Protocollo 0008456/2023 del 15/05/2023

Istituto Professionale IPSIA "Luca Coscioni"
Piazza Santa Chiara, 1
Orvieto (TR)

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5 sez. AD

Indirizzo
Manutenzione e Assistenza Tecnica
Indirizzo
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
articolazione **Accoglienza Turistica**

Esami di Stato A.S. 2022/2023

SOMMARIO

1. Presentazione dell'Istituto 3
- L'Istituto Professionale (IPSIA) 3
2. Indirizzi 4
- Manutenzione e assistenza tecnica 4
- Enogastronomia e ospitalità alberghiera 4
3. Quadro orario disciplinare 5
- Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A) 5
- Accoglienza turistica (sezione D) 6
4. Composizione del Consiglio di Classe 6
- Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A) 6
- Accoglienza turistica (sezione D) 7
5. Composizione e storia della classe 8
6. Obiettivi 10
7. Nuclei tematici interdisciplinari 10
- Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A) 11
- Accoglienza turistica (sezione D) 15
8. Metodologie e strategie didattiche 22
- Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A) 22
- Accoglienza turistica (sezione D) 23
9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione 23
10. I tempi 24
11. Le competenze operative 24
12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 24
- Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A) 25
- Accoglienza turistica (Sezione D) 26
13. Attività di recupero e di orientamento 26
14. Le verifiche 26
15. Criteri generali di valutazione 27
16. Crediti formativi 28
17. Attività e progetti 28
- Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A) 28
- Accoglienza turistica (sezione D) 29
18. Attività e progetti attinenti Educazione Civica 30
19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche 37
20. Simulazione prove esame di stato 37
21. Allegati 38

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 è stato istituito il 1 settembre 2013.

Esso comprende l'Istituto Professionale, 'Istituto che nel 1997 nasceva dalla fusione dell'Istituto Statale d'Arte e del Liceo classico F. A. Gualterio e il Liceo delle Scienze Umane; dall'A.S. 2019-2020 è stato introdotto anche il corso Economico e Sociale.

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 (IPSIA)**

L'**Istituto Professionale** di Orvieto nasce alla fine dell'Ottocento come scuola tecnica pareggiata e, dopo il 1926, a seguito del R. D. n. 996, diviene *Reggio laboratorio di fabbri- meccanici- falegnami- ebanisti*.

Nel 1964 la scuola muta in Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato, prima con percorso triennale (con diploma di qualifica), poi quinquennale (con esame di Stato finale).

Seguono gli Indirizzi di Congegnatore Meccanico, Montatore e Riparatore di apparecchi radiofonici e televisivi, specializzando gli studenti in settori produttivi fortemente richiesti dal mercato del lavoro di allora.

Negli anni '90 ai collaudati indirizzi di elettronica e meccanica si aggiunge quello di Moda, aprendo le porte dell'Istituto anche ad un'utenza femminile.

Nel 2000, l'Istituto con sede nel centro storico cittadino viene associato all'Istituto Tecnico commerciale e per geometri, ubicato ai piedi della rupe, nel quartiere di Ciconia.

Nel 2009 nasce l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera che permette all'Istituto, pur mantenendo il suo carattere professionale, di rispondere alle nuove richieste lavorative del territorio, fortemente legate al turismo, all'accoglienza e alla cucina.

Nell'anno scolastico 2013/2014 l'IPSIA viene aggregato alle altre scuole d'istruzione superiore del centro storico di Orvieto acquisendo la denominazione comune di Istituto d'Istruzione Superiore Artistica Classica Professionale.

Attualmente, l'offerta formativa dell'Istituto prevede due indirizzi: Manutenzione e assistenza tecnica e Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera, entrambi articolati in due bienni e un quinto anno.

L'indirizzo alberghiero è articolato in tre diversi percorsi: Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica.

L'approccio didattico mira alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi e alla soluzione di problemi e al lavoro cooperativo per progetti.

Parte integrante del percorso scolastico, ed esperienza formativa importante per gli studenti dell'Istituto professionale, è l'attività di alternanza scuola-lavoro, attuale Percorso per l'Orientamento e le Competenze Trasversali (PCTO), che mette lo studente in stretto rapporto con la realtà sociale ed economica locale, attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, associazioni e privati.

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. Indirizzi

- **Manutenzione e assistenza tecnica**

Il **tecnico della manutenzione e assistenza tecnica** possiede le competenze per gestire, organizzare, effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, diagnostica, riparazione, collaudo di apparecchiature, sistemi, impianti e apparati tecnici.

È in grado di:

● Comprendere, interpretare e analizzare schemi e impianti;

● Utilizzare con l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche;

● Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, di impianti e sistemi tecnici sia che li usi sia che ne faccia la manutenzione;

● Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi;

● Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione

● Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci ed economicamente correlati alle richieste.

Il **tecnico della manutenzione e assistenza tecnica** ha quindi una preparazione politecnica raggiunta attraverso percorsi di apprendimento che vanno dal particolare al generale e approfondiscono sul piano culturale l'iniziale specializzazione delle attività.

- **Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**

Il **tecnico professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e 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;

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

- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e le tipicità dei suoi prodotti;
- Intervenire nella valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- Operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche;
- 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.

Al termine del percorso quinquennale lo studente possiede una buona base culturale, adeguato senso critico ed una visione organica della realtà produttiva e socio-economica; ha competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate alimentari, del controllo qualità-costi, della produzione e distribuzione dei pasti, degli allestimenti di buffet e banchetti, della organizzazione del lavoro, della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

3. Quadro orario disciplinare

Ore settimanali relative all'ultimo anno di corso

- **Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A)**

Materia	*ore*
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua straniera Inglese	3
Matematica	3
Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione	5
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni	4
Tecnologie Elettrico – Elettroniche ed Applicazioni	3
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	5
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Totale ore	**32**

** Educazione civica trasversale a tutte le discipline

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

- **Accoglienza turistica (sezione D)**

Materia	*ore*
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera inglese	3
Seconda lingua straniera francese	3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	5
Diritto e tecniche amministrative	4
Scienze e cultura dell'alimentazione	3
Arte e territorio	2
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Totale ore	**32**

** Educazione civica trasversale a tutte le discipline

4. Composizione del Consiglio di Classe

- **Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A)**

Docente	**Materia**	**Continuità Didattica**		
		classe 3°	classe 4°	classe 5°
Bassano Valentina	Sostegno	SI	SI	SI
Borghi Armando	Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione	NO	NO	SI
Cipolla Riccardo	Lingua e letteratura italiana	SI	SI	SI
Cipolla Riccardo	Storia	SI	SI	SI
Corba Marco	Scienze motorie e sportive	SI	SI	SI
Garofalo Stefano	Laboratori tecnologici ed esercitazioni (elettronica)	NO	NO	SI
Imperiosi Tommaso	Laboratori tecnologici ed esercitazioni (meccanica)	NO	NO	SI
Lanfiuti Baldi Chiara	Sostegno	NO	NO	SI

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

Leonardi Maria Caterina	Religione cattolica	SI	SI	SI
Pollini Marzia	Matematica	NO	NO	SI
Proietti Arianna	Lingua straniera inglese	NO	SI	SI
Signorini Lara	Sostegno	SI	SI	SI
Tenerelli Maurizio	Tecnologie elettrico – elettroniche ed applicazioni	SI	SI	SI
Vagnetti Benedetto	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	SI	SI	SI

- **Accoglienza turistica (sezione D)**

Docente	**Materia**	**Continuità Didattica**		
		classe 3°	classe 4°	classe 5°
Bagnoni Maurizio	Diritto e tecniche amministrative	SI	SI	SI
Bassano Valentina	Sostegno	NO	NO	SI
Bondolfi Giulia	Sostegno	NO	NO	SI
Cipolla Riccardo	Lingua e letteratura italiana	NO	NO	SI
Cipolla Riccardo	Storia	NO	NO	SI
Corba Marco	Scienze motorie e sportive	NO	NO	SI
Dell'Anna Rossella	Lingua straniera francese	NO	SI	SI
Falsini Federica	Seconda lingua straniera inglese	NO	SI	SI
Lanfiuti Baldi Chiara	Sostegno	NO	NO	SI
Leonardi Maria Caterina	Religione cattolica	SI	SI	SI
Perali Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI	SI
Picchiami Sabrina	Arte e territorio	NO	NO	SI
Pollini Marzia	Matematica	NO	NO	SI
Proietti Arianna	Lingua straniera inglese	NO	SI	SI
Ricchezza Alessio Giulio	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	NO	NO	SI
Signorini Lara	Sostegno	NO	NO	SI

Docente coordinatore di classe: prof.ssa Valentina Bassano

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

OMISSIS

Il gruppo classe, composto da 17 alunni - 4 studentesse e 13 studenti -, provenienti per la maggior parte dai paesi limitrofi, ha subito proprio nell'ultimo anno un consistente cambiamento in quanto si è costituita una classe articolata che ha unito gli studenti dell'indirizzo di manutenzione e assistenza tecnica (sezione A) con quelli di accoglienza turistica (sezione D). Inoltre, si sono aggiunti 4 studenti ripetenti dell'indirizzo di manutenzione e assistenza tecnica, dei quali 3 non hanno mai frequentato dall'inizio dell'anno scolastico; alla sezione A si aggiungono 2 candidati esterni.

All'interno della classe sono presenti 3 alunni con Bisogni Educativi speciali: uno con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e due con certificazione ai sensi della legge 104/1992, uno con programmazione didattica personalizzata e uno con programmazione differenziata. Per ogni specifica informazione relativa agli alunni BES si fa riferimento al Piano Didattico Personalizzato, ai Piani Educativi Individualizzati e alle relazioni finali (Allegato F).

In generale, il gruppo classe si caratterizza per un profilo piuttosto omogeneo nelle conoscenze, nelle competenze acquisite, nella frequenza e nella partecipazione.

Il livello del profitto è stato complessivamente più che sufficiente. Ad oggi, si evidenziano tre principali fasce di livello:

CLASSE 5°A

- ✓ fascia medio alta
- ✓ fascia media
- ✓ fascia medio bassa

CLASSE 5°D

- ✓ fascia medio alta
- ✓ fascia media
- ✓ fascia medio bassa

Un ristretto numero di studenti ha buone conoscenze in tutti gli ambiti disciplinari e dimostra discrete competenze logico-concettuali e comunicative. Sanno lavorare in modo autonomo e organizzato, si relazionano positivamente con i docenti e i compagni e partecipano in modo pertinente.

Alcuni studenti hanno una discreta conoscenza in tutti gli ambiti disciplinari e dimostrano sufficienti competenze logico-concettuali, ma presentano scarse abilità comunicative. Sanno lavorare in modo poco organizzato, si relazionano positivamente con i docenti e i compagni e partecipano se sollecitati.

Solo pochi studenti presentano ancora delle fragilità, soprattutto nell'ambito delle competenze scientifiche e comunicative. Sanno lavorare in modo poco autonomo, si relazionano in modo non sempre corretto con i docenti e i compagni e partecipano solo se sollecitati.

Per l'intera classe è stato attivato uno sportello extracurricolare di matematica per un monte complessivo di 6 ore; inoltre, per l'indirizzo di manutenzione e assistenza tecnica sono state erogate 10 ore di approfondimento delle discipline di indirizzo.

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

In generale, ad oggi, dalle verifiche e dalle simulazioni, emergono ancora delle difficoltà nella produzione di un testo scritto coeso e corretto (prima prova scritta) e nello svolgimento di alcune richieste relative alle discipline di indirizzo (seconda prova scritta). Anche la padronanza linguistica nell'esposizione orale è abbastanza semplice e poco articolata. Nel corso degli anni costante è stato l'impegno da parte dei docenti nel cercare di costruire un gruppo classe coeso e volto all'aiuto reciproco e tali obiettivi sono stati raggiunti. Non bisogna dimenticare i due anni di pandemia che hanno caratterizzato un forte cambiamento nell'apprendimento, nell'approccio alle discipline e nell'integrazione fra gli studenti. Gli alunni insieme ai loro docenti hanno affrontato la necessaria esperienza della didattica a distanza con adeguato senso di responsabilità.

L'impegno degli insegnanti è stato fondamentale nel cercare di motivare allo studio e all'impegno gli studenti più fragili e meno motivati.

Il comportamento durante le attività didattiche si è dimostrato abbastanza corretto ed è migliorato nel corso degli anni, sebbene sia stato necessario richiamare molto spesso gli studenti al rispetto del Regolamento d'Istituto.

L'impegno e lo studio a casa è stato, nel corso del triennio, sempre molto scarso e i progressi raggiunti sono stati il frutto di un assiduo lavoro da parte dei docenti che hanno reso la lezione in classe l'unico momento di vero apprendimento (studio, ripasso, esercizio, recupero e consolidamento), spesso con l'ausilio di schemi, schede didattiche, sintesi e altro materiale, anche digitale, in quanto solo il libro di testo non facilitava l'acquisizione dei concetti di base.

Per quanto riguarda la frequenza si segnala un'importante criticità perché più della metà degli studenti ha superato, ad oggi, il 20% del monte ore annuo. Ciò ha comportato un rallentamento nell'attività didattica in quanto i docenti sono tornati più volte sugli stessi argomenti per evitare che gli studenti restassero troppo indietro rispetto al processo di apprendimento.

In quest'ultima parte dell'anno scolastico, gli studenti hanno dimostrato un atteggiamento più consapevole. L'impegno a scuola risulta più sistematico e le attività didattiche sono state seguite con un'attenzione più continua. Per questo gli obiettivi proposti sono stati sostanzialmente raggiunti.

Nei progetti di PCTO gli alunni si sono sempre distinti per serietà e partecipazione attiva e hanno dimostrato di avere buone competenze tecnico-pratiche.

6. Obiettivi

Gli obiettivi generali e trasversali programmati all'inizio dell'anno scolastico tengono conto, sia per le materie curricolari che per le discipline tecnico-pratiche, dello specifico percorso professionale, e sono dunque finalizzati all'acquisizione di conoscenze e competenze tecniche da utilizzare nel settore manutentivo e di assistenza tecnica che in quello enogastronomico ad indirizzo accoglienza turistica.

Obiettivi generali trasversali

Il C.d.C. nelle riunioni di programmazione ha analizzato la situazione della classe e le sue caratteristiche e, tenendo conto di quanto concordato in sede di Collegio dei Docenti e nella riunione per Dipartimenti, ha individuato gli obiettivi educativi comuni, riportati nella tabella che segue:

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

Obiettivi generali trasversali (comportamentali, cognitivi)				
INDICATORI	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
Sa ascoltare con attenzione insegnanti e compagni, non disturba, non interpella i compagni a voce alta, non parla durante le interrogazioni		X		
Contribuisce a creare un clima positivo e un confronto costruttivo			X	
Sa sostenere le proprie argomentazioni in modo adeguato sia a livello logico che espressivo	X			
Ha senso di responsabilità		X		
Sa trarre informazioni da materiali diversi		X		
Sa comprendere ed usare il linguaggio specifico delle discipline	X			
Si applica puntualmente	X			

Obiettivi disciplinari

Gli obiettivi disciplinari sono riportati nella scheda disciplinare di ogni docente della classe, allegata al presente documento.

In generale, gli obiettivi fondamentali, programmati nelle singole discipline, sono stati raggiunti dalla maggior parte degli studenti. Rispetto ai livelli di partenza la risposta agli stimoli educativi ha evidenziato una parziale crescita nella maggior parte degli alunni.

7. Nuclei tematici interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, coerentemente con le competenze in uscita e i quadri di riferimento ministeriali, ha predisposto e lavorato su nodi tematici interdisciplinari (di seguito riportati) e individuato nella materia di Educazione civica due diverse tematiche che potessero avere valenza interdisciplinare: i Diritti umani e la Sostenibilità e l'Ambiente.

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

- **Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A)**

	Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	Tecnologie elettrico – elettroniche ed applicazioni	Manutenzione e assistenza tecnica	Matematica
1	**AMBIENTE E SALUTE** *QDR n. 1* *Rappresentazione e descrizione dello schema funzionale di apparati, macchine, impianti e sistemi tecnologici, elettrici e meccanici, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati, eventualmente facendo riferimento alle norme di sicurezza e della tutela ambientale.* .	**Competenza n. 1** Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività. **Competenza n. 6** Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.	*Luigi Pirandello*: il tema della follia nelle novelle e nei romanzi *Italo Svevo*: la figura dell'inetto e il contrasto tra salute e malattia	Questione meridionale e sociale. L'età giolittiana: riforme sociali, politiche ed economiche	Electromagnetic waves and electromagnetic radiations Technology: health and safety	*Fonti energetiche* Classificazione fonti energetiche Concetto di Sostenibilità Impianti fotovoltaici e solari termici Qualità e ambiente	Schemi a blocchi e rappresentazione delle funzioni di trasferimento	Schemi funzionali ed a blocchi, simbologia degli schemi, funzioni di trasferimento ed unità logaritmiche e tipi di stabilità, pneumatica ed elettropneumatica	La probabilità classica e degli eventi Unione e intersezione Probabilità dell'evento contrario
2	**LAVORO E SICUREZZA** *QDR n. 2* *Esecuzione e/o descrizione del processo per l'installazione e la manutenzione ordinaria e straordinaria, secondo le specifiche tecniche e la*	**Competenza n. 2** Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche	*Giovanni Verga*: l'influenza del Positivismo e i caratteri del Verismo. Analisi della	Il primo dopoguerra: la crisi economica e le prime proteste sociali nel "Biennio	Automation and mechanization How a robot works	*Sicurezza nei luoghi di lavoro* Definizione e cause di	Sensori e trasduttori	Schemi funzionali ed a blocchi, simbologia degli schemi, funzioni di trasferimento ed unità logaritmiche e tipi di stabilità ,	I limiti: algebra dei limiti, forme indeterminate 0\0,∞\∞;asintoti verticali e orizzontali

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

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	Tecnologie elettrico – elettroniche ed applicazioni	Manutenzione e assistenza tecnica	Matematica
normativa di settore, degli apparati, degli impianti, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati, nel rispetto delle norme di sicurezza e della tutela ambientale: *a. eventuale selezione dei componenti e/o degli apparati e/o degli impianti da installare;* *b. pianificazione dell'intervento a livello di scelta di strumenti, tempi, costi;* *c. utilizzo della documentazione tecnica;* *d. individuazione di guasti e anomalie;* *e. individuazione dei metodi e strumenti di diagnostica, anche digitali, propri dell'attività di installazione o di manutenzione considerata.*	tecniche e nel rispetto **Competenza n. 3** Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.	novella "Rosso Malpelo". *Luigi Pirandello*: analisi della novella "Ciaula scopre la luna". Il mito della nascita e la scoperta inconsapevole del mondo	rosso" in Italia e in Germania		infortunio e malattia Categorie di rischio Dispositivi di protezione individuale e collettivi		pneumatica ed elettropneumatica	

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

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR		Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	Tecnologie elettrico – elettroniche ed applicazioni	Manutenzione e assistenza tecnica	Matematica
		Competenza n. 6 Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.							
3	**LA GLOBALIZZAZIONE E INDUSTRIALIZZAZIONE** *QDR n. 3* *Esecuzione e/o descrizione delle procedure di collaudo e verifica secondo le specifiche tecniche e la normativa di settore degli apparati, delle macchine, degli impianti, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati provvedendo al rilascio della relativa certificazione, nel rispetto delle norme di sicurezza e della tutela ambientale.*	**Competenza n. 4** Collaborare alle attività di verifica. Regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore. **Competenza n. 6** Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei	*Italo Svevo* e *Umberto Saba*: l'influenza dell'ambiente triestino e della cultura mitteleuropea nella formazione degli scrittori e nel loro rapporto con la letteratura. *Gabriele D'Annunzio*: la ricerca del gusto raffinato e la	L'interventismo e il nazionalismo nella Prima guerra mondiale. Il mito della "vittoria mutilata" e l'impresa di Fiume La politica economica di Mussolini e il Colonialismo in Africa	Telecoms systems Digital telecoms systems How the internet developed and works Computers	*Manutenzione* Concetti di guasto e Affidabilità Tecniche di manutenzione	Strumentazione elettronica per il collaudo di processi industriali e apparecchiatu-re	Schemi funzionali ed a blocchi, simbologia degli schemi, funzioni di trasferimento ed unità logaritmiche e tipi di stabilità, pneumatica ed elettropneumatica	Le derivate: concetto di derivata, derivata delle funzioni elementari, algebra delle derivate Punti di massimo, minimo relativi e assoluti, flessi

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

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR		Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Tecnologie meccaniche ed applicazioni	Tecnologie elettrico – elettroniche ed applicazioni	Manutenzione e assistenza tecnica	Matematica
		luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente..	promozione del mito di se stesso. Analisi del romanzo "Il piacere": la figura di Andrea Sperelli						
4	**TECNOLOGIE INNOVATIVE E FONTI DI ENERGIA** *QDR n. 4* *Gestione dell'approvvigionamento del materiale in funzione della continuità dei processi di manutenzione, di installazione e dello smaltimento dei materiali sostituiti, nel rispetto delle norme di sicurezza e della tutela ambientale.* .	**Competenza n. 5** Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento **Competenza n. 6** Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente	Le Avanguardie letterarie: il rapporto tra presente e passato. *F. T. Marinetti* e il "Manifesto del Futurismo" Le figure del poeta-clown in *Aldo Palazzeschi* e dell'uomo-sonnambulo in *Camillo Sbarbaro*	La Prima guerra mondiale e il Trattato di Versailles La Seconda guerra mondiale: dall'8 settembre 1943 alla fine del conflitto	Methods of generating electricity The problems with fossil fuels Electric motors Electric cars Fuel cell	*Automazione* Sistemi di coordinate per la descrizione del profilo Simbologia e codici di Programmazio-ne macchine CNC	Bilancio energetico di reti elettroniche	Schemi funzionali ed a blocchi, simbologia degli schemi, funzioni di trasferimento ed unità logaritmiche e tipi di stabilità, pneumatica ed elettropneumatica	Studio di funzioni polinomiali e fratte, punti essenziali. Funzioni continue e discontinue, punti di discontinuità Lettura del grafico di una funzione

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

- **Accoglienza turistica (sezione D)**

	Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative	Matematica
1	**SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE** *QDR n. 2* *Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.*	**Competenza n. 2** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. **Competenza n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	*Italo Svevo*: la profezia di un'apocalisse cosmica nella pagina finale del romanzo "La coscienza di Zeno" *Giovanni Pascoli*: il rapporto con la natura, il paesaggio specchio dell'anima, il tema della famiglia-nido	La fine della Seconda guerra mondiale e la bomba atomica	Sustainable Tourism Responsible tourism Eco-friendly tourism	Le développement durable et le tourisme.	Il turismo sostenibile Turismo e risorse enogastronomi-che	Il turismo: aspetti positivi e negativi di un'importante risorsa economica	Studio di funzioni polinomiali e fratte, punti essenziali

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

	Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative	Matematica
2	**SALUTE E BENESSERE** *QDR n. 1* *Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.*	**Competenza n. 4** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	*Luigi Pirandello*: il tema della follia nelle novelle e nei romanzi *Italo Svevo*: la figura dell'inetto e il contrasto tra salute e malattia	L'età giolittiana: riforme sociali, politiche ed economiche	Thermal Tourism	Le tourisme de santé et de bien-être	Il turismo termale e del benessere.	Responsabilità dell'imprenditore nelle strutture ricettive	La probabilità classica e degli eventi Unione e intersezione Probabilità dell'evento contrario
3	**LAVORO E SICUREZZA** *QDR n. 3* *Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di*	**Competenza n. 3** Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	*Giovanni Verga*: l'influenza del Positivismo e i caratteri del Verismo. Analisi della novella "Rosso Malpelo" *Luigi Pirandello*: analisi della novella "Ciaula scopre la luna".	Il primo dopoguerra: la crisi economica e le prime proteste sociali nel "Biennio rosso" in Italia e in Germania	Safety & Hygiene: prevention and protection	Santé et sécurité dans l'hôtellerie	La sicurezza in azienda	La sicurezza sul posto di lavoro: normativa e figure professionali coinvolte Privacy dei lavoratori e dei clienti	Lo studio di funzione dalla lettura del grafico

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

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR		Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative	Matematica
	lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.		Il mito della nascita e la scoperta inconsapevole del mondo						
4	**IMPRESA E MARKETING** *QDR n. 8* *Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.*	**Competenza n. 9** Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. **Competenza n. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso	*Italo Svevo* e *Umberto Saba*: l'influenza dell'ambiente triestino e della cultura mitteleuropea nella formazione degli scrittori e nel loro rapporto con la letteratura	Lo sviluppo industriale nelle varie epoche Dal protezionismo al liberismo economico La politica coloniale dell'Italia in Africa La propaganda e il consenso nei regimi totalitari	Welcoming guests: customer care & etiquette Marketing strategies	Méthodologie de montage d'une visite ou d'un voyage Les différents statuts des organisations touristiques. Le contrat de voyage	Il marketing Turistico	Il marketing mix: strategie d'impresa in un mercato concorrenziale Marketing territoriale, privato ed integrato	Simmetria e positività di una funzione

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

	Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative	Matematica
		opportune azioni di marketing **Competenza n. 11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.							
5	**LA QUALITÀ: I PRODOTTI E LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO** *QDR n. 4* *Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei*	**Competenza n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la	Il Verismo, i romanzi di Verga ("I Malavoglia" e "Mastro-Don Gesualdo"), l'ideale dell'ostrica. Cibo e prodotti tipici mediterranei nelle opere di Verga	Questione meridionale e sociale La politica economica di Stalin, Mussolini e Hitler	The Italian restaurant industry	Le tourisme culturel: développement d'un itinéraire de notre territoire	Il Prodotto Turistico Il Marketing Territoriale.	Certificazioni di qualità, prodotti a km zero, valorizzazione del territorio	I limiti: algebra dei limiti, forme indeterminate 0\0,∞\∞;asintoti verticali e orizzontali

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

	Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative	Matematica
	marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	promozione del Made in Italy.							
6	**MADE IN ITALY** *QDR n. 5* *Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.*	**Competenza n. 1** Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **Competenza n. 7** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in	*Gabriele D'Annunzio*: la ricerca del gusto raffinato e la promozione del mito di se stesso. Analisi del romanzo "Il piacere": la figura di Andrea Sperelli. La fusione tra l'uomo e la natura: analisi della poesia "La pioggia nel pineto" di *D'Annunzio* e del finale del romanzo "Uno, nessuno e	L'interventismo e il nazionalismo nella Prima guerra mondiale Il mito della "vittoria mutilata" e l'impresa di Fiume.	The "Albergo diffuso"	Le tourisme oenogastronomique	Tra origini e moda "La nascita del Turismo enogastrono-mico Le esperienze enogastronomi-che	Tutela dei marchi d'impresa: contraffazione e usurpazione	Funzione continua e discontinua: punti di discontinuità

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

	Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative	Matematica
		contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	centomila" di *Pirandello*						
7	**TRADIZIONE E INNOVAZIONE** *QDR n. 6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale*	**Competenza n. 1** Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. **Competenza n. 10** Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di	Le Avanguardie letterarie: il rapporto tra presente e passato. *F. T. Marinetti* e il "Manifesto del Futurismo" Le figure del poeta-clown in *Aldo Palazzeschi* e dell'uomo-sonnambulo in *Camillo Sbarbaro*	La Prima guerra mondiale e il Trattato di Versailles	Hotel companies: groups and chains	Les métiers dans le domaine de l'accueil touristique Smart working: une nouvelle organisation du travail	Il Marketing al Front Office La customer experience e la personalizzazione del servizio	Ruolo del budget nelle scelte imprenditoriali	Dominio delle funzioni polinomiali, fratte e radici

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

	Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative	Matematica
		marketing							
8	**TRADIZIONE E INNOVAZIONE** *QDR n. 7* *Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali*	**Competenza n. 11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. **Competenza n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web	La promozione del turismo letterario: il parco dedicato al poeta *Salvatore Quasimodo*. Analisi della lirica "Alle fronde dei salici"	La Seconda guerra mondiale: dall' 8 settembre 1943 alla fine del conflitto	The tourism phenomenon: an integrated system	La cuisine française et la cuisine italienne: l'une réalité du patrimoine immatériel de l'UNESCO, l'autre candidate	La promozione turistica del territorio e gli itinerari culturali inclusivi	Il marketing quale strumento di innovazione ed il budget per l'analisi della strategia migliore	Le derivate: concetto di derivata, derivata delle funzioni elementari, algebra delle derivate. Punti di massimo, minimo relativi e assoluti, flessi.

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

8. Metodologie e strategie didattiche

Per rispondere alle esigenze formative degli studenti è stata privilegiata una didattica laboratoriale trasversale a tutte le discipline.

Si è fatto, inoltre, uso di attività di cooperazione tra pari e lavoro di gruppo; sono state favorite la realizzazione di mappe concettuali e la creazione di schemi, per aiutare e abituare gli alunni alla riorganizzazione autonoma dei contenuti culturali acquisiti.

I modelli didattici adottati si sono sviluppati con lezioni frontali ed interattive e, per creare un clima più partecipativo e suscitare interesse negli studenti, si è fatto ricorso alla lezione dialogata, con discussioni guidate, simulazioni di prove, attività di recupero o approfondimento.

Tabella riassuntiva delle modalità di lavoro

- **Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A)**

Discipline	Lezione frontale	Lezione con esperti	Lezione multimediale	Lezione pratica	Metodo induttivo / deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata	Lavoro di gruppo
Lingua e letteratura italiana	X	X	X		X		X	
Storia	X	X	X		X		X	
Lingua straniera Inglese	X		X		X		X	
Matematica	X		X		X		X	X
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione	X				X			
Tecnologie meccaniche ed applicazioni	X					X		X
Tecnologie Elettrico – Elettroniche ed Applicazioni	X			X	X		X	
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni (meccanica)	X			X		X		X
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni (elettronica)	X			X		X		X
Scienze motorie e sportive	X			X				X
Religione cattolica	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

- **Accoglienza turistica (sezione D)**

Discipline	Lezione frontale	Lezione con esperti	Lezione multimediale	Lezione pratica	Metodo induttivo / deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata	Lavoro di gruppo
Lingua e letteratura italiana	X	X	X		X		X	
Storia	X	X	X		X		X	
Lingua straniera Inglese	X		X				X	X
Seconda lingua straniera Francese	X		X			X	X	X
Matematica	X		X		X		X	X
Diritto e tecniche amministrative	X		X					
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X		X		X	X
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	X		X					
Arte e territorio	X		X			X		X
Scienze motorie e sportive	X			X				X
Religione cattolica	X	X	X				X	X

Per quanto riguarda la metodologia CLIL, il Consiglio di classe, non avendo individuato docenti con le competenze linguistiche necessarie, non ha utilizzato questa modalità didattica.

9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione

In relazione a tale ambito, l'Istituto si è dato delle specifiche **linee guida** che, partendo dal concetto di inclusione e sistematizzando anche gli obblighi normativi, evidenziano ruoli, finalità e processi.

Le linee guida considerano i compiti dei gruppi di lavoro inclusione (GLI), del gruppo di lavoro (GLO), 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

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

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.

.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 14/09/2022 al 22/12/2022
2° pentamestre	dal 09/01/2023 al 10/06/2023

11. Le competenze operative

Per quanto riguarda le competenze operative gli alunni hanno potuto usufruire di un particolare spazio dedicato alle attività di laboratorio e alle attività extracurricolari riguardanti le materie professionali svolte sul territorio. Infatti significative ed altamente formative sono state le numerose attività esterne collegate con il territorio: stage lavorativi, visite aziendali, PCTO, partecipazione a ricevimenti ed a vari eventi culturali organizzati nella città per gli studenti di accoglienza turistica (sezione D). Nelle attività pratiche l'interesse e l'impegno dimostrati dagli studenti sono stati positivi; alcuni hanno evidenziato buone attitudini professionali e passione per il lavoro.

12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, organizzati dalla scuola a partire dal terzo anno e attivati nel territorio, attraverso convenzioni con aziende del settore ristorativo.
L'indicazione oraria riportata fa riferimento al numero massimo delle ore computabili per ogni singola tipologia di percorso, non tutti gli alunni hanno svolto le stesse attività e per lo stesso monte ore, pertanto, per ogni indicazione specifica si fa riferimento al curriculum dello studente.

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

- **Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A)**

Attività PCTO	2020/2021	2021/2022	2022/2023
	Ore - Dettaglio attività		
Stage aziendali		120 ore - esperienze in aziende convenzionate del territorio	
Momenti di formazione e incontri con Esperti	3 ore- lezione con Protezione civile di Orvieto 10 ore - sentinelle sociali	24 ore - azienda meccanica Spadoni 4 ore - impresa simulata	40 ore – corso robotica 40 ore – corso online sulla robotica
Corso Sicurezza		4 ore - corso online sulla sicurezza	

- **Accoglienza turistica (sezione D)**

Attività PCTO	2020/2021	2021/2022	2022/2023
	Ore - Dettaglio attività		
Stage aziendali		120 ore - esperienze in aziende convenzionate del territorio	
Momenti di formazione e incontri con Esperti	6 ore – Corso foraging piante alimurgiche	4 ore - HACCP 4 ore - corso online sulla sicurezza 2 ore - Open day Unistra Perugia	
Eventi dell'Istituto		48 ore - Orvieto città del gusto 15 ore - Ipsia green 24 ore - Orvieto sottosopra	37 ore - Orvieto città del gusto

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

		15 ore – Chi è di scena al teatro 37 ore – eventi e ricevimenti	

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 trimestre	Favorire il recupero di singoli e gruppi in ritardo nel raggiungimento degli obiettivi formativi, consentire un maggiore livello di approfondimento di alcuni argomenti per quelli che avevano raggiunto un livello adeguato

Attività di orientamento	Obiettivi
"ORIENTA-MENTE" giornata di incontro con le Università di Perugia, Terni e Viterbo, Accademie di Alta Formazione, Corsi post diploma ITS presso il Palazzo del Popolo di Orvieto	Guidare gli allievi nella scelta di un adeguato corso di studi universitario

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 e seconda prova scritta indicate dal MIM, 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

Per la valutazione si è tenuto conto dei risultati delle prove ma anche delle attitudini, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione, dei progressi effettuati in relazione alla situazione di partenza e di ogni altro elemento che possa aver influito.

Il voto è stato sempre motivato agli studenti per offrire loro l'opportunità di correggere eventuali errori e colmare le lacune rilevate.

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

Ogni valutazione è stata utile al docente per rilevare la situazione, per stabilire fattori positivi e/o negativi, per elaborare strategie per il superamento di errori o per approfondimenti, per adeguare quindi i successivi interventi.
I criteri generali adottati sono stati quelli proposti dal Consiglio di Classe:

Livello I 1/2 (gravemente insufficiente)
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 1/2	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 3/4	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

16. Crediti formativi

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 seguente tabella:

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

TABELLA IDENTIFICATIVA CREDITI FORMATIVI E RELATIVI PUNTEGGI PROPOSTI

Attività	Punteggio
Certificazione linguistica Europea	1
Superamento concorsi	0,5
Volontariato o 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
Collaborazione con Enti, Associazioni, Riviste.....	0,25
Attività o corsi musicali	0,25
Corsi linguistici	0,25
Esperienze lavorative	0,5

17. Attività e progetti

- **Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A)**

A.S.	Attività e progetti	Obiettivi
Terzo anno	***Laboratorio di Recupero Solidale***	Sensibilizzare gli studenti alla solidarietà sociale e al riuso-riciclo, quindi alla sostenibilità ambientale ad ampio raggio, oltre che potenziare le specifiche competenze laboratoriali; stimolare gli studenti a costruire la propria dimensione di cittadino consapevole attraverso il mettere le proprie competenze a disposizione del territorio di appartenenza e delle persone socialmente fragili.

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

Quarto anno	***Laboratorio di Recupero Solidale*** ***In onda***	Sono stati perseguiti e potenziati gli obiettivi individuati lo scorso anno scolastico. Partecipazione degli studenti alla progettazione, disposizione e allestimento di una piccola postazione radio all'interno della scuola.
Quinto anno	***Giornata dei diritti umani***	Approfondimento sul tema della condizione delle donne afgane con la Principessa Soraya Malek D'Afghanistan e sul ruolo della donna durante l'era fascista con il prof. Angelo Bitti.

- **Accoglienza turistica (sezione D)**

- A.S.	Attività e progetti	Obiettivi
Terzo anno	***Ipsia green***	Sensibilizzare gli studenti a conoscere in modo più approfondito le modalità con cui la tradizione enogastronomica si lega ai prodotti del territorio e alle loro proprietà organolettiche; conoscere le modalità con cui l'accoglienza turistica può essere funzionale alla promozione e valorizzazione delle ricchezze anche ambientali, strutturandosi su valori fondamentali come la sostenibilità.
Quarto anno	***L'olio in cattedra***	Sviluppare conoscenze specifiche sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva. Approfondire il forte legame tra le eccellenze agroalimentari e il territorio di appartenenza. Analizzare la classificazione e i criteri che ne definiscono la qualità. Gli studenti hanno partecipato ad un'analisi sensoriale guidata con l'esperto Panel Prof. Bruno Cirica.
Quinto anno	***Giornata dei diritti umani***	Approfondimento sul tema della condizione delle donne afgane con la Principessa Soraya Malek D'Afghanistan e sul ruolo della donna durante l'era fascista con il prof. Angelo Bitti

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

	In onda . ***Cibo buono, pulito e giusto***	Il progetto si riconosce come sperimentazione di un Laboratorio del Sapere (AE). La finalità è quella di fornire agli studenti uno strumento utile all'esercizio corretto e consapevole della lingua oltre che, attraverso la selezione di brani musicali tematici, all'approfondimento di temi culturali. Incontro con la prof.ssa Monica Petronio, referente Slow Food Umbria, per approfondire il tema della sostenibilità ambientale, della qualità delle produzioni agroalimentari e dei Presidi SF Umbria.

18. Attività e progetti attinenti 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, sono state predisposte due diverse Unità di apprendimento:

- Diritti Umani, sviluppata nel primo trimestre;
- Sostenibilità e ambiente, sviluppata nel secondo pentamestre.

Per ciascuna di esse l'attività è stata articolata in un monte complessivo di 33 ore, suddivise nell'orario obbligatorio disciplinare tra i vari insegnamenti dei docenti del Consiglio di classe.

Si riportano di seguito le schede dettagliate delle attività svolte.

1° UdA EDUCAZIONE CIVICA

Titolo UdA	**DIRITTI UMANI**
Contestualizzazione	L'unità didattica risponde ai bisogni di alfabetizzazione personale e alla necessità di formare alunni che siano consapevoli delle grandi sfide che attraversano il nostro tempo (società multietnica e globalizzazione) e dal bisogno di rafforzare la conoscenza dell'identità europea in un'ottica di apertura all'altro, di reciproco rispetto e di revisione dei nostri stili di vita. Le lezioni si pongono altresì l'obiettivo di iniziare a promuovere quelle competenze sociali e civiche previste al termine dell'obbligo di istruzione: il pieno rispetto dei diritti umani, tra cui quello dell'uguaglianza come base per la democrazia, la consapevolezza e la comprensione delle differenze tra sistemi di valori di diversi gruppi religiosi o etnici pongono le basi per un atteggiamento positivo. Ciò significa manifestare sia senso di appartenenza al luogo in cui si vive, al proprio paese, all'Unione Europea e all'Europa in generale e al mondo, sia la disponibilità a partecipare al processo democratico. Vi rientra anche il fatto di dimostrare senso di responsabilità, nonché comprensione e rispetto dei principi democratici; la partecipazione costruttiva comporta anche attività civili, il sostegno alla diversità sociale, alla coesione 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

	allo sviluppo sostenibile e una disponibilità a rispettare i valori e la sfera privata degli altri.
Destinatari	CLASSE 5°AD IISACP ORVIETO
Monte ore complessivo	33 ORE
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	DIRITTI UMANI: Formazione di cittadini del mondo consapevoli, autonomi, responsabili e critici, che sappiano imparare a vivere con gli altri in armonia, nel rispetto delle persone e delle regole, a vantaggio di sé stessi e dell'intera comunità. Sviluppo di atteggiamenti corretti, responsabili, tolleranti e solidali, che combattono ogni forma di razzismo più o meno strisciante che, sulla base di pregiudizi, discrimina chi è "diverso", impedendogli di sentirsi parte integrante della società e di realizzare pienamente le proprie esigenze di persona e di cittadino. L'attività sviluppa, partendo dalla analisi e comprensione di alcuni articoli della Dichiarazione dei Diritti dell'Uomo, relativi alle libertà fondamentali e alla lettura e riflessione di commenti esperti e di testi narrativi relativi alle più disparate esperienze, (storie di vita, di emarginazione, di sfruttamento minorile, di pregiudizi razziali) competenze relative alla cittadinanza attiva come la necessità di tutelare i diritti umani e di farsi carico di compiti significativi e socialmente riconosciuti di servizio alla persona: verso gli anziani, i disabili, i malati, i bisognosi in genere. Attraverso la conoscenza dei diritti e dei doveri del cittadino, promuove la consapevolezza che solo trattando gli altri con dignità si guadagna il rispetto per sé stessi. Gli allievi imparano a riflettere sui propri comportamenti, a osservare la realtà da punti di vista diversi, che consentano di considerare e rispettare visioni plurime, in un approccio interculturale dal vicino al lontano.
Competenze/Competenze target	• Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. • Progettare: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. • Comunicare: comprendere messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi mediante diversi supporti. • Collaborare e partecipare: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. • Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. • Risolvere i problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni, utilizzando secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline. • Individuare collegamenti e relazioni: individuare, elaborando argomenti coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, 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

	lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti. **COMPETENZE TARGET** 1) leggere, comprendere e interpretare gli articoli della Dichiarazione Universale dei Diritti dell'uomo, cogliere le idee, i valori e i messaggi positivi che li sottendono. 2) collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Dichiarazione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; 3) comprendere l'urgenza che tutti i popoli possano vivere una vita dignitosa, in cui vengano garantiti i fondamentali diritti dell'uomo; 4) riconoscere l'importanza del dialogo tra culture diverse, per superare stereotipi e pregiudizi; 5) approfondire la conoscenza di sé, del proprio modo di pensare e di comportarsi
Insegnamenti coinvolti	**INSEGNAMENTI COMUNI** - LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - STORIA - MATEMATICA - RELIGIONE - SCIENZE MOTORIE **INSEGNAMENTI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (SEZ.A)** - TECNOLOGIE MECCANICHE ED APPLICAZIONI - TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE ED APPLICAZIONI - LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI - MECCANICA E ELETTRONICA - INGLESE **INSEGNAMENTI ACCOGLIENZA TURISTICA (SEZ.D)** - INGLESE - FRANCESE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - ARTE E TERRITORIO - SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Attività degli studenti	- Analisi e valutazione di testi, articoli e case study - Comprensione e discussione di testi - Visione di documentari - Collaborazione con gli altri componenti della classe - Interazione con i docenti
Attività di accompagnamento dei docenti	- Attività didattiche frontali, interattive e cooperative - Attività di supporto per la realizzazione delle presentazioni - Fornire materiali per lo studio e l'approfondimento della tematica come testi, articoli, video, immagini, ecc.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta
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:**

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

	Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza Uso del linguaggio specifico settoriale-tecnico-professionale Utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite Creatività e originalità **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 Le modalità valutazione dell'UDA consistono nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta dei risultati e anche di altri fattori quali impegno, interesse e partecipazione. Saranno valutati interventi spontanei, colloqui, questionari, esposizioni scritte o orali individuale o di gruppo, prove aperte ed elaborati scritti, esercitazioni grafiche e pratiche, prove strutturate o semi strutturate, compiti di realtà.

2° UdA EDUCAZIONE CIVICA

Titolo UdA	**SOSTENIBLITA' E AMBIENTE**
Contestualizzazione	Ogni attività dell'uomo presuppone un'interazione con l'ambiente in cui vive, e la salvaguardia di questo sistema è un punto centrale per poter assicurare la qualità della vita delle generazioni future: sono queste le basi dell'ecosostenibilità ambientale. Si tratta in sostanza di trovare il modo per continuare a produrre beni e servizi che siano utili all'uomo senza depauperare l'ambiente, ma anzi consentendogli di non degradarsi a causa dell'intervento dell'uomo. A dare una misura di questi sforzi e degli obiettivi da raggiungere per rimettere a posto alcune storture che si sono create nel tempo è la sostenibilità, che viene essenzialmente declinata in tre sottocategorie: la sostenibilità ambientale, quella sociale e quella economica. **Perché è importante la sostenibilità ambientale** Se si consulta un dizionario o un'enciclopedia per arrivare alla definizione di sostenibilità, il risultato porta a "uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri. A coniare il concetto fu 50 anni fa, nel 1972, la prima conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente. Per arrivare al concetto di sviluppo sostenibile però saranno necessari ancora quindici anni, con la pubblicazione nel 1987 del rapporto della commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo istituita nel 1983, "Il futuro di tutti noi".
Destinatari	CLASSE 5°AD IISACP ORVIETO
Monte ore complessivo	33 ORE
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	**Cosa si intende per ecosostenibilità ambientale?** Restringendo la visuale all'ambito ambientale, per sostenibilità si intende la dinamica secondo la quale lo sfruttamento delle risorse, i piani di investimento, le nuove possibilità messe a disposizione dalle innovazioni tecnologiche le azioni dei governi e delle istituzioni vadano in un'unica direzione, quella di valorizzare l'attuale

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

	potenziale e quello futuro per far fronte al meglio ai bisogni e alle aspirazioni dell'umanità. Affinché sia possibile ottenere risultati apprezzabili in questa direzione, coniugando sviluppo e rispetto per l'ambiente, sarà necessario modificare il comportamento dell'uomo valorizzando le attività e le scelte che vadano nella direzione del rispetto e della tutela dell'ambiente. A partire dalle città, dove le aree verdi dovranno avere un ruolo di primo piano, e dove la mobilità dovrà essere pensata per avere un impatto ambientale sempre più contenuto, per arrivare ai veri e propri ambienti di produzione, come nel caso dell'industria, comparto in cui sarà fondamentale organizzare i processi di produzione e quelli della logistica in modo da limitare al massimo l'emissione di gas serra in atmosfera. Nel campo dell'energia, soltanto per fare qualche esempio su cui si è già orientata la comunità internazionale, sarà fondamentale utilizzare sempre meno i combustibili fossili e privilegiare la produzione d'energia da fonti rinnovabili. Una fetta molto importante del discorso riguarda anche gli stili di vita individuale, che dovranno sempre più essere orientati al contenimento degli sprechi e che mettano in primo piano il riciclo e il riuso dei materiali, oltre che il loro corretto smaltimento. La tematica è pluridisciplinare e trasversale ed ha come riferimento l'Obiettivo 4.7 e l'Obiettivo 13.3 dell'Agenda 2030 approvata dall'ONU. 4.7 Entro il 2030, assicurarsi che tutti gli studenti acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso, tra l'altro, l'educazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita sostenibili, i diritti umani, l'uguaglianza di genere, la promozione di una cultura di pace e di non violenza, la cittadinanza globale e la valorizzazione della diversità culturale e del contributo della cultura allo sviluppo sostenibile. 13.3 Migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità umana e istituzionale per quanto riguarda la mitigazione del cambiamento climatico, l'adattamento, la riduzione dell'impatto e l'allerta tempestiva.
Competenze/Competenze target	**1) competenza alfabetica funzionale** • capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. • comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo. **2) competenza multilinguistica** • capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere e concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue, a seconda delle esigenze individuali. • Saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita. **3) competenza matematica** • Capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) • capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e 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

	sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici • comprendere i cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino • acquisire un atteggiamento di valutazione critica e curiosità, l'interesse per le questioni etiche e l'attenzione sia alla sicurezza sia alla sostenibilità ambientale, in particolare per quanto concerne il progresso scientifico e tecnologico in relazione all'individuo, alla famiglia, alla comunità e alle questioni di dimensione globale. **4) competenza digitale** • essere in grado di utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali **5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare** • Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini • Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni • Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma • Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva • Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi • Capacità di creare fiducia e provare empatia • Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi • Capacità di negoziare • Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni • Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera • Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress • Capacità di mantenersi resilienti • Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo **6) competenza in materia di cittadinanza** • Accrescere la sensibilità nei confronti delle problematiche ambientali attraverso l'analisi della realtà territoriale • Essere consapevoli della necessità di adottare comportamenti consapevoli e sostenibili partendo dal quotidiano • Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico • Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi **7) competenza imprenditoriale** • Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi • Capacità di trasformare le idee in azioni • Capacità di riflessione critica e costruttiva • Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza • Capacità di accettare la responsabilità **8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali** • Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia • Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le atre forme culturali • Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente • Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
Insegnamenti coinvolti	**INSEGNAMENTI COMUNI**

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 E LETTERATURA ITALIANA - STORIA - MATEMATICA - RELIGIONE - SCIENZE MOTORIE **INSEGNAMENTI MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (SEZ. A)** - TECNOLOGIE MECCANICHE ED APPLICAZIONI - TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE ED APPLICAZIONI - LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI - MECCANICA E ELETTRONICA - INGLESE **INSEGNAMENTI ACCOGLIENZA TURISTICA (SEZ. D)** - INGLESE - FRANCESE - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE - ARTE E TERRITORIO - SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Attività degli studenti	- Analisi e valutazione di testi, articoli e case study - Comprensione e discussione di testi - Visione di documentari - Collaborazione con gli altri componenti della classe - Interazione con i docenti
Attività di accompagnamento dei docenti	- Attività didattiche frontali, interattive e cooperative - Attività di supporto per la realizzazione delle presentazioni - Fornire materiali per lo studio e l'approfondimento della tematica come testi, articoli, video, immagini, ecc.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta
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 Creatività e originalità **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

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

	MODALITÀ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE Le modalità valutazione dell'UDA consistono nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta dei risultati e anche di altri fattori quali impegno, interesse e partecipazione. Saranno valutati interventi spontanei, colloqui, questionari, esposizioni scritte o orali individuale o di gruppo, prove aperte ed elaborati scritti, esercitazioni grafiche e pratiche, prove strutturate o semi strutturate, compiti di realtà.

19.Viaggi d'istruzione e uscite didattiche

Durante il quarto anno gli studenti della **sezione A** hanno partecipato al viaggio d'istruzione, organizzato nel mese di maggio, a Firenze con visita al Museo interattivo di Leonardo e giro completo della città, alla scoperta di numerose opere e luoghi d'arte e cultura.

Nel corso dell'ultimo anno, la **classe 5°AD** ha partecipato alle uscite didattiche di seguito riportate:

- nel mese di novembre, visione del film "La stranezza" di Roberto Andò presso il cinema Corso di Orvieto;
- nel mese di gennaio, partecipazione all'evento dedicato alla "Giornata della Memoria" presso il Teatro del Carmine di Orvieto per assistere alla lettura e commentare, insieme ad altri studenti dell'Istituto, le parole dello scrittore Elie Wiesel;
- nel mese di marzo, partecipazione all'uscita didattica organizzata a Roma per assistere alla rappresentazione teatrale sulla vita e le opere di Luigi Pirandello presso il teatro "Golden".

20. Simulazione prove esame di stato

Le simulazioni della prima prova scritta sono state strutturate per accertare la padronanza della Lingua Italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche, in base all'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023.

Le simulazioni della seconda prova scritta sono state create in conformità a quanto disposto dai nuovi Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento della suddetta prova, nei percorsi di studi afferenti gli indirizzi degli Istituti Professionali, i quali definiscono i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze in uscita.

	SIMULAZIONE N.1	**SIMULAZIONE N.2**	**SIMULAZIONE N.3**
1ª PROVA Italiano	15 Dicembre 2022	15 Febbraio 2023	27 Marzo 2023
2ª PROVA **Manutenzione e assistenza tecnica/sez. A** Prova integrata	30 Marzo 2023 (TIPOLOGIA A)	3 Maggio 2023 (TIPOLOGIA A)	
2ª PROVA **Accoglienza turistica/sez. D** Prova integrata	30 Marzo 2023 (TIPOLOGIA A)	30 Marzo 2023 (TIPOLOGIA B)	
COLLOQUIO	1 Giugno 2023		

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

21. Allegati

Gli allegati A, B e C, di seguito elencati, sono parte integrante del presente documento.

Gli allegati D, E ed F saranno messi a disposizione del Presidente e degli insegnanti della Commissione d'esame.

- Tabella credito scolastico (Allegato A)
- Griglie di Valutazione (Allegato B)
- Schede informative singole discipline (Allegato C)
- Programmazioni disciplinari (Allegato D)
- Simulazioni prove d'esame (Allegato E)
- Documentazione alunni BES (Allegato F)

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

FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe

MATERIA	INSEGNANTE	FIRMA
Diritto e tecniche amministrative	Bagnoni Maurizio	
Sostegno	Bassano Valentina	
Sostegno	Bondolfi Giulia	
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione	Borghi Armando	
Lingua e letteratura italiana/ Storia	Cipolla Riccardo	
Scienze motorie e sportive	Corba Marco	
Seconda lingua straniera francese	Dell'Anna Rossella	
Lingua straniera inglese	Falsini Federica	
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni (elettronica)	Garofalo Stefano	
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni (meccanica)	Imperiosi Tommaso	
Sostegno	Lanfiuti Baldi Chiara	
Religione cattolica	Leonardi Maria Caterina	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Perali Anna	
Arte e territorio	Picchiami Sabrina	
Matematica	Pollini Marzia	
Lingua straniera inglese	Proietti Arianna	

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Ricchezza Alessio Giulio	
Sostegno	Signorini Lara	
Tecnologie elettriche-elettroniche ed applicazioni	Tenerelli Maurizio	
Tecnologie meccaniche ed applicazioni	Vagnetti Benedetto	

Orvieto, 15.05.2023

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Cristiana Casaburo

ALLEGATO A

Criteri di assegnazione del credito scolastico CLASSE QUINTA

Tabella riassuntiva

Media	MIN.	Frazione	Positività	MAX	Fascia
M <6	7	Fino a 5,75	Fino a 2 positività	7	*7 - 8*
		5,75	+++	8	
		5,76 5,99	++	8	
M=6	9	6,00	Fino a 2 positività	9	*9 - 10*
		6,00	+++	10	
6<M ≤7	10	6,01 6,25	+++	11	*10 - 11*
		6,26 6,49	++		
		6,5 6,75	+		
		6,76 7,00		11	
7<M ≤ 8	11	7,01 7,25	+++	12	*11 - 12*
		7,26 7,49	++		
		7,50 7,75	+	12	
		7,76 8,00			
8<M ≤ 9	13	8,01 8,25	+++	14	*13 - 14*
		8,26 8,49	++		
		8,50 8,75	+		
		8,76 9,00		14	
9<M≤10	14	9,01 9,25	+++	15	*14 - 15*
		9,26 9,49	++		

		9,50 9,75	+		
	9,76 10,00			15	

Tabella credito A.S. 2022/2023 (tab. A allegata al d.lgs. 62/2017)

media dei voti	fasce di credito V ANNO
M < 6	7 - 8
M = 6	9 - 10
6 < M ≤ 7	10 - 11
7 < M ≤ 8	11 - 12
8 < M ≤ 9	13 - 14
9 < M ≤ 10	14 - 15

INDICAZIONE DEI CRITERI ADOTTATI:

1) Per media inferiore a 6:

1. **se la media è inferiore a 5,75, non ci sono positività, o si hanno solo 2 positività** si assegna il punteggio **minimo della fascia** (7 punti)
2. **se la media è uguale a 5,75** occorrono **3** positività per conseguire il punteggio massimo della banda di oscillazione.
3. **se la media va da 5,76** a **5,99** occorrono **2** positività per conseguire il punteggio massimo della banda di oscillazione.

2) Se la media è uguale al 6:

1. **se non ci sono positività, o si hanno solo 2 positività**, il punteggio assegnato corrisponde al **minimo della fascia** (9 punti)
2. **per raggiungere il massimo** della fascia (10 punti) occorrono **3** positività

3) Per medie maggiori di 6 e inferiori o uguali a 7;
per medie maggiori di 7 e inferiori o uguali a 8;
per medie maggiori di 8 e inferiori o uguali a 9;
per medie maggiori di 9 e inferiori o uguali a 10*:*

1. **se il decimale eccedente la media base va da 0,01 a 0,25** occorrono **3** positività per conseguire il punteggio massimo della banda di oscillazione.
2. **se il decimale eccedente la media base va da 0,26 a 0,49** occorrono **2** positività per conseguire il punteggio massimo della banda di oscillazione.
3. **se il decimale eccedente la media base va da 0,5** a **0,75** occorre **1** positività per conseguire il punteggio massimo della banda di oscillazione.
4. **se il decimale eccedente la media base va da 0,76** a **1,00 non occorrono** positività per conseguire il punteggio massimo della banda di oscillazione.

ALLEGATO B

Griglia di valutazione I prova

Classe _____ **Candidato _____**

TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2
(1) GENERALE Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. **(2) SPECIFICO** Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Completa e puntuale. Efficace	ottimo	10	10
	Completa ed ordinata / Completa	distinto/buono	9/8	9/8
	Nel complesso completa e ordinata	discreto	7	7
	Adeguata con alcune imprecisioni	sufficiente	6	6
	Parziale non del tutto pertinente	mediocre	5	5
	Inadeguata / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1) GENERALE Coesione e coerenza testuali. **(2) SPECIFICO** Comprensione del testo .	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	10
	Organica e completa / Completa	distinto/buono	9/8	9/ 8
	Con lievi imprecisioni, sostanzialmente corretta	discreto	7	7
	Lineare, globalmente compreso	sufficiente	6	6
	Incerta, con alcune imprecisioni, parziale	mediocre	5	5
	Inadeguata/ disorganica e fraintesa	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Proprietà lessicale.	Appropriata e ricca	ottimo	10	
	Appropriata e adeguata al lessico specifico/ corretta	distinto/buono	9/8	
	Sostanzialmente corretta	discreto	7	
	Nel complesso adeguata	sufficiente	6	
	Con imprecisioni, essenziale	mediocre	5	
	Con gravi imprecisioni/ con gravi e diffusi errori	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	
GENERALE Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso della punteggiatura.	Puntuale e rigorosa	ottimo	10	
	Puntuale / Corretta	distinto/buono	9/8	
	Nel complesso corretta	discreto	7	
	Con lievi errori	sufficiente	6	
	Con alcuni errori di morfosintassi e interpunzione	mediocre	5	
	Con diffusi errori di sintassi morfologia e interpunzione/ con gravi e	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	
(1) GENERALE Conoscenza dei riferimenti culturali. **(2) SPECIFICO** Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	Puntuale, approfondita ed esauriente	ottimo	10	10
	Approfondita ed esauriente	distinto/buono	9/8	9/8
	Corretta e nel complesso completa	discreto	7	7
	Con alcune omissioni nel complesso corretta	sufficiente	6	6
	Incompleta e con alcune incertezze	mediocre	5	5
	Con errori e limitata/ con gravi errori e inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1) GENERALE Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. **(2) SPECIFICO** Interpretazione del testo.	Autonoma, articolata e pertinente	ottimo	10	10
	Corretta, articolata, pertinente/ Corretta, pertinente	distinto/buono	9/8	9/8
	Corretta e abbastanza articolata	discreto	7	7
	Adeguata, con lievi incertezze	sufficiente	6	6
	Non corretta, parziale	mediocre	5	5
	Inadeguata / non pertinente, del tutto fraintesa	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

Es.1: 89/5= 17,8 > 18 punti Es.2: 92/5= 18,4 > 18 punti

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA in 20esimi 100:5	***_____/20***	**Punti PARTE GENERALE**	
		Punti PARTE SPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	

Il Presidente _____

I Commissari _____ _____ _____ _____ _____

Griglia di valutazione I prova

Classe_____ **Candidato _____**

TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2
(1) GENERALE Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. **(2) SPECIFICO** Individuazione di tesi e argomentazioni.	Completa e puntuale. Efficace	ottimo	10	15
	Completa ed ordinata / Completa	distinto/buono	9/8	13/12
	Nel complesso completa e ordinata	discreto	7	11
	Adeguata, con alcune imprecisioni	sufficiente	6	9
	Parziale e con alcune incertezze	mediocre	5	6
	Inadeguata / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1) GENERALE Coesione e coerenza testuale. **(2) SPECIFICO** Uso dei connettivi pertinenti.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	10
	Organica e ben articolata / Organica e corretta	distinto/buono	9/8	9/ 8
	Con lievi imprecisioni, sostanzialmente corretta	discreto	7	7
	Lineare, con un adeguato uso dei connettivi	sufficiente	6	6
	Incerta, con alcune imprecisioni	mediocre	5	5
	Inadeguata / confusa e disorganica	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Proprietà lessicale.	Appropriata e ricca	ottimo	10	
	Appropriata / Corretta	distinto/buono	9/8	
	Sostanzialmente corretta	discreto	7	
	Nel complesso adeguata	sufficiente	6	
	Con imprecisioni, essenziale	mediocre	5	
	Con gravi imprecisioni / limitata e inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	
GENERALE Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso della punteggiatura.	Puntuale e rigorosa	ottimo	10	
	Puntuale /Corretta	distinto/buono	9/8	
	Nel complesso corretta	discreto	7	
	Con lievi errori	sufficiente	6	
	Con errori di morfosintassi e interpunzione	mediocre	5	
	Con diffusi errori di sintassi morfologia e interpunzione/ con	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	
(1) GENERALE Conoscenza dei riferimenti culturali. **(2) SPECIFICO** Argomentazione.	Puntuale, approfondita ed esauriente	ottimo	10	15
	Approfondita ed esauriente/ Approfondita	distinto/buono	9/8	13/12
	Corretta e nel complesso articolata	discreto	7	11
	Con alcune omissioni nel complesso corretta	sufficiente	6	9
	Incompleta e con alcune incertezze	mediocre	5	6
	Limitata, non articolata / gravemente carente	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Autonoma, articolata e pertinente	ottimo	10	
	Corretta, articolata, pertinente/ Corretta, pertinente	distinto/buono	9/8	
	Corretta e abbastanza articolata	discreto	7	
	Adeguata, con lievi incertezze	sufficiente	6	
	Non corretta, parziale	mediocre	5	
	Inadeguata, non pertinente / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

Es.1: 89/5= 17,8 > 18 punti Es.2: 92/5= 18,4 > 18 punti

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA in 20esimi 100:5	***_____/20***	**Punti PARTE GENERALE**	
		Punti PARTE SPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	

Il Presidente **I Commissari**

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____

Griglia di valutazione I prova

Classe_____ **Candidato _____**

TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2
(1) GENERALE Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. **(2) SPECIFICO** Pertinenza del testo, titolo e paragrafazione.	Completa e puntuale. Efficace	ottimo	10	10
	Completa ed ordinata / Pertinente	distinto/buono	9/8	9/8
	Nel complesso completa e ordinata	discreto	7	7
	Adeguata con alcune imprecisioni	sufficiente	6	6
	Parziale , non del tutto pertinente	mediocre	5	5
	Inadeguata/ completamente non pertinente	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1) GENERALE Coesione e coerenza testuale. **(2) SPECIFICO** Esposizione ed organizzazione del testo.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	15
	Organica e completa / Completa	distinto/buono	9/8	13/12
	Con lievi imprecisioni, sostanzialmente corretta	discreto	7	11
	Lineare, ordinata	sufficiente	6	9
	Incerta, con alcune incertezze nella coesione	mediocre	5	6
	Inadeguata / incoerente e disorganica	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Proprietà lessicale.	Appropriata e ricca	ottimo	10	
	Corretta e adeguata al lessico specifico	distinto/buono	9/8	
	Corretta	discreto	7	
	Nel complesso adeguata	sufficiente	6	
	Con imprecisioni, essenziale	mediocre	5	
	Con gravi imprecisioni / del tutto inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	
GENERALE Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso della punteggiatura.	Puntuale e rigorosa	ottimo	10	
	Puntuale / Corretta	distinto/buono	9/8	
	Nel complesso corretta	discreto	7	
	Con lievi errori	sufficiente	6	
	Con errori di morfosintassi e interpunzione	mediocre	5	
	Con diffusi errori di sintassi morfologia e interpunzione /	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	
(1) GENERALE Conoscenza dei riferimenti culturali. **(2) SPECIFICO** Articolazione delle conoscenze.	Puntuale, approfondita ed esauriente	ottimo	10	15
	Approfondita ed esauriente	distinto/buono	9/8	13/12
	Corretta e nel complesso completa	discreto	7	11
	Con alcune omissioni nel complesso corretta	sufficiente	6	9
	Incompleta e con alcune incertezze	mediocre	5	6
	Imprecisa con diffusi errori/ gravemente carente	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Autonoma, articolata e pertinente	ottimo	10	
	Corretta, articolata, pertinente/ Corretta, pertinente	distinto/buono	9/8	
	Corretta e abbastanza articolata	discreto	7	
	Adeguata, con lievi incertezze	sufficiente	6	
	Non corretta, parziale	mediocre	5	
	Non pertinente, confusa/ grav. inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (in centesimi) va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + eventuale arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

Es.1: 89/5= 17,8 > 18 punti Es.2: 92/5= 18,4 > 18 punti

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA in 20esimi 100:5	***_____/20***	**Punti PARTE GENERALE**	
		Punti PARTE SPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	

Il Presidente _____

I Commissari _____ _____ _____

_____ _____ _____

Griglia di valutazione II prova

Manutenzione e assistenza tecnica (sezione A)

Classe_____ **Candidato** _____

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio descrittore	Punteggio assegnato
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	Svolgimento completo e corretto	4	
	Svolgimento svolto negli elementi essenziali e sostanzialmente corretto	**3**	
	Svolgimento completo negli elementi essenziali ma non sempre corretto	2	
	Svolgimento incompleto anche negli elementi essenziali e non sempre corretto	1	
	Prova non svolta	0,5	
Capacità di analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo efficace, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Completa aderenza alla traccia e linguaggio specifico correttamente utilizzato	4	
	Completa aderenza alla traccia ma collegamenti non sempre esatti, linguaggio tecnico sostanzialmente rispettato	3	
	Aderenza alla traccia completa, collegamenti incerti e linguaggio tecnico a volte inappropriato	**2**	
	Aderenza alla traccia incompleta, collegamenti incerti e linguaggio tecnico spesso inappropriati	1	
	Aderenza alla traccia completamente mancante	0,5	
Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova	Completa e approfondita padronanza delle conoscenze	5	
	Padronanza delle conoscenze completa	4	
	Conoscenza dei nuclei essenziali delle conoscenze	**3**	
	Conoscenze parziali anche nei nuclei essenziali	2	
	Conoscenze quasi del tutto mancanti	1	
Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova	Tutti gli obiettivi della prova sono stati raggiunti completamente con soluzioni originali e giustificate	7	
	Tutti gli obiettivi della prova sono stati raggiunti completamente	6	
	Sono stati raggiunti 4 obiettivi della prova	5	
	Sono stati raggiunti 3 obiettivi della prova	**4**	
	Sono stati raggiunti 2 obiettivi della prova	3	
	E' stato raggiunto solo 1 obiettivo della prova	2	
	Non è stato raggiunto nessun obiettivo	0	
PUNTEGGIO TOTALE PROVA			/20

Il Presidente _____

I Commissari _____ _____ _____

_____ _____ _____

Griglia di valutazione II prova

Accoglienza Turistica (sezione D)

Classe_____ **Candidato _____**

INDICATORI E DESCRITTORI DI VALUTAZIONE		
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo		***Punteggio (max 3/20)***
Comprensione errata o assente	0,2	___/3
Comprensione scarsa e difficoltosa	0,8	
Comprensione parziale e superficiale	1,4	
Comprensione sufficiente ed essenziale	**1,8**	
Comprensione discreta ed adeguata alle richieste	2,2	
Comprensione buona ed esauriente	2,6	
Comprensione completa ed approfondita	3,0	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione		***Punteggio (max 6/20)***
Padronanza delle conoscenze assente, argomentazione assente o frammentaria	0,2	___/6
Padronanza delle conoscenze scarsa e lacunosa, argomentazione limitata	1,0	
Padronanza delle conoscenze frammentaria ed inadeguata, argomentazione limitata	1,8	
Padronanza delle conoscenze imprecisa e superficiale, fragilità del processo argomentativo	2,8	
Padronanza delle conoscenze essenziale e generica, argomentazione schematica ma sufficiente	**3,6**	
Padronanza delle conoscenze adeguata e corretta, argomentazione logica	4,6	
Padronanza delle conoscenze sviluppata ed articolata, argomentazione coerente	5,4	
Padronanza delle conoscenze approfondita ed accurata, argomentazione completa e organizzata	6,0	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi		***Punteggio (max 8/20)***
Padronanza delle competenze tecnico professionali assente	0,2	___/8
Scarsa padronanza delle competenze tecnico professionali nella rilevazione di problematiche	1,2	
Insufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e strategie risolutive limitate	2,4	
Incompleta padronanza delle competenze tecnico professionali e strategie risolutive incerte	3,6	
Padronanza essenziale delle competenze di base e applicazione semplice di procedimenti, regole e proprietà	**4,8**	
Discreta padronanza delle competenze tecnico professionali e applicazione appropriata di procedimenti, regole e proprietà	6,0	
Buona padronanza delle competenze tecnico professionali e applicazione appropriata di procedimenti, regole e proprietà	7,0	
Piena padronanza delle competenze tecnico professionali e applicazione appropriata di procedimenti, regole e proprietà	8,0	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale		***Punteggio (max 3/20)***
Correttezza morfosintattica e linguaggio specifico scarsi o assenti	0,3	___/3
Parziale correttezza morfosintattica, limitato utilizzo di linguaggio specifico	1,2	
Correttezza sufficiente e linguaggio non sempre pertinente ma complessivamente sufficiente	**1,8**	
Correttezza adeguata e linguaggio appropriato	2,4	
Buona correttezza e linguaggio curato e specifico	3,0	
Punteggio totale		**___/20**

Il Presidente **I Commissari**

_____ _____ _____ _____

_____ _____ _____

Griglia di valutazione della prova orale

Classe _____ **Candidato** _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

_____ _____ _____ _____ _____ _____ _____

ALLEGATO C

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°AD

Disciplina	Italiano
Ore di lezione settimanali	4 ore
Libro di testo	P. Di Sacco, *La scoperta della letteratura*, v. 3, Pearson, 2016
Docente	Prof. *Riccardo Cipolla*
Obiettivi disciplinari	- Saper decodificare il testo e collocarlo nel suo contesto storico. - Padroneggiare gli strumenti espressivi nella comunicazione orale e nella produzione scritta. - Saper interpretare e rielaborare in modo autonomo le conoscenze. - Saper formalizzare le conoscenze acquisite anche con l'uso degli strumenti informatici. - Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione del patrimonio artistico-letterario.
Conoscenze	- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia alla metà del Novecento, attraverso una selezione di autori e testi emblematici. - Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche. - Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta. - Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari. - Significative produzioni letterarie di autori italiani e internazionali.
Competenze	*Asse dei linguaggi* **Competenza in uscita n. 2** Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. g **Competenza in uscita n. 4** 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. **Competenza in uscita n. 6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali. **Competenza in uscita n. 7** Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Abilità	- Cogliere i tratti caratteristici di uno scrittore attraverso le sue opere. - Comprendere la struttura di un'opera letteraria, analizzarne lo stile, interpretarne i contenuti. - Comprendere lo sviluppo di un genere letterario. - Mettere in relazione un autore con il panorama storico-culturale coevo anche in prospettiva interculturale. - Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare. - Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana. - Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle tipologie e alle diverse situazioni comunicative.
Metodi utilizzati	- Lezione frontale - Lezione espositiva - Lezione partecipata - Discussione guidata e dibattiti - Metodo induttivo e deduttivo
Strumenti	- Libro di testo e dispense - Mappe e sintesi - Sussidi multimediali - Articoli di giornale - Materiali prodotti dall'insegnate - Visione di filmati

Spazi	Aula scolastica – Aula magna		
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**		
Verifiche scritte Elaborazione di diverse tipologie testuali (tipologia A, B e C), temi, questionari a risposta aperta, prove semi-strutturate.	Indicatori stabiliti nel *Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato* (allegato al D.M. 1095 del 21 novembre 2019)		
Verifiche orali Possesso delle conoscenze della storia letteraria, padronanza complessiva dei contenuti disciplinari, capacità di orientarsi anche attraverso collegamenti e relazioni, comprensione e commento di un testo letterario.	✓ Acquisizione delle conoscenze ✓ Organicità dell'argomentazione ✓ Rielaborazione personale - approfondimenti ✓ Padronanza della lingua		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
Modulo 1 *Naturalismo e Verismo* *Simbolismo e Decadentismo* Il Positivismo ed il Verismo italiano: evoluzione della poetica e ragioni ideologiche del Verismo. Giovanni Verga: la poetica e le opere. Le Novelle e i romanzi (*I Malavoglia* e *Mastro-Don Gesualdo*). Lo stile e il discorso indiretto libero. Origine e significato dei termini Decadentismo e Simbolismo. Giovanni Pascoli: la poetica e il sentimento della natura. Il simbolismo pascoliano. Il Simbolismo in Francia: Charles Baudelaire e la "perdita dell'aureola" Poetica e significato di "fanciullino". I generi di maggior diffusione nell'età decadente: la lirica simbolista ed il romanzo estetizzante. Gabriele D'Annunzio: la poetica e l'Estetismo. Il rapporto tra l'uomo e la natura. Lettura e analisi di testi letterari in prosa e in versi degli autori studiati.	- Cogliere i tratti caratteristici di un autore attraverso le sue opere. - Comprendere la struttura di un'opera letteraria, analizzarne lo stile, interpretarne i contenuti. - Comprendere lo sviluppo di un genere letterario. - Mettere in relazione un autore con il panorama storico-culturale coevo anche in prospettiva interculturale. - Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare. - Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.	Discreto	Storia
Modulo 2 *Le Avanguardie e la lirica del Novecento in Italia* Movimenti di Avanguardia in	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	Storia

Italia e in Europa nei primi anni del Novecento Significato di “avanguardia” e di “Futurismo” e “Vociani”. La figura del poeta-clown in Aldo Palazzeschi e dell’uomo-sonnambulo in Camillo Sbarbaro. Giuseppe Ungaretti: poetica, temi e soluzioni formali delle sue raccolte. Umberto Saba: formazione letteraria, ragioni dello pseudonimo. Poetica e incontro con la psicoanalisi. Opera poetica, temi e soluzioni formali delle liriche. Lettura e analisi di poesie scritte dagli autori studiati.			
Modulo 3 *La narrativa del Novecento* Luigi Pirandello: vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica. Molteplicità dei generi trattati, innovazioni formali e contenutistiche delle sue opere. Italo Svevo: vita, formazione culturale e opere. Lettura e analisi di brani tratti dai romanzi e dalle novelle scritte dagli autori studiati.	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Storia

Orvieto, 10 maggio 2023

Il docente
Prof. Riccardo Cipolla

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°AD

Disciplina	Storia
Ore di lezione settimanali	2 ore
Libro di testo	V. Calvani, La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi, A. Mondadori Scuola, 2021
Docente	Prof. *Riccardo Cipolla*
Obiettivi disciplinari	- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. - Contestualizzare le vicende storiche. - Analizzare problematiche significative del periodo considerato. - Comprendere i cambiamenti storici e confrontare diverse epoche. - Utilizzare il linguaggio specifico.
Conoscenze	- Principali persistenze e processi di trasformazione in Italia, in Europa e nel mondo. - Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. - Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico. - Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. - Lessico specifico.
Competenze	*Asse storico-sociale*: **Competenza in uscita n. 1** Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. **Competenza in uscita n. 3** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. **Competenza in uscita n. 4** Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. **Competenza in uscita n. 6** Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
Abilità	- Saper collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio secondo criteri di causa ed effetto. - Saper analizzare e sintetizzare gli argomenti trattati. - Saper esprimere i concetti principali con un lessico appropriato. - Informarsi su fatti e problemi storici, anche mediante l'uso di risorse multimediali, e delineare riflessioni critiche. - Saper esprimere il proprio punto di vista. - Sentirsi cittadini consapevoli. - Produrre informazioni storiche e saperle organizzare in testi, scritti e orali.
Metodi utilizzati	- Lezione frontale - Lezione espositiva - Lezione partecipata - Lezione multimediale - Discussione guidata e dibattiti - Metodo induttivo e deduttivo
Strumenti	- Libro di testo e dispense - Mappe e sintesi - Sussidi multimediali - Articoli di giornale - Materiali prodotti dall'insegnate - Visione di filmati

Spazi	Aula scolastica		
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**		
Verifiche scritte Questionari a risposta aperta e/o chiusa, prove strutturate e semi-strutturate.	✓ Conoscenza dei contenuti ✓ Pertinenza, coerenza, coesione, correttezza morfosintattica ✓ Uso dei linguaggi specifici ✓ Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione		
Verifiche orali Possesso delle conoscenze disciplinari, la capacità di orientarsi e di stabilire collegamenti e relazioni tra i vari eventi storici.	✓ Acquisizione delle conoscenze ✓ Organicità dell'argomentazione ✓ Rielaborazione personale – approfondimenti ✓ Padronanza della lingua		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
Modulo 1 *Dalla Belle époque al Primo conflitto mondiale* La 'questione sociale, meridionale e romana'. L'età giolittiana in Italia. La seconda rivoluzione industriale e i suoi aspetti principali. L'instabilità dei Balcani e la crisi dell'impero ottomano. Il nuovo sistema delle alleanze in Europa: Triplice Alleanza vs. Triplice Intesa.	- Saper collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio secondo criteri di causa ed effetto. - Saper analizzare e sintetizzare gli argomenti trattati. - Saper esprimere i concetti principali con un lessico appropriato. - Saper individuare gli aspetti fondamentali di un processo storico. -Saper esprimere il proprio punto di vista e delineare riflessioni critiche. - Produrre informazioni storiche e saperle organizzare in testi scritti e orali.	Sufficiente	Italiano
Modulo 2 *I nazionalismi e la I Guerra mondiale* La situazione politica europea. Gli imperi nazionalistici. Le imprese coloniali e i nuovi assetti europei. Il delinearsi degli schieramenti contrapposti. L'Italia dalla neutralità all'intervento. La guerra sul fronte italiano. Il crollo degli imperi centrali e la fine del conflitto.	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano
Modulo 3 *L'età dei regimi totalitari* La Rivoluzione russa. I regimi totalitari: Nazismo, Fascismo e Comunismo.	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano
Modulo 4 *La II Guerra mondiale*	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	Italiano

Le fasi principali del conflitto. La fine della guerra in Italia e in Germania. La Resistenza.			

Orvieto, 10/05/2023

Il docente
Prof. Riccardo Cipolla

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe V A- indirizzo manutenzione

Disciplina	MATEMATICA
Ore di lezione settimanali	3
Libro di testo	COLORI DELLA MATEMATICA -ED. BIANCA VOL. A (L. Sasso)-Dea scuola
Docente	Pollini Marzia
Obiettivi disciplinari	- Saper rappresentare, leggere ed interpretare il grafico di una funzione - Saper calcolare semplici limiti di funzioni e di alcune forme indeterminate - Saper determinare un asintoto verticale o orizzontale - Saper calcolare la derivata di alcune funzioni - Saper utilizzare lo studio della derivata nello studio di funzioni - Concetto di probabilità classica e degli eventi unione ed intersezione
Conoscenze	Conoscere i concetti di base degli argomenti trattati a lezione
Competenze	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche
Abilità	Precisare il concetto di funzione e riconoscerne le eventuali proprietà Caratterizzare le funzioni algebriche e distinguerne i diversi tipi Determinare l'insieme di definizione delle funzioni Interpretare graficamente il limite di una funzione Stabilire le proprietà del limite di una funzione Calcolare il limite di una funzione reale Riconoscere le forme indeterminate Saper riconoscere i vari tipi di discontinuità Saper definire la derivata di una funzione in un punto Calcolare la derivata delle funzioni fondamentali Saper applicare le proprietà di derivazione rispetto alle operazioni aritmetiche somma, prodotto e quoziente
Metodi utilizzati	Lezione frontale, lezione dialogata e multimediale, video lezioni sincrone
Strumenti	Libro di testo, materiale di approfondimento fornito dall'insegnante, appunti delle lezioni

segue scheda disciplinare

Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche
Verifiche scritte	Utilizzo della griglia di valutazione adottata dal dipartimento di matematica dell'Istituto
Verifiche orali	- Uso del linguaggio matematico ; - Livello delle conoscenze; - Capacità di elaborazione e di calcolo.

Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
Ripasso - equazioni di secondo grado - disequazioni di secondo grado, disequazioni fratte - geometria analitica: la retta	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, rappresentazione grafica	sufficiente	
Funzione reale di variabile reale - Definizione di funzione reale di variabile reale - Dominio - Classificazioni delle funzioni - Intersezione con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali - studio del segno di una funzione algebrica razionale	Concetto di funzione Analizzare le funzioni nel piano e dal punto di vista algebrico	sufficiente	
limiti e continuità - concetto intuitivo di limite - Dedurre da un grafico il valore del limite - Calcolo dei limiti e risoluzione delle forme di indeterminazione di funzioni algebriche razionali - Definizione di continuità in un punto - Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione: 1°, 2°, 3° specie	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico per risolvere semplici limiti di funzione	sufficiente	
Asintoti - asintoto orizzontale, verticale ed obliquo (solo definizione)		Sufficiente	
derivata di una funzione - Significato geometrico di derivata di una funzione in un punto	Utilizzare il calcolo per l'algebra delle derivate semplici	sufficiente	

- derivata di funzioni elementari - regole di derivazione: somma, prodotto, - quoziente **Punti estremanti** - Definizione di massimi e minimi relativi e assoluti di una funzione. - ricerca dei punti di massimo e di minimo **studio di una funzione** Studio completo di una funzione razionale (cenni)	Studio della derivata prima di una funzione	sufficiente	
Concetto di probabilità: definizione classica di probabilità, definizione della probabilità degli eventi unione ed intersezione	Utilizzare la probabilità per risolvere semplici problemi, individuando il modello adeguato	Sufficiente	
segue scheda disciplinare			
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VD- indirizzo accoglienza

Disciplina	MATEMATICA
Ore di lezione settimanali	3
Libro di testo	COLORI DELLA MATEMATICA -ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A (L. Sasso)-Dea scuola
Docente	Pollini Marzia
Obiettivi disciplinari	- Saper rappresentare, leggere ed interpretare il grafico di una funzione - Saper calcolare semplici limiti di funzioni e di alcune forme indeterminate - Saper determinare un asintoto verticale o orizzontale - Saper calcolare la derivata di alcune funzioni - Saper utilizzare lo studio della derivata nello studio di funzioni - Concetto di probabilità classica e degli eventi unione ed intersezione
Conoscenze	Conoscere i concetti di base degli argomenti trattati a lezione
Competenze	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche
Abilità	Precisare il concetto di funzione e riconoscerne le eventuali proprietà Caratterizzare le funzioni algebriche e distinguerne i diversi tipi Determinare l'insieme di definizione delle funzioni Interpretare graficamente il limite di una funzione Stabilire le proprietà del limite di una funzione Calcolare il limite di una funzione reale Riconoscere le forme indeterminate Saper riconoscere i vari tipi di discontinuità Saper definire la derivata di una funzione in un punto Calcolare la derivata delle funzioni fondamentali Saper applicare le proprietà di derivazione rispetto alle operazioni aritmetiche somma, prodotto e quoziente
Metodi utilizzati	Lezione frontale, lezione dialogata e multimediale, video lezioni sincrone
Strumenti	Libro di testo, materiale di approfondimento fornito dall'insegnante, appunti delle lezioni

segue scheda disciplinare			
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**		
Verifiche scritte	Utilizzo della griglia di valutazione adottata dal dipartimento di matematica dell'Istituto		
Verifiche orali	- Uso del linguaggio matematico ; - Livello delle conoscenze; - Capacità di elaborazione e di calcolo.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
Ripasso - equazioni di secondo grado - disequazioni di secondo grado, disequazioni fratte - geometria analitica: la retta	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, rappresentazione grafica	sufficiente	
Funzione reale di variabile reale - Definizione di funzione reale di variabile reale - Dominio - Classificazioni delle funzioni - Intersezione con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali - studio del segno di una funzione algebrica razionale	Concetto di funzione Analizzare le funzioni nel piano e dal punto di vista algebrico	sufficiente	
limiti e continuità - concetto intuitivo di limite - Dedurre da un grafico il valore del limite - Calcolo dei limiti e risoluzione delle forme di indeterminazione di funzioni algebriche razionali - Definizione di continuità in un punto - Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione: 1°, 2°, 3° specie	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico per risolvere semplici limiti di funzione	sufficiente	
Asintoti - asintoto orizzontale, verticale ed obliquo (solo definizione)		Sufficiente	
derivata di una funzione		sufficiente	

- Significato geometrico di derivata di una funzione in un punto - derivata di funzioni elementari - regole di derivazione: somma, prodotto, - quoziente **Punti estremanti** - Definizione di massimi e minimi relativi e assoluti di una funzione. - ricerca dei punti di massimo e di minimo **studio di una funzione** Studio completo di una funzione razionale (cenni) **Concetto di probabilità:** definizione classica di probabilità, definizione della probabilità degli eventi unione ed intersezione	Utilizzare il calcolo per l'algebra delle derivate semplici Studio della derivata prima di una funzione Utilizzare la probabilità per risolvere semplici problemi, individuando il modello adeguato	sufficiente Sufficiente	
segue scheda disciplinare			
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°AD

Disciplina	Religione
Ore di lezione settimanali	1
Libro di testo	Non adottato
Docente	M.Caterina Leonardi
Obiettivi disciplinari	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, fondato sull'esercizio della giustizia e della solidarietà, in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti, nelle interazioni storiche.
Conoscenze	Il ruolo della religione nella società in prospettiva di un dialogo costruttivo. Il rapporto della Chiesa con i totalitarismi del Novecento e il loro crollo, con i nuovi scenari religiosi, con la globalizzazione e l'incontro di popoli e culture. Le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa. Principi dell'antropologia cristiana sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento ad alcuni temi bioetica, lavoro, la questione ecologica e lo sviluppo sostenibile.
Competenze	Sa interrogarsi 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. Sa confrontarsi con la visione cristiana del mondo, in modo da elaborare una posizione libera e responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà
Abilità	Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero.
Metodi utilizzati	Conversazione clinica - Problem solving - Lezione dialogata - Compito reale Lavori di gruppo
Strumenti	Video: Milion Dollar Baby – Il verdetto – Venuto al mondo – "I bambini di Bullenhuser Damm"(documentario)
Spazi	Aula – Laboratorio Informatica – Aula video

segue scheda disciplinare

Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte	/
Verifiche orali	Partecipazione attiva al dialogo educativo, padronanza dei contenuti disciplinari fondamentali, secondo la griglia riportata in programmazione

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
1 - Scienza e fede – ambiti e finalità – il rapporto tra legge e morale 2 - L'etica del fine vita (Milion dollar baby / Il verdetto) 3 - L'etica della vita prenatale (Venuto al mondo) 4 - I totalitarismi e la dignità della persona - "I bambini di Bullenhuser Damm"(documentario) 5 - Il problema etico-sociale con riferimenti ai diritti umani e alla DUDU del 1948 - Art 3 della DUDU Gioco didattico sul tema dell'economia circolare – Educazione Digitale	Conoscere i termini generali del dibattito culturale e gli orientamenti dell'antropologia cristiana sul rapporto tra coscienza e libertà, con particolare riferimento ad alcuni temi di bioetica e ai diritti fondamentali della persona, sanciti nella DUDU.		

Disciplina	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Classe	5°A/D – A.S.: 2022-2023
Docente	CORBA MARCO
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	N. 2 ORE SETTIMANALI. TOTALE ORE: 51 ORE SVOLTE ALLA DATA DELLO 11/05/2022.
Strumenti	PRATICA: IL MATERIALE A DISPOSIZIONE DELLA SCUOLA (PALLONI, CONI, CERCHI, FUNICELLE). TEORIA: USO DEL LIBRO DI TESTO E DI STRUMENTI TECNOLOGICI (CLASSROOM, AGENDA E REGISTRO CLASSE VIVA, MAIL SCOLASTICA, WHATSAPP).
Testi adottati	IN MOVIMENTO VOLUME UNICO, ED. MARIETTI SCUOLA
Metodologia	LEZIONI PARTECIPATE; LAVORI DI GRUPPO; OSSERVAZIONE DIRETTA FINALIZZATA; APPROCCIO GLOBALE, LIMITANDO GLI INTERVENTI DI TIPO ANALITICO ALLE SITUAZIONI DI MAGGIOR COMPLESSITÀ O QUANDO SI PRESENTINO PARTICOLARI DIFFICOLTÀ DA PARTE DI SINGOLI ALUNNI O DI PICCOLI GRUPPI; FORME DI GIOCO CODIFICATO E/O NON CODIFICATO CHE, PER IL LORO CONTENUTO LUDICO, HANNO CREATO SITUAZIONI STIMOLANTI E MOTIVANTI PER L'APPRENDIMENTO, FACILITANDO COSÌ IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI. PER LA PARTE TEORICA OLTRE ALL'USO DEL TESTO IN ADOZIONE SI SONO UTILIZZATI APPUNTI, APPROFONDIMENTI E VIDEO FORNITI DAL DOCENTE.
Obiettivi Disciplinari	1.ESSERE IN GRADO DI ELABORARE RISPOSTE MOTORIE ADEGUATE IN SITUAZIONI SEMPLICI, RICONOSCENDO LE PROPRIE CAPACITÀ E LE VARIAZIONI FISIOLOGICHE E MORFOLOGICHE, REALIZZANDO SEMPLICI SEQUENZE DI MOVIMENTO, IN SICUREZZA, NEI DIVERSI AMBIENTI, ANCHE NATURALI. 2. RICONOSCERE LE DIFFERENZE TRA MOTRICITÀ FUNZIONALE E MOTRICITÀ ESPRESSIVA PER UTILIZZARLE NELLA COMUNICAZIONE O NELL'ESPRESSIONE NON VERBALI. 3. PRATICARE GIOCHI E ATTIVITÀ SPORTIVE APPLICANDO TECNICHE, SEMPLICI TATTICHE, REGOLE BASILARI E METTENDO IN ATTO COMPORTAMENTI CORRETTI E COLLABORATIVI. 4. SAPER ASSUMERE IN MODO ATTIVO E RESPONSABILE CORRETTI STILI DI VITA.
Conoscenze	1. CONOSCERE IL PROPRIO CORPO, LA SUA FUNZIONALITÀ E LE CAPACITÀ CONDIZIONALI; RICONOSCERE LA DIFFERENZA TRA MOVIMENTO FUNZIONALE ED ESPRESSIVO. 2. CONOSCERE IL SISTEMA DELLE CAPACITÀ MOTORIE COORDINATIVE, CHE SOTTENDONO LA PRESTAZIONE MOTORIA E SPORTIVA. 3. CONOSCERE GLI ASPETTI ESSENZIALI DELLA TERMINOLOGIA, REGOLAMENTO E TECNICA DEGLI SPORT.

	4. CONOSCERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DI PREVENZIONE ED ATTUAZIONE DELLA SICUREZZA PERSONALE IN PALESTRA E NEGLI SPAZI APERTI. CONOSCERE GLI ELEMENTI FONDAMENTALI DEL PRIMO SOCCORSO E DELLA ALIMENTAZIONE.
Capacità	PERCEZIONE, CONSAPEVOLEZZA ED ELABORAZIONE DI RISPOSTE MOTORIE EFFICACI E PERSONALI IN SITUAZIONI SEMPLICI. ASSUMERE POSTURE CORRETTE A CARICO NATURALE. CONSAPEVOLEZZA DI UNA RISPOSTA MOTORIA EFFICACE ED ECONOMICA. ORGANIZZARE LA FASE DI AVVIAMENTO E DI ALLUNGAMENTO MUSCOLARE IN SITUAZIONI SEMPLICI. PRATICARE IN MODO ESSENZIALE E CORRETTO DEI GIOCHI SPORTIVI E DEGLI SPORT INDIVIDUALI. ADOTTARE UN SANO STILE DI VITA.
Competenze	SVOLGERE ATTIVITÀ MOTORIE ADEGUANDOSI AI DIVERSI CONTESTI ED ESPRIMERE LE AZIONI ATTRAVERSO LA GESTUALITÀ. UTILIZZARE GLI STIMOLI PERCETTIVI PER REALIZZARE IN MODO IDONEO ED EFFICACE L'AZIONE MOTORIA RICHIESTA. CONOSCERE E PRATICARE IN MODO CORRETTO ED ESSENZIALE I PRINCIPALI GIOCHI SPORTIVI E SPORT INDIVIDUALI CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LA PROPRIA CONDIZIONE FISICA, LE NORME DI COMPORTAMENTO PER LA PREVENZIONE DI INFORTUNI E DEL PRIMO SOCCORSO.
Recupero	NON È STATO NECESSARIO SVOLGERE ATTIVITÀ DI RECUPERO.
Eventuali progetti/ attività diversificate	NESSUN PROGETTO O ATTIVITÀ DIVERSIFICATA.
Linee Programmatiche	L'INSEGNAMENTO DELLE SCIENZE MOTORIE SI È PROPOSTO LE SEGUENTI FINALITÀ: • FAVORIRE L'ARMONICO SVILUPPO DELL'ADOLESCENTE AGENDO IN FORMA PRIVILEGIATA SULL'AREA MOTORIA DELLA PERSONALITÀ, TRAMITE IL MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITÀ FISICHE E NEUROMUSCOLARI. •RENDERE L'ADOLESCENTE COSCIENTE DELLA PROPRIA CORPOREITÀ, SIA COME DISPONIBILITÀ E PADRONANZA MOTORIA, SIA COME CAPACITÀ RELAZIONALE, AL FINE DI AIUTARLO A SUPERARE LE DIFFICOLTÀ E LE CONTRADDIZIONI TIPICHE DELL'ETÀ. • FACILITARE L'ACQUISIZIONE DI UNA CULTURA DELLE SCIENZE MOTORIE CHE TENDA A PROMUOVERE LA PRATICA MOTORIA COME COSTUME DI VITA E LA COERENTE COSCIENZA E CONOSCENZA DEI DIVERSI SIGNIFICATI CHE LE ATTIVITÀ MOTORIE-SPORTIVE ASSUMONO NELL'ATTUALE SOCIETÀ.

Orvieto, 10/05/2023

Scheda disciplinare

Disciplina	**Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni**		
Ore di lezione settimanali	**Tre (3h)**		
Libro di testo	**Antonella GALLOTTI, Danilo TOMASSINI, Andrea RONDINELLI** **"Corso di tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni"** **Editore HOEPLI**		
Docente	**Prof. TENERELLI Maurizio**		
Obiettivi disciplinari	Conoscere la normativa di sicurezza Saper utilizzare la documentazione tecnica delle apparecchiature ed impianti Utilizzare correttamente gli strumenti di misura		
Conoscenze	Strumentazione elettrica ed elettronica di base Parametri di funzionamento di circuiti e componenti elettrici ed elettronici Documentazione tecnica di base Conversione trattamento e generazione di segnali elettrici Norme di sicurezza degli impianti e apparecchiature elettriche		
Capacità	Eseguire prove e misurazioni in laboratorio Configurare strumenti di misura Utilizzare metodi e strumenti di controllo e regolazione delle attività di manutenzione elettrica		
Competenze	Riconoscere la segnaletica antinfortunistica Individuare e utilizzare strumenti e tecnologie adeguate del tipo di intervento manutentivo di interesse Descrivere struttura e organizzazione funzionale di dispositivi e impianti oggetto di interventi manutentivi		
Metodi utilizzati	Lezione frontale ed esercitazioni di laboratorio		
Strumenti	Libro di testo, lavagna, calcolatrice, laboratorio di elettronica		
Spazi	L'attività didattica è stata svolta principalmente in classe e in laboratorio di elettronica.		
Tempi del percorso formativo	I tempi previsti nella programmazione ad inizio anno scolastico sono stati rispettati. La classe ha collaborato all'attività didattica in modo discontinuo e gli argomenti trattati sono stati trattati in modo superficiale dagli alunni		
Tipologia delle verifiche Verifiche sommative scritte, orali e pratiche Verifiche formative	**Criteri di Valutazione delle verifiche** Livello delle conoscenze, uso del linguaggio specifico, capacità di elaborazione Abilità nello svolgere la progettazione e la realizzazione di semplici dispositivi elettronici Sicurezza nell'esecuzione dei problemi assegnati		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
Amplificatori	Conoscere le caratteristiche dei dispositivi di amplificazione dei segnali	Buono	
Amplificatori Operazionali: applicazioni lineari	Conoscere le applicazioni lineari degli amplificatori operazionali	Buono	Matematica Manutenzione
Amplificatori Operazionali: applicazioni lineari	Conoscere le applicazioni non lineari degli amplificatori operazionali	Buono	Matematica Manutenzione

segue scheda disciplinare			
Elettronica di potenza: convertitori AC/DC e DC/DC	Acquisire la conoscenza del funzionamento dei vari tipi di convertitori e il loro utilizzo	Sufficiente	Installazione e manutenzione
Elettronica di potenza: convertitori DC/AC e AC/AC	Acquisire la conoscenza del funzionamento dei vari tipi di convertitori e il loro utilizzo	Sufficiente	Installazione e manutenzione

Prof. Maurizio TENERELLI

Scheda disciplinare

Disciplina	**Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni**
Ore di lezione settimanali	**Quattro (4)**
Libro di testo	**Tecnomech (Caligaris-Fava-Tomasello) - Hoepli**
Docente	**Vagnetti Benedetto**
Obiettivi disciplinari	
Conoscenze	• Terminologia di settore (anche in inglese) • Distinta base di apparecchiature,dispositivi,impianti e relativo ciclo di vita Fonti energetiche • Impianti per l'utilizzo di energie rinnovabili • Sensori e trasduttori • Sistemi CNC • Tipologia di guasti e modalità di segnalazioni, ricerca e diagnosi
Competenze	• Utilizzare la documentazione tecnica per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature e impianti ai fini della manutenzione • Individuare le parti componenti per interventi di montaggio, sostituzione o riparazione nel rispetto delle procedure e delle normative • Implementare in azienda lo sfruttamento della fonte energetica più opportuna punto di vista economico ed ambientale • Intervenire sui programmi in linguaggio CNC apportando le modifiche necessarie in caso di malfunzionamento • Utilizzare le moderne tecniche di controllo per monitorare gli impianti ed intervenire preventivamente
Capacità	• Saper utilizzare i manuali tecnici, la documentazione allegata e valutare il ciclo di vita di apparecchiature e impianti • Individuare le forme di energia più sostenibili • Predisporre la distinta base di apparecchiature e impianti • Analizzare i dati per diagnosticare guasti • Predisporre semplici programmi secondo il linguaggio del CNC • Analizzare impianti per la diagnosi di guasti
Metodi utilizzati	Il programma è stato svolto attraverso lezioni frontali, lezioni partecipate, problem solving, applicazioni pratiche.
Strumenti	Testo in adozione,
Spazi	Le lezioni si sono svolte in aula e officina meccanica

Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte	• Coerenza

	• Correttezza nell'eseguire le procedure contabili • Rielaborazione		
Verifiche orali	• Conoscenza dell'argomento nelle sue linee generali • Individuare il significato economico-finanziario delle varie tematiche. • Collegare le diverse tematiche fra loro.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
• Automazione	• Sensori e trasduttori • Sistemi CNC • Analizzare i dati per diagnosticare guasti • Predisporre semplici programmi secondo il linguaggio del CNC • Individuare le parti componenti per interventi di montaggio, sostituzione o riparazione nel rispetto delle procedure e delle normative	Sufficiente	Tecnica di Installazione e manutenzione
• Energetica	• Fonti energetiche • Impianti per l'utilizzo di energie rinnovabili • Individuare le forme di energia più sostenibili • Implementare in azienda lo sfruttamento della fonte energetica più opportuna punto di vista economico ed ambientale	Discreto	
• Normativa e documentazione e tecnica	• Elementi di Terminologia di settore (anche in inglese) • Distinta base di apparecchiature,dispositivi,impianti e relativo ciclo di vita • Saper utilizzare i manuali tecnici, la documentazione allegata e valutare il ciclo di vita di apparecchiature e impianti • Predisporre la distinta base di apparecchiature e impianti • Utilizzare la documentazione tecnica per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature e impianti ai fini della manutenzione	Sufficiente	
• Tecnica della manutenzione	• Tipologia di guasti e modalità di segnalazioni, ricerca e diagnosi • Tecniche di rilevazione e analisi dati di funzionamento • Analizzare impianti per la diagnosi di guasti • Utilizzare le moderne tecniche di controllo per monitorare gli impianti ed intervenire preventivamente	Discreto	

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°A-MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Disciplina	MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
Ore di lezione settimanali	5
Libro di testo	**Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione/3** **Automazione e Produzione** **Vittorio Savi et al.** **Calderini ed.**
Docente	Armando Borghi
Obiettivi disciplinari	Realizzare una formazione di base negli ambiti della Manutenzione Elettro Meccanica
Conoscenze	Premesse e richiami i.e. : .Principali segni grafici e letterari Principali funzioni rappresentative di segnali analogici(i.e.gradino unitario, delta di Dirac,rampa,sinusoide…) Numeri complessi e trasformata di Laplace e nessi tra di questi due strumenti Sistemi automatici Analisi in regime sinusoidale permanente e transitorio dei Sistemi Lineari Tempo Invarianti Funzione di trasferimento Sistemi ad anello aperto ed anello chiuso Stabilità Aspetti applicativi dei motori asincroni trifase Richiami sulle macchine elettriche Struttura di un motore asincrono e confronto prestazionale/economico di massima con uno sincrono Avviamento, regolazione della velocità ; cenni sugli inverters e loro ragioni tecniche d'uso, aspetti normativi Manutenzione e guasti Disturbi elettromagnetici: Natura dei disturbi (e.g. condotti ed irradiati) Implicazioni e conseguenti strategie a livello progettuale/di installazione per mitigare gli effetti di tali disturbi Compatibilità elettromagnetica e relativa Normativa di riferimento nei vari mercati nei quali l'apparecchiatura deve essere venduta/installata Pneumatica ed elettropneumatica Caratteristiche fisiche dei gas. Produzione e distribuzione dell'aria compressa, vincoli di sistema ai processi fisici di produzione dell'aria compressa e componenti specifici utilizzati in suddette applicazioni. Quadro normativo riguardo ad installazioni e manutenzioni periodiche. Elementi di oleodinamica In divenire

Competenze	Saper riconoscere le problematiche per ogni tipo di sistema
Abilità	Saper operare per ogni classe di sistema avendo ben chiari anche i vincoli normativi e l'esposizione a sanzioni in ambito civile/penale .
Metodi utilizzati	Lezione frontale e qualche esercitazione di laboratorio per rendere meno ostico il concetto di funzione di trasferimento (i.e. abbiamo montato dei circuiti elementari osservandone sull'oscilloscopio il comportamento)
Strumenti	
Spazi	
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte	
Verifiche orali	

Scheda disciplinare 2022/23 – classe 5A MANUTENZIONE MECCANICA

Disciplina	**Lingua inglese**
Ore di lezione settimanali	**Tre (3 h)**
Libro di testo	**ENGLISH FOR NEW TECHNOLOGY** – Kirian O' Malley – Pearson **CULT** – Greenwood, Zanella, Tracogna – De Agostini Fotocopie del libro "Career path in technology" fornite dall'insegnante.
Docente	**Proietti Arianna**
Obiettivi disciplinari	Lo studio della lingua straniera deve procedere lungo due assi fondamentali tra loro collegati: lo sviluppo di competenze linguistico-comunicative e lo sviluppo di conoscenze relative all'universo culturale legato alla lingua di riferimento. Gli obiettivi disciplinari da perseguire riguardano pertanto: Acquisire una competenza **linguistica** intesa non solo come padronanza del lessico e delle strutture grammaticali, ma anche del linguaggio settoriale della lingua straniera previsto dal percorso di studio intrapreso; Conseguire un'adeguata competenza **comunicativa** intesa come padronanza di funzioni adeguate a diversi contesti di studio e di lavoro Assimilare opportune competenze **socio-culturali** intese come capacità di interpretazione ed accettazione del diverso contesto sociale e culturale per stabilire collegamenti tra le tradizioni locali nazionali ed internazionali in una prospettiva interculturale. Consolidare e affinare le competenze linguistiche, teoriche e pratiche, descrittive e comunicative acquisite dallo studente nel corso degli anni precedenti.
Conoscenze	• Aspetti comunicativi e socio-linguistici dell'interazione e della produzione orale; • Strutture morfo-sintattiche adeguate ai contesti comunicativi anche professionali; • Strategie per la comprensione globale e selettiva dei testi anche d'indirizzo e conoscenza della micro-lingua; • Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro;
Competenze	• Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali; • Redigere semplici e sintetiche relazioni tecniche; • 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.
Abilità	• Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale, d'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 il settore d'indirizzo e la sfera personale; • Produrre brevi e semplici relazioni;
Metodi utilizzati	Lezione frontale e partecipata, discussioni guidate, lavori di gruppo e lezioni multimediali con l'ausilio di video.
Strumenti	Testo in adozione, dispense, articoli e riviste scientifiche, schemi di sintesi, presentazioni multimediali.
Spazi	Le lezioni si sono svolte in aula.

Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte semi strutturate Trattazioni sintetiche	Conoscenza dei contenuti; Proprietà di linguaggio; Correttezza grammaticale; Capacità di rielaborazione.
Verifiche orali	Capacità di sintesi e di espressione; Proprietà di linguaggio; Conoscenza dei contenuti; Capacità espositiva.

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento Eventuali discipline coinvolte**
ELETTRICITA' E MAGNETISMO • collegamento tra elettricità e magnetismo; • il motore elettrico; • l'auto elettrica.	- Spiegare come funziona un motore elettrico e descrivere diversi tipi di motore elettrico; - Spiegare quali cose controllare durante la manutenzione di un motore; - Fare confronti tra diversi tipi di auto;	Buono
METODI PER GENERARE ELETTRICITA' • i metodi per la produzione dell'energia elettrica; • il generatore; • la centrale a combustibile fossile; • il reattore nucleare; • fonti di energia rinnovabili.	- Descrivere la gamma di fonti possibili per la produzione di energia elettrica; - Spiegare come funziona un generatore; - Descrivere come una centrale a combustibile fossile produce elettricità; - Illustrare i metodi per generare energia attraverso fonti rinnovabili; - Confrontare processi diversi per la produzione di energia	Buono

LA DISTRIBUZIONE DELL'ENERGIA • la rete di distribuzione; • il trasformatore; • corrente continua e alternata; • l'impianto elettrico di un'abitazione	- Descrivere come funziona una rete di distribuzione dell'energia elettrica; - Spiegare come funziona un trasformatore; - Spiegare come funziona l'impianto elettrico di un'abitazione; - Capire i pericoli dell'elettricità; - Sapere come ci si deve comportare in una situazione di emergenza.	Discreto
TECNOLOGIE INNOVATIVE • L'innovazione nella tecnologia: fuel cell; • L'innovazione nei trasporti; Maglev; • L'innovazione nella distribuzione dell'energia: Smart grid; • L'innovazione nello sfruttamento dell'energia eolica; Kite gen	- Descrivere come funziona e come è composta una cella a combustibile; - Parlare del treno a levitazione magnetica; - Illustrare il funzionamento e i vantaggi di una rete di distribuzione intelligente; - Spiegare la nuova tecnologia per lo sfruttamento dei venti.	Discreto
L'AUTOMAZIONE • Differenza tra automazione e meccanizzazione; • Come funzionano i sistemi di automazione; • L'automazione in un impianto di riscaldamento; • Lo sviluppo dell'automazione; • come funziona un robot; • L'uso industriale dei robot.	- Spiegare la differenza tra meccanizzazione e automazione; - Spiegare come funziona e quali sono gli ambiti di applicazione di un sistema automatizzato; - Spiegare come funziona un robot; descrivere le varie tipologie di robot e i loro usi.	Buono

ORVIETO, 08/05/2023

ARIANNA PROIETTI

Arianna Proietti

Disciplina	**Accoglienza Turistica**
Ore di lezione settimanali	**(5h+4h)**
Libri di testo	**"Nuovo Hotel Italia 5" Le Monnier Scuola di F. Giani – F. D'Amico – P.P. De Rinaldis**
Docente	**Prof. Alessio Giulio Ricchezza**
Obiettivi disciplinari	Intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione e vendita dei servizi e di promozione di prodotti turistici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione
Conoscenze	Il marketing e l'impresa alberghiera Vendita del prodotto turistico-alberghiero Software di settore Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
Abilità	Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti a imprese turistico-ricettive Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita Progettare laboratori d'impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Competenze	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 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
Metodi utilizzati	● Problematizzazione degli eventi ● Utilizzo di fonti e documenti ● Brainstorming ● Attività di laboratorio ● Lavori di gruppo ● Costruzione di tabelle e schemi ● Visione di documentari ● Ricerche su tematiche mirate ● Discussione guidata ● Soluzione di casi

	alunni nelle condizioni di risolvere casi specifici e di mettere in pratica le abilità acquisite. Viste le difficoltà nell'esposizione orale, per alcuni, sono state fornite mappe concettuali e indicazioni per acquisire un adeguato metodo di apprendimento.
Strumenti	Testi e manuali, computer
Spazi	L'attività didattica è stata svolta nel laboratorio di accoglienza turistica e in classe
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Interrogazioni ampie ed articolate	Conoscenza specifica dei contenuti richiesti. Proprietà di linguaggio e competenza espositiva Competenza nella elaborazione di schemi, prospetti, anche con utilizzo di mezzi informatici
Interventi dal posto	Conoscenza degli argomenti proposti. Proprietà di linguaggio tecnico specifico. Abilità di analisi degli schemi e prospetti redatti.

Verifiche scritte	Elaborazione di schemi e prospetti. Analisi dei risultati ottenuti Esposizione in forma corretta e con linguaggio specifico degli argomenti trattati

La valutazione è stata sia formativa, per verificare il percorso didattico, sia sommativa, per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati tenendo conto del livello di partenza dei singoli studenti.

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento eventuali discipline coinvolte**
MODULO 1. **IL TURISMO**	Definire le fasi di evoluzione del fenomeno turistico e saperne riconoscere le diverse tipologie nonché la loro l'importanza per l'economia del paese	BUONO Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, arte e territorio, francese.
MODULO 2 **PROGETTAZIONE E AVVIO DELL'IMPRESA RICETTIVA**	Saper individuare la propria attitudine imprenditoriale, mettendo a fuoco l'idea alla base dell'impresa al fine di appurare la fattibilità del progetto, e avviare le procedure per l'apertura dell'attività.	BUONO Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
MODULO 3 **IL MARKETING IN HOTEL**	Coordinare le azioni di marketing in base alle caratteristiche dell'impresa ricettiva e progettare un piano di marketing e saper utilizzare le leve del marketing mix	BUONO Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, inglese.
MODULO 4 **IL MARKETING TERRITORIALE.**	Saper riconoscere la combinazione delle politiche di marketing pubblico e privato volte alla qualificazione turistica di un territorio.	BUONO Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, arte e territorio, francese.
MODULO 5 **IL MARKETING DIGITALE PER HOTEL E TERRITORIO**	Progettare iniziative di web marketing e utilizzare i canali di distribuzione e di vendita. Saper gestire la web reputation	BUONO Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, arte e territorio, francese.
MODULO 6 **IL REVENUE MANAGEMENT**	Pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri utilizzando le tecniche di pricing	BUONO Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

MODULO 7 **LA QUALITA' NEL SETTORE RICETTIVO**	Individuare le fasi principali per realizzare un sistema di qualità	

Scheda disciplinare

Disciplina	**Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive**
Ore di lezione settimanali	**4 (quattro)**
Libro di testo	**C.De Luca/ M.T. Fantozzi** **"DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA**
Docente	**Bagnoni Maurizio**
Obiettivi disciplinari	Lo studio del Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica ha lo scopo di far acquisire agli studenti, in concorso con le altre discipline previste nell'ordinamento degli Istituti Professionali per i servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera , le competenze tecniche , economiche e normative necessarie nelle filiere produttive di settore.
Conoscenze	• Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale. • Organi costituzionali italiani ed europei • Normativa obbligatoria per le imprese turistico- ricettive : gestione di un attività produttiva, sicurezza sul lavoro, privacy. • Normativa facoltativa per le imprese turistico – ricettive : marchi, certificazioni di qualità. • Tecniche di marketing turistico e web marketing • Fasi e procedure di redazione di un Business plan e di un budget. • Abitudini alimentari ed economia del settore.
Abilità	• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. • Individuare le norme e procedure relative a provenienza, produzione, e conservazione del prodotto • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. • Individuare le fasi e procedure per la redazione del business plan e di un budget.
Competenze	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Integrare le competenza professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecnichedi comunicazione e 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 o 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. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Metodi utilizzati	Lezione frontale, problem-solving, discussione guidata per abituare lo studente al linguaggio specifico.
Strumenti	Testi e manuali
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**

Interrogazioni ampie ed articolate	Conoscenza specifica dei contenuti richiesti. Proprietà di linguaggio e competenza espositiva Competenza nella elaborazione di schemi, prospetti, anche con utilizzo di mezzi informatici
Interventi dal posto	Conoscenza degli argomenti proposti. Proprietà di linguaggio tecnico specifico. Abilità di analisi degli schemi e prospetti redatti.
Verifiche scritte	Elaborazione di schemi e prospetti. Analisi dei risultati ottenuti Esposizione in forma corretta e con linguaggio sepcificico degli argomenti trattati

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**		**Livello di approfondimento Eventuali discipline coinvolte**
Modulo A - Il turismo: una prospettiva europea	Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi		Buono
Modulo B: La legislazione turistica e d'impresa	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 sul luogo di lavoro. Privacy.		Buono
Modulo C: La programmazione ed il budget	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		Discreto l'aspetto teorico e pratico
Modulo D : Le politiche di vendita nella ristorazione	Organizzare la produzione e vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore		Discreto l'aspetto teorico

Prof. Maurizio Bagnoni

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VD IP ACCOGLIENZA TURISTICA

Disciplina	**Scienza e cultura dell'alimentazione**
Ore di lezione settimanali	**Tre (3 h)**
Libro di testo	**A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione, *Poseidonia scuola***
Docente	**Anna Perali**
Obiettivi disciplinari	Illustrare e riconoscere i caratteri salienti delle più importanti gastronomie internazionali, individuando i principali piatti tipici; Individuare risorse naturali e prodotti tradizionali locali di alcune regioni del nord, centro e sud Italia per la promozione del territorio e la progettazione di interventi per lo sviluppo enogastