SOLDATI Bosco di Courton, luglio 1918 Si sta come d'autunno sugli alberi le foglie
	EUGENIO MONTALE
LE POESIE	**SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO da Ossi di Seppia** Spesso il male di vivere ho incontrato:

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	era il rivo strozzato che gorgoglia, era l'incartocciarsi della foglia riarsa, era il cavallo stramazzato. Bene non seppi, fuori del prodigio che schiude la divina Indifferenza: era la statua nella sonnolenza del meriggio, e la nuvola, e il falco alto levato.

21. Simulazione prove esame di stato

Simulazione prova orale

A causa dell'emergenza COVID e successiva modifica dell'esame di stato viene programmata una simulazione solo della prova orale per la fine di Maggio.

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

22. Firme docenti

Nome e Cognome	Materia	Firma
Lorenzo Moretti	Sala e vendita	
Lucia Carletti	Inglese	
Perali Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Bartolini Donatella	Lingua straniere Francese	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Canali Martina	Lingua e letteratura italiana- Storia	
Aquili Silvia	Sostegno	
Luna Gaudino	Sostegno	
Leonardi M. Caterina	Religione	
Anniboletti Luigi	Enogastronomia settore cucina	
Mauro Baldascino	Sostegno	
Sara Pagliaccia	Sostegno	
Annalisa Bacciotini	Matematica	
Stefania Rossi	Diritto e Tecniche amministrative	
Paola Batalocco	Educazione civica (coordinamento, potenziamento)	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

23. Schede informative su singole discipline

Disciplina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Docente	Perali Anna
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	La disciplina prevede 3 ore settimanali
Strumenti	Testo in adozione, dispense, articoli e riviste scientifiche, schemi di sintesi, presentazioni multimediali.
Testi adottati	A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione, Poseidonia scuola
Metodologia	Lezione frontale e partecipata, discussioni guidate, problem solving, compiti autentici, lavori di gruppo, lezioni multimediali con l'ausilio di strumentazioni informatiche e video, videolezioni, esercitazioni su piattaforme online
Obiettivi Disciplinari	- Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione; - Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti alimentari, per poter fornire risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle diverse strutture ristorative; - Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta ed analizzare l'influenza dei fattori economici, ambientali e abitudinari sulla scelta del regime alimentare di un individuo; - Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione; - Applicare le normative che disciplinano i processi di servizi, con preciso riferimento alla sicurezza e alla qualità alimentare; - Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.
Conoscenze	- Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. - Le caratteristiche di una dieta equilibrata in base alle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. - Le caratteristiche delle reazioni avverse al cibo. - I punti fondamentali della sicurezza alimentare. - Classificazione delle principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili ripercussioni sulla salute umana. - Il sistema HACCP.
Capacità	- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. - Prevenire e gestire i rischi di contaminazioni alimentari. - Redigere un piano di HACCP.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Competenze	- Riconoscere le nuove tendenze di filiera. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, in relazione a specifiche necessità fisiologiche e patologiche. - Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e chimico-fisico. - Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari.
Recupero	Curricolare in itinere
Eventuali progetti/ attività diversificate	//
Linee Programmatiche	**CIBO E RELIGIONE** Simbolismo alimentare nelle religioni Regole alimentari nella religione ebraica Regole alimentari nella religione cristiana Regole alimentari nella religione islamica **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI** Alimenti arricchiti o fortificati Alimenti alleggeriti o light ADAP Integratori alimentari Alimenti funzionali Novel Foods Alimenti geneticamente modificati (OGM) **DIETA NELLE DIVERSE ETÀ' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE** Principi di Dietetica e fabbisogni alimentari Dieta del neonato, del lattante e alimentazione complementare Dieta del bambino Dieta dell'adolescente Dieta dell'adulto Dieta in gravidanza e dieta della nutrice Dieta nella terza età **DIETE E STILI ALIMENTARI** Dieta mediterranea Diete vegetariane Dieta macrobiotica Dieta eubiotica Dieta nordica Dieta sostenibile Dieta e sport **ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA** Differenze tra Ristorazione Collettiva e di Piacere Menu ciclico e tipi di legame Mensa scolastica Mensa aziendale Ristorazione nelle case di riposo Ristorazione ospedaliera

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE Malattie cardiovascolari: ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi. Malattie metaboliche: diabete mellito, obesità Allergie e Intolleranze alimentari (Intolleranza al lattosio, Celiachia) Disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia, alimentazione incontrollata) Alimentazione e tumori **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE** Contaminazione fisica degli alimenti Contaminazione chimica degli alimenti Additivi alimentari Contaminazione biologica degli alimenti e principali agenti contaminanti L'igiene alimentare e il Sistema HACCP Frodi alimentari Certificazioni qualità

Disciplina	LINGUA E CULTURA INGLESE CLASSE 5B2 Sala
Docente	Lucia Carletti
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	La disciplina prevede 3 ore settimanali .
Strumenti	Libro di testo, materiale fornito dall'insegnante, materiale video e di ascolto, esercizi on line.
Testi adottati	**CatrinElen Morris, WELL DONE , Service , ELI .** **Kennedy, Maxwell, Gregson, Bentini, MOVING ON Essential, Black Cat**
Metodologia	Lezioni frontali, lezioni interattive, video attività e lezioni di ascolto, studio individuale, video lezione, video verifica scritta e orale. Metodo comunicativo per favorire la partecipazione attiva di tutti gli alunni. Ampliamento del vocabolario relativo alla microlingua. Dopo la lettura e la comprensione dei testi in microlingua (anche con una dettagliata traduzione da L2 a L1) sono state sempre ricercate le informazioni principali , sono state sviluppate sintesi, mappe concettuali o schemi per favorire l'apprendimento di tutti gli studenti.
Obiettivi Disciplinari	L'insegnamento della lingua straniera nel monoennio tende a consolidare e affinare le competenze linguistiche, teoriche e pratiche, descrittive e comunicative acquisite dallo studente nel suo percorso di studi. Concorre a far: - conseguire allo studente i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale; - stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali ed internazionali; - utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti; - stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; - riconoscere la dimensione culturale ed interculturale della lingua. La classe 5B2 è attualmente composta da 9 alunni frequentanti che, nel corso dell'anno, hanno mostrato un atteggiamento sempre positivo e corretto verso i docenti. All'interno della classe è presente un'alunna con DSA che , di lingua straniera inglese , ha perseguito obiettivi completi . E' presente , inoltre, un alunno con disabilità che ha sempre

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	partecipato alle lezioni, mostrando anche un certo interesse per la disciplina. L'attenzione alle attività didattiche è stata costante così come l'impegno individuale. Si è registrato inoltre un apprezzabile miglioramento dei livelli di preparazione nella seconda parte del pentamestre, pertanto anche gli studenti con alcune difficoltà sono da ritenere sufficienti, gli altri invece hanno rafforzato le loro competenze, raggiungendo risultati discreti e in alcuni casi buoni o ottimi.
Conoscenze	-Aspetti comunicativi e socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale e scritta. -Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi anche professionali. -Strategie per la comprensione globale e selettiva soprattutto di indirizzo e conoscenza della microlingua. - Lessico e fraseologia idiomatica relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro. -Uso dei dizionari.
Capacità	- Interagire in conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale, di attualità o di lavoro. -Produrre testi per esprimere, in modo semplice, opinioni e intenzioni e descrivere esperienze e processi. -Comprendere idee principali e dettagli di testi inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo. - Produrre brevi relazioni. -Uso autonomo del dizionario.
Competenze	- Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali. -Redigere semplici e sintetiche relazioni. -Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working. - Utilizzare la lingua straniera, scritta e orale, per scopi comunicativi ed operativi specifici dell'indirizzo. - Riflettere sulla lingua e sulle caratteristiche di una cultura diversa dalla propria.
Recupero	Attività di recupero e di sostegno per tutta la classe ed individuali in itinere, nel corso di tutto l'anno scolastico.
Linee Programmatiche	• Health and Safety; • Diet and Nutrition; • Career Paths: Job description, getting a Job, a standardized CV; • Language and Grammar ; • Listening and video activities.

Disciplina	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
Docente	ANNIBOLETTI LUIGI

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	55
Strumenti	Libro di testo, laboratorio, lezioni web
Testi adottati	IN CUCINA 5°anno. Poseidonia la scuola
Metodologia	E' stata scelta una didattica partecipata e in moltissimi momenti laboratoriale con l'obiettivo di far diventare l'esperienza una fonte di stimolo per il sapere , cercando di coinvolgere la classe alla formazione della professionalità degli alunni. Ad integrazione della lezione frontale e dell'uso del libro di testo, sono stati realizzati lavori di ricerca a gruppi; è stato proposto e incoraggiato l'uso del web per la raccolta di informazioni, la discussione collegiale in classe e la ricerca personale a casa;
Obiettivi Disciplinari	1 Supporto all'organizzazione di banqueting e catering. 2 Applicazione al processo produttivo del piano HACCP e di quanto previsto sulla sicurezza e tutela della salute sul luogo di lavoro. 3 Possedere una professionalità di base 4 Saper affrontare le varie difficoltà che si possono presentare con consapevolezza dei propri mezzi. 5 Conoscere le attività tipiche delle imprese Turistico-Alberghiere e le relative caratteristiche. 6 Saper utilizzare i moderni strumenti tecnologici a disposizione delle imprese alberghiere. 7 Riuscire ad analizzare i vari problemi connessi alla gestione alberghiera. 8 Possedere la capacità di operare delle scelte adeguate alle varie situazioni di lavoro.
Conoscenze	1 Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società; 2 Andamento degli stili alimentari e del consumo dei pasti fuori casa; 3 Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti e il menù; 4 Gli elementi caratteristici della cucina italiana e le caratteristiche della cucina regionale; marchi di qualità, certificazioni e tutela dei prodotti tipici. 5 La ristorazione tra collettiva e commerciale 6 tecniche di cottura e trasmissione del calore 7 Il sistema HACCP
Capacità	1 Comprendere l'evoluzione della cucina attraverso l'opera dei grandi chef; 2 Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e saper adeguare la produzione; 3 Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela; 4 Cogliere le differenze organizzative tra ristorazione sociale, tradizionale, neoristorazione; riconoscere gli stili di cucina attuali.
Competenze	1 Correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle tecnologie e delle tecniche gastronomiche; 2 Adeguare ed organizzare la produzione in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando tradizioni e prodotti tipici.
Recupero	In itinere
Eventuali progetti/ attività diversificate	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Linee Programmatiche	Le attività di Laboratorio di Servizi Enogastronomici settore cucina devono contribuire, oltre che a perfezionare e ad approfondire le abilità e le competenze professionali, a sviluppare le capacità di comprensione e, conseguentemente, d'intervento sui problemi organizzativi gestionali e programmatori che pongono i servizi ristorativi all'interno delle diverse tipologie aziendali oggi operanti nel settore. Pertanto, dato il numero limitato di ore settimanali attribuite a questo insegnamento, le attività di laboratorio devono essere programmate e realizzate nel quadro di un costante collegamento delle esperienze professionali, che il giovane sta realizzando nel suo processo di formazione, con le attività e gli apprendimenti proposti dalle discipline dell'area d'indirizzo. Nell'articolazione "Enogastronomia", l'allievo è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Disciplina	LINGUA FRANCESE
Docente	BARTOLINI DONATELLA
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	La disciplina prevede 3 ore settimanali
Strumenti	Libro di testo, materiale prodotto dall'insegnante (powerpoint, schede di supporto), video e audio, youtube e altri canali specifici per la lingua francese
Testi adottati	Libro di testo: SAVEURS DE FRANCE (I. Medeuf - B. Monaco - A. Bailly / EURELLE Edizioni)
Metodologia	Lezione frontale; discussione guidata; lezione multimediale; video lezioni
Obiettivi Disciplinari	• COMPETENZA LINGUISTICA intesa come padronanza del lessico e delle strutture grammaticali di base. • COMPETENZA COMUNICATIVA intesa come padronanza delle principali funzioni adeguate a diversi contesti. • COMPETENZA SOCIOCULTURALE intesa come capacità di interpretazione ed accettazione del diverso contesto sociale e culturale
Conoscenze	• Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. • Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro • Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi enogastronomici • Scoprire alcune regioni francesi e saperne presentare le caratteristiche e i prodotti
Capacità	• Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. • Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione. • Saper fare dei paragoni tra le varie culture
Competenze	• padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo (anche multimediali) e di tipo professionale • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali
Recupero	Curricolare
Eventuali progetti/ attività diversificate	//
Linee Programmatiche	• **LES NOUVELLES REGIONS DE FRANCE** • **LES PRODUITS TYPIQUES ET LA GASTRONOMIE** • **OUVRIR UN RESTAURANT EN FRANCE** • **L'HYGIÈNE-ALIMENTAIRE** • **LA CARTE ET LE MENU** **Il contributo della disciplina è stato fornito attraverso:** a)attività che favoriscono: • lo sviluppo dell'acquisizione di una competenza comunicativa adeguata al contesto (anche utilizzando il linguaggio settoriale); • l'acquisizione di strumenti per un confronto diretto e continuo fra la propria e le altre culture; b) atteggiamenti volti a: • promuovere un ruolo attivo e consapevole dello studente, spronandolo a fare riferimento e utilizzare conoscenze disciplinari pregresse; • proporre semplici quesiti, stimolando la capacità di osservazione e analisi al fine di creare uno spirito di autonomia; • sollecitare a prendere parte a discussioni su argomenti quotidiani e di attualità nonché relativi alla cultura del Paese di cui si studia la lingua

DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	Corba Marco
N. ORE SVOLTE *(DALL'INIZIO DELL'ANNO ALLA DATA DELLA STESURA DEL DOCUMENTO)*	63
STRUMENTI	La scelta delle attività è stata condizionata dallo stato degli impianti sportivi a disposizione e dalle misure anti-covid . Le poche lezioni pratiche in presenza si sono svolte nel campetto esterno in quanto la palestra non ha i requisiti per rispettare il distanziamento. Durante la DAD contenuti video, slide ecc. I criteri metodologici utilizzati saranno la lezione frontale e interattiva, attività per gruppi con interventi individualizzati. Verrà applicato il metodo globale e analitico. Nello svolgimento delle lezioni si cercherà di coinvolgere attivamente tutta la classe, riducendo al minimo i tempi di attesa, laddove questi siano necessari si impegneranno gli allievi in attività collaterali tipo valutazioni, arbitraggi, rilevazione dati, assistenza.
TESTI ADOTTATI	G. Forini/ S. Bocchi/ S. Coretti/ E. Chiesa "Più Movimento
METODOLOGIA	Lezione frontale, problem solving, brainstorming, attività di ricerche individuali e di gruppo

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

CONOSCENZE	-Presupposti fisiologici e percorsi di sviluppo delle capacità motorie; -Principali metodologie e tecniche di allenamento; -Elementi di tecnica e tattica degli sport presi in esame; -Conoscenze riferite alle proprie esperienze motorie, sportive od espressive, o alle principali attività presenti nel territorio; -Conoscenza delle abitudini e stili di vita per il conseguimento della salute e benessere
CAPACITÀ	-Riesce a selezionare le metodologie di sviluppo delle singole capacità motorie e dell'allenamento in generale in funzione di obiettivi specifici; -E' in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra degli sport proposti e le utilizza in maniera personale; -è in grado di confrontare le proprie potenzialità motorie con quelle richieste dagli sport o dalle attività espressive presi in esame. -Sa analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva od espressiva e/o quelle presenti nel territorio. -Sa relazionarsi con i vari ambienti in cui svolge le proprie attività e con le strutture ed attrezzature che utilizza.
COMPETENZE	-Saper valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra le metodologie e le tecniche più utili al suo sviluppo; -Essere in grado di comprendere interessi e propensioni personali nei confronti delle attività motorie, sportive ed espressive, in funzione di scelte motivate nello sviluppo di uno stile di vita attivo. -Saper utilizzare il corpo e le attività motorie, sportive ed espressive nello sviluppo di uno stile di vita attivo, valorizzando le norme comportamentali utili al mantenimento dello stato di salute. -Essere in grado di mettere in atto comportamenti responsabili nei confronti del comune patrimonio ambientale.
RECUPERO	
EVENTUALI PROGETTI/ ATTIVITÀ DIVERSIFICATE	Quest'anno per ovvi motivi non abbiamo potuto svolgere l'attività di "Gruppo Sportivo"
LINEE PROGRAMMATICHE	Settembre-Ottobre: Test d'ingresso, Coordinazione generale, Mobilizzazione articolare, Novembre: Coordinazione oculo-manuale, Preatletica generale, Pallavolo, Apparato locomotore Dicembre: La postura, valutazioni di fine trimestre Gennaio: Apparato cardiocircolatorio, Il sangue Febbraio: Le dipendenze : Fumo, Alcol Marzo: Le dipendenze : Ludopatia e la Rete Aprile: Ritmi circadiani, alternanza giorno/notte e produzione di ormoni Maggio-Giugno: Prevenzione alla salute, Traumatologia sportiva, Primo soccorso

Disciplina	**Storia**
Docente	**Prof.ssa Canali Martina**
N. ore svolte 44	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Libro di testo	**STORIA E PROGETTO – VITTORIA CALVANI Ed. MONDADORI**
Obiettivi disciplinari	L'inquadramento temporale e cronologico degli eventi ha favorito i processi di apprendimento e di ricerca, con riferimenti interpretativi e concettuali. Una visione problematica delle trattazioni ha consentito il raggiungimento di attitudini alle indagini generalizzate. Dal dialogo interdisciplinare sono emersi fattori decisivi per una completa attuazione dei problemi formativi enunciati. Sono state avanzate proposte di riflessione su questioni del nostro tempo.
Conoscenze	Conosce i fatti e le problematiche storiche che hanno caratterizzato i secoli XIX e XX, con particolare riferimento alla situazione italiana ed europea
Capacità	• Stabilisce nessi e confronti tra eventi e periodi storici diversi, individuando elementi interpretativi. • Sa comprendere e distinguere i diversi aspetti di un evento storico (politici - economici - sociali) e le relazioni che intercorrono tra di essi. • Sa ricostruire i fatti in ordine cronologico. • Sa analizzare le cause e le conseguenze di un determinato fatto storico. • Sa usare un lessico specifico
Competenze	• Sa individuare le tappe significative che hanno segnato la storia del '900 alla luce dei nuovi scenari Europei e Mondiali • Sa fare confronti e collegamenti tra le varie vicende storiche e i processi fondamentali che hanno investito l'Italia e l'Europa tra la fine del 1800 e il 1900 • Sa elaborare un giudizio analitico e riflessivo in relazione alle vicende storiche che hanno segnato il '900 con relative ripercussioni sulla storia contemporanea
Metodi utilizzati	Lezione frontale Problem-solving, Lezione partecipata Nel corso del corrente anno scolastico, in determinati periodi è stata attivata la didattica a distanza; vista la precipua e particolare situazione didattica si sono verificate le seguenti integrazioni e/o modifiche relativamente a: Metodi utilizzati: Videoconferenze Appunti forniti dal docente Schede riassuntive Tipologia di gestione delle interazioni con gli alunni: chat restituzione dei test corretti Piattaforme strumenti canali di comunicazione Classroom Meet Agenda del Registro Elettronico
Strumenti	Testi e manuali, giornali e audiovisivi, schemi, mappe, testi esemplificativi, costruzione di nuclei significativi che avessero un riferimento con la realtà, libro di testo, appunti forniti dall'insegnante
Recupero	Curricolare in itinere

Linee programmatiche	
L'Età Giolittiana e l'imperialismo La Prima Guerra Mondiale	Livello: Discreto

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

La Rivoluzione Russa La crisi dello Stato Liberale L'avvento del Fascismo Il crollo di Wall Street, la crisi del '29 e il New Deal L'Europa tra democrazia e totalitarismi La Seconda Guerra Mondiale Il bipolarismo e la guerra fredda	
Orvieto 12 /05/2021	Prof.ssa Martina Canali

Disciplina	**LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**
Docente	**Prof.ssa Canali Martina**
N. ORE SVOLTE	**90**
Libro di testo	**Paolo DI SACCO La scoperta della letteratura vol. 3**
Obiettivi disciplinari	La centralità del testo nell'approccio educativo è risultato fondamentale. Dall'analisi di particolari produzioni letterarie si è individuato un percorso formativo, che ha promosso la storicizzazione degli eventi, in modo tale da raggiungere una visione ampia ed articolata dei fenomeni culturali trattati. Adeguati collegamenti tra testo letterario e contesto sociale e territoriale sono risultati fattori essenziali per uno sviluppo delle competenze interpretative. Le acquisizioni linguistiche, derivanti da una rigorosa e progressiva attività di indagine testuale, hanno determinato concreti risultati.
Conoscenze	• Conosce i maggiori autori e le più importanti correnti letterarie che hanno caratterizzato il periodo storico che va dalla seconda metà dell'Ottocento ai giorni nostri.
Capacità	• Riconosce le caratteristiche formali di un testo letterario e le sue tematiche e sa risalire attraverso di esse alle poetiche degli autori. • Sa collegare il testo letterario al contesto storico-culturale a cui la produzione appartiene.
Competenze	• Sa stabilire confronti, individuando analogie e differenze tra opere dello stesso autore e tra autori e correnti letterarie diversi. • Sa stabilire collegamenti pluridisciplinari, ove gli argomenti lo consentano. • Sa affrontare le produzioni scritte con sufficiente padronanza delle strutture grammaticali e sintattiche, organizzando i contenuti in modo coerente e coeso.
Metodi utilizzati	Lezione frontale, problem-solving, lettura ed analisi di alcune parti del testo in adozione, lettura ed interpretazione delle produzioni letterarie considerate, schemi e mappe concettuali, costruzione di nuclei significativi che avessero un riferimento con la realtà. Si è privilegiata una didattica operativa e laboratoriale. Con decorrenza dal 9 marzo nella scuola è stata introdotta la didattica a distanza e pertanto si sono introdotte le seguenti integrazioni e/o modifiche relativamente a : Metodi utilizzati: Videoconferenze Lezioni scritte dal docente Schede riassuntive Tipologia di gestione di interazione con gli alunni: Chat

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	Restituzione tramite classroom degli elaborati corretti Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati -classroom - meet -agenda del registro elettronico
Strumenti	Libro di testo, audiovisivi, testi esemplificativi, mappe concettuali e tematiche , appunti forniti dall'insegnante
Recupero	Curricolare in itinere

Linee Programmatiche	
L'età del Realismo. - Il Naturalismo: un metodo "scientifico" per la letteratura - Il Verismo italiano. **Giovanni Verga**. **Oltre il Naturalismo: il Decadentismo.** -Gli antecedenti inglesi e il "culto del Bello". -La narrativa decadente: i romanzi dell' "Estetismo". - **Gabriele D'Annunzio** - Il Simbolismo ed il rinnovamento del linguaggio poetico. - **Giovanni Pascoli** **Il Futurismo e le Avanguardie storiche di primo Novecento: Filippo Tommaso Marinetti** **Il romanzo europeo del Novecento** -Il nuovo romanzo novecentesco e il mondo visto dalla parte dell'io: il romanzo psicologico. **-Italo Svevo** -La realtà soggettiva, l'io molteplice, l'umorismo ed il relativismo **-Luigi Pirandello** **La lirica italiana del Novecento.**	Livello: Discreto.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

- **Giuseppe Ungaretti.** L'idea di poesia come "illuminazione" ed i rapporti con l'Ermetismo. - **Eugenio Montale** ed il "male di vivere".	
Orvieto 12 /05/ 2021	Prof.ssa Canali Martina

Disciplina	Religione
Docente	Prof.ssa Leonardi M. Caterina
N. ore svolte	33
Strumenti	-Tecnologie audiovisive e/o multimediali -Materiale predisposto dal docente
Testi adottati	/
Metodologia	-Lezione frontale -Confronto studente/docente -Approccio problematico e dialogico -Riflessione individuale -Attività laboratoriale -DaD
Obiettivi Disciplinari	L'insegnamento della religione cattolica nella scuola secondaria superiore concorre a promuovere, insieme alle altre discipline, il pieno sviluppo della personalità degli alunni e contribuisce ad un più alto livello di conoscenze e di capacità critiche, proprio di questo grado di scuola. Nel quadro delle finalità della scuola e in conformità alla dottrina della Chiesa, concorre a promuovere l'acquisizione della cultura religiosa per la formazione dell'uomo e del cittadino e la conoscenza dei princìpi del cattolicesimo che fanno parte del patrimonio storico del nostro paese. Con riguardo al particolare momento di vita degli alunni ed in vista del loro inserimento nel mondo professionale e civile, offre contenuti e strumenti specifici per una lettura della realtà storico-culturale in cui essi vivono; viene incontro ad esigenze di verità e di ricerca sul senso della vita; contribuisce alla formazione della coscienza morale e offre elementi per scelte consapevoli di fronte al problema religioso.
Conoscenze	Scienza e fede – ambiti e finalità L'etica cristiana e il concetto di persona La dottrina sociale della Chiesa ed il concetto di bene comune I totalitarismi e la dignità della persona Il problema etico-sociale con riferimenti ai diritti umani e alla DUDU del 1948
Capacità	Giustifica e sostiene consapevolmente le proprie scelte di vita, personali, interpersonali e professionali Riconosce le linee di fondo della dottrina sociale delle Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato
Competenze	Sapersi interrogare sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, utilizzando le fonti autentiche della rivelazione ebraico-cristiana e interpretando correttamente i contenuti, in modo da elaborare una posizione personale libera e responsabile, aperta alla ricerca della verità e

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	alla pratica della giustizia e della solidarietà. Esplicitare la visione che l'etica cristiana propone sulla società e sull'economia contemporanea.
Recupero	-Partecipazione attiva alla lezione -Interventi dal posto -Risposte a domande veloci -Lavoro di gruppo
Eventuali progetti/ attività diversificate	
Linee Programmatiche	L'ETICA DELLE RELAZIONI La comunicazione: i mezzi di comunicazione e il rapporto con la verità/realtà La dittatura e lo strumento della propaganda Il comportamento assertivo - la cassetta degli attrezzi Cibo e religioni monoteiste LA DIGNITÀ' DELLA PERSONA - L'ETICA DELLA VITA Chi progettò la Shoah – La Grande Storia documentario La sacralità della vita ed il concetto di persona nell'antropologia cristiana - il valore della vita prenatale La Sacra Sindone – Resurrezione e Reincarnazione LIBERTÀ E BENE COMUNE Come nascono i totalitarismi – La dittatura di Amin in Uganda "Il fine giustifica i mezzi" – "Il fine determina i mezzi atti a raggiungerlo" – Machiavelli e Gandhi

Disciplina	**Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**
Docente	Prof.ssa Stefania Rossi
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	La disciplina prevede 5 ore a settimana.
Strumenti	Libro di testo, fotocopie di altri libri di testo, articoli di riviste specializzate e/o di giornali, schede riassuntive e mappe concettuali. Lezioni scritte dal docente.
Testi adottati	"Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica" di Caterina De Luca e Maria Teresa Fantozzi - Liviana
Metodologia	- Lezioni frontali - Lezioni partecipate - Problem solving - Analisi di casi reali - Compito in situazione - Esercitazioni in classe - Discussioni guidate - Laboratorio - Schede riassuntive e mappe **Con decorrenza dal 9 marzo nella scuola è stata introdotta la didattica a distanza e pertanto si sono verificate le seguenti integrazioni in relazione alle metodologie utilizzate** -videoconferenze, -lezioni scritte dal docente, -chat. *

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	Per conseguire gli obiettivi indicati l'insegnante ha: - proposto frequentemente, nella pratica didattica, la ricerca, la lettura e l'interpretazione delle fonti originarie del diritto; - ha individuato opportuni riferimenti al vissuto quotidiano per stimolare la partecipazione attiva e l'interesse degli studenti e per facilitare la comprensione dei concetti teorici; - ha ricercato costantemente il collegamento delle tematiche di studio con la specificità dell'indirizzo; - ha utilizzato il metodo del "problem solving" per favorire lo sviluppo della capacità di analisi, di formulazione di ipotesi risolutive e di verifica. * -<u>Piattaforme strumenti canali di comunicazione utilizzati:</u> -classroom; - meet -e-mail -Agenda del Registro elettronico (Spaggiari) * **Verifiche** -Scritte (Domande aperte, prove strutturate, esercizi di comprensione, questionari.) -Orali (Interrogazioni, discussioni, interventi mirati) **Criteri di valutazione:** - Coerenza, correttezza, rielaborazione e collegamenti interdisciplinari. - Conoscenza dell'argomento - Proprietà di linguaggio giuridico-economico
Obiettivi Disciplinari	La materia "Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva" concorre a far acquisire allo studente, in concorso con le altre discipline, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: - riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; -cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; -svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; -applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; -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. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termine di competenze: · utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera · integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; . applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. · adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. · utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	· redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. La risoluzione di casi e l'organizzazione dei progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'attività didattica si è svolta in un clima di correttezza sia sotto l'aspetto umano sia sotto l'aspetto disciplinare. La classe nel complesso ha dimostrato sempre interesse e i risultati raggiunti sono da valutare nel complesso discreti.
Conoscenze	Il fenomeno turistico Chi è il turista. Forme di turismo. Il turismo sostenibile e responsabile. Il turismo di comunità. Nascita ed evoluzione del turismo in Italia. I cambiamenti negli stili alimentari. Gli effetti del turismo sull'economia nazionale. La bilancia dei pagamenti. Le fonti statistiche. Le fonti del diritto comunitario ed internazionale La gerarchia delle fonti del diritto in Italia. Le istituzioni dell'U.E. Breve storia dell'U.E. Le fonti del diritto comunitario. Gli accordi internazionali. **La legislazione turistica** -Le norme obbligatorie per l'impresa Gli obblighi dell'imprenditore. I requisiti per l'avvio dell'impresa, L'iscrizione nel registro delle imprese e la Comunicazione Unica. La capacità all'esercizio dell'impresa. L'obbligo delle scritture contabili. Le procedure concorsuali. La tutela della privacy nella ristorazione. La sicurezza e salute sul luogo di lavoro. Il TUSL. I soggetti coinvolti nella gestione della sicurezza. La valutazione dei rischi. Il DVR. La vigilanza ed il controllo. -Le norme sulla sicurezza alimentare Il problema della sicurezza alimentare. La strategia di sicurezza" dai campi alla tavola". Le principali norme comunitarie sulla sicurezza alimentare. Il libro bianco sulla sicurezza alimentare. Il regolamento CE n 178/2002. I regolamenti CEE n 852, 853, 854, 882 emanati nel 2004 (pacchetto igiene) del Parlamento europeo e del Consiglio, completati con provvedimenti applicativi nel 2005. -Il sistema HACCP. I controlli integrati nella filiera. La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari. La responsabilità degli operatori. Le informazioni al consumatore: l'etichettatura. -La disciplina dei contratti di settore Il contratto ristorativo. Il contratto di catering. Il contratto di banqueting. Le norme da applicare ai contratti ristorativi. Il Codice del Consumo: la tutela del cliente-consumatore. La responsabilità del ristoratore. I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi. La locazione immobiliare. L'affitto di azienda. I contratti tra imprese ristorative e imprese di viaggi. Le norme volontarie Il sistema di qualità. I principali organismi di normazione e le ISO I marchi. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari: DOP, IGP, STG, Marchio Agricoltura Biologica. I marchi di qualità dei vini: DOC, DOCG, IGT. I prodotti a chilometro zero. I Presidi Slow Food. **Le politiche di vendita nella ristorazione (Marketing)** Le ricerche di mercato. L'analisi della domanda. L'analisi della concorrenza. L'analisi della situazione interna. La quota di mercato di un'impresa ristorativa. Il posizionamento dell'impresa sul mercato. L'analisi SWOT. Gli obiettivi di marketing e Il ciclo di vita del prodotto. Le strategie di marketing mix. La politica del prodotto. La politica dei prezzi. La distribuzione. Le forme di comunicazione. La pubblicità. La promozione. Le

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	pubbliche relazioni. Il directmarkting. Il web marketing. Il controllo e la valutazione dei risultati. **La programmazione aziendale** -La programmazione e controllo di gestione: budged Il processo di programmazione. I tempi della programmazione. Il budget. Il budget economico, il budged degli investimenti ed il budged finanziario. Il controllo budgetario. Vantaggi e limiti del budget. La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan Le fasi per realizzare un business plan. L'analisi del contesto esterno. L'analisi del contesto interno. La definizione delle strategie. I preventivi di impianto. Il preventivo tecnico, il preventivo economico e il preventivo finanziario. La valutazione dei dati e la fase di start up. La programmazione durante la gestione.
Capacità	-Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. -Comprendere e sapere utilizzare la terminologia specifica delle fonti del diritto comunitario. -Comprendere il linguaggio giuridico utilizzandolo opportunamente nelle produzioni orali e scritte. -Comprendere l'importanza e le modalità di svolgimento dei rapporti imprenditore/cliente. -Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. -Riconoscere le situazioni di rischio per la salute nelle attività di laboratorio. -Raccogliere i dati allo scopo di analizzare il mercato turistico per lo studio della domanda e della segmentazione. -Capacità di leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali. -Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. -Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
Competenze	-Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi. -Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità. -Saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. -Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro. - Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. -Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione. -Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio ed i prodotti tipici. -Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. -Elaborare semplici progetti di marketing integrato.
Recupero	In itinere e durante la sospensione delle lezioni, giusta delibera del collegio dei docenti.
Eventuali progetti/ attività diversificate	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Linee Programmatiche	**Linee programmatiche** A)Il turismo e le fonti del diritto B)La legislazione turistica: -Le norme obbligatorie per l'impresa. -Le norme sulla sicurezza alimentare -La disciplina dei contratti di settore. -Le norme volontarie C)Le politiche di vendita nella ristorazione: Il marketing.Le tecniche di marketing D) La programmazione aziendale: -Budged -Business plan

Disciplina	**MATEMATICA**
Docente	**ANNALISA BACCIOTTINI**
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	Tre (3h) settimanali – 80 ore (54 in video lezione – 26 in presenza) fino alla data del presente documento
Strumenti	Libro di testo, monitor interattivo, calcolatrice, appunti, internet, pc, smartphone.
Testi adottati	La Matematica a colori – Ed. Gialla- Leonardo Sasso – Vol. 4 . Ed. Petrini
Metodologia	Lezione frontale; discussione guidata
Obiettivi Disciplinari	● Conoscere e comprendere la definizione e il concetto di funzione. ● Conoscere e comprendere la definizione e il concetto di probabilità e calcolo ● combinatorio ● Conoscere, comprendere ed utilizzare con competenza l'equazione di una ● funzione per giungere attraverso un utilizzo ragionato e consapevole delle ● operazioni di limite e di derivata, alla forma geometrica ad essa associata. ● Conoscere e comprendere il concetto di integrale definiti e indefinito.
Conoscenze	Acquisire i contenuti: concetti, termini, regole, procedure, tecniche applicative relative ad uno studio elementare dell'analisi matematica.
Capacità	● Selezionare e rielaborare in modo autonomo e coerente i dati acquisiti. ● Definire una funzione ed elaborare il relativo grafico.
Competenze	Utilizzare in concreto le conoscenze acquisite al fine di tracciare il grafico di una funzione di data equazione. Utilizzare le conoscenze degli integrali per il calcolo di un'area sottesa da una curva.
Recupero	Curricolare
Eventuali progetti/ attività diversificate	UDA

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Linee Programmatiche

Gli argomenti di matematica sono stati sempre proposti utilizzando un linguaggio semplice ma rigoroso cercando di abituare gli studenti ad esprimersi in modo adeguato, con un linguaggio matematico corretto.
Per creare un clima partecipativo e suscitare interesse negli studenti si è fatto ricorso alla lezione frontale dialogata e, quando possibile, alla scoperta guidata. Gli alunni sono stati stimolati ad una partecipazione attiva coinvolgendo tutti a gestire con attenzione gli interventi, abituando i ragazzi ad ascoltare anche i propri compagni e a trarre eventuali suggerimenti anche da risposte parziali o non esatte volgendo in positivo anche errori come occasione per riflettere e discutere.
Gli studenti sono stati guidati ad un apprendimento consapevole dei contenuti.
Prima di affrontare ogni argomento gli studenti sono stati informati dei contenuti e degli obiettivi da conseguire; alla fine di ogni unità didattica sono stati forniti appunti, schemi riassuntivi o indicazioni per acquisire un corretto metodo di studio da applicare in varie situazioni anche di tipo trasversale ed abituare gli studenti alla schematizzazione.
Le lezioni sono state sempre accompagnate da un congruo numero di esercitazioni di graduale difficoltà, svolte in classe per guidare gli studenti nel ragionamento, per renderli consapevoli degli errori più ricorrenti e quindi indurli alla riflessione, all'attenzione oltre che per intraprendere azioni mirate di recupero e di consolidamento date le gravi e diffuse lacune pregresse evidenziatesi nella preparazione della maggior parte degli studenti.

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**
Funzioni	Conoscere il concetto di funzione: classificazione delle funzioni. Le funzioni continue. Dominio di funzione	discreto
Limiti	Comprendere il concetto di limite di una funzione. Saper calcolare i limiti delle funzioni.	discreto
Derivate	Comprendere il concetto di derivata. Conoscere le derivate delle funzioni elementari. Regole di derivazione. Saper calcolare la derivata di una funzione e derivate successive.	discreto
Teoria degli asintoti	Saper determinare eventuali asintoti verticali, orizzontali, obliqui di una funzione	discreto
Studio di funzioni reali ad una variabile reale	Ricerca di punti stazionari Determinazione di eventuali punti di massimo, minimo relativi . Saper tracciare il grafico di semplici funzioni razionali intere o fratte. Saper interpretare il grafico di una funzione	buono
Calcolo combinatorio e Probabilità	Permutazioni, disposizioni, combinazioni e calcolo della probabilità di un evento	sufficiente

Complementi di calcolo delle probabilità	Probabilità composte ed eventi indipendenti	Buono
Calcolo integrale	Proprietà del calcolo integrale definito e il suo calcolo. La linearità dell'integrale indefinito.	discreto

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Disciplina	**LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA**
Docente	Lorenzo Moretti
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	90
Strumenti	Libro di testo, libro digitale, smartboard, piattaforma digitale, network, pc.
Testi adottati	MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB (Faracca, Galiè, Capriotti, Ficcadenti)
Metodologia	Lezione frontale con ausilio di Lim, discussione guidata, flipped classroom, didattica a distanza, Google Meet, peer tutoring, debate, debriefing, cooperative learning
Obiettivi Disciplinari	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. 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.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
Conoscenze	1. Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società; 2. mezzi per comunicare le specificità di un'attività enogastronomica; 3. Organizzazione e programmazione della produzione in base all'offerta enogastronomica; 4. tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia; 5. software di settore;
Capacità	1. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi; 2. Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività si inserisce; 3. Valorizzare prodotti tipici simulando proposte innovative; 4. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio; 5. Definire menù e carte sulla base di criteri di economicità della gestione; 6. simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione; 7. utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food & beverage cost); 8. simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina e del bar;
Competenze	· Applicare le principali normative inerenti l'apertura di una struttura ricettiva e ristorativa. · Inserirsi come figura professionale nel gruppo brigata, tenendosi aggiornato sulle normative vigenti e nuove in ambito ristorativo. · Proporre e conoscere al meglio le principali preparazioni culinarie internazionali. · Effettuare, secondo le regole della concordanza e contrapposizione abbinamenti cibo-vino, con un lessico ed una fraseologia specifica al settore.
Recupero	In itinere
Eventuali progetti/ attività diversificate	

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

Linee Programmatiche	**Enogastronomia e società:** Le abitudini alimentari; i fattori che influenzano le scelte enogastronomiche. **Marketing, qualità e territorio:** pianificare l'offerta enogastronomica, comunicare l'offerta enogastronomica, comunicare la qualità, comunicare il territorio. **Tecniche di gestione:** La gestione delle aziende turistico ristorative, la programmazione dell'offerta enogastronomica, la gestione degli acquisti, l'informatica nelle aziende della ristorazione. **Catering e banqueting:** il banqueting, il banqueting ed il catering-banqueting, la preparazione di un evento speciale.

24. Elaborati

Proposte Elaborati 5B2	
	Elaborato Il titolare del caffè letterario per cui lavori ti chiede di organizzare una degustazione di vini muffati italiani, prevedendo anche un incontro a tema sulla distinzione tra muffe nobili e muffe patogene. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Il candidato non frequenta
	Elaborato La società sportiva di calcio con cui ti alleni organizza il proprio ritiro presso un agriturismo nelle campagne di Norcia; il Presidente, in relazione alla tua formazione professionale, ti chiede di collaborare con lo staff della struttura ricettiva per preparare un drink energetico e funzionale alle necessità dell'atleta, da inserire nel piano alimentare ideato per la squadra. Sarà necessario esaminare, inoltre, i principi da seguire per definire lo stile alimentare adeguato a tale categoria. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Il candidato non frequenta
	Il candidato non frequenta
	Elaborato

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	Il proprietario della cantina “Antonelli” ti contatta per promuovere il suo Sagrantino di Montefalco D.O.C.G. ad un gruppo di viaggiatori stranieri. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell’esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Elaborato Il tuo locale partecipa all'evento regionale umbro dal titolo "Un'Alimentazione Slow", ti viene chiesto di organizzare un momento di promozione del presidio slow food *Vinosanto di uve affumicate dell'alta valle del Tevere*. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell’esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Elaborato Sei il dipendente di un prestigioso ristorante di cucina giapponese, il titolare dell'azienda ti chiede di valutare attentamente la qualità e la sicurezza delle materie prime in entrata, analizzando soprattutto i rischi di natura biologica. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell’esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Elaborato Partecipi alla selezione per un posto di lavoro come Addetto in cucina presso la Residenza Sanitaria Assistenziale “San Francesco” di Assisi. Durante il colloquio, il proprietario e il responsabile della cucina ti chiedono di definire i fabbisogni nutrizionali e le esigenze alimentari per la fase della terza età, individuando, inoltre, dieci diverse materie prime adatte a costruire il menù per un anziano iperteso. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell’esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Il candidato non frequenta
	Elaborato In occasione della Giornata mondiale dell'Alimentazione vieni scelto come rappresentante del tuo Istituto per partecipare ad un'attività di sensibilizzazione e promozione di uno stile alimentare salutare nella scuola primaria della tua città. Avrai piena libertà di organizzare il tuo intervento ma dovrai partire dalle indicazioni fornite dalla Piramide alimentare della Dieta mediterranea.

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it

	Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Elaborato Vieni individuato come Maitre nella nave da crociera "Costa" e il tuo compito specifico è la gestione del settore food & beverage in occasione della giornata dedicata alla regione Toscana. Struttura un menù a tema in chiave raffinata ed elegante. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Il candidato non frequenta
	Elaborato Con il sommelier della cantina nella quale lavori, state attendendo l'arrivo di un gruppo di 30 turisti americani. Concorda insieme al tuo collega un menù adatto all'occasione tenendo conto del fatto che nel gruppo ci sono 3 vegetariani. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.
	Elaborato Il prosciutto di Norcia I.G.P è da sempre un'eccellenza umbra. Immedesimati banqueting manager per organizzare una degustazione con vini in abbinamento. Il candidato produrrà un elaborato in una tipologia e forma coerente ai contenuti richiesti, eventualmente integrato in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel Curriculum e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Cristiana Casaburo

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR Tel. 0763 342878 - 331 1724238
CF/PI 81000580555 e-mail: tris00200a@istruzione.it pec: tris00200a@pec.istruzione.it sito web: www.iisacp.edu.it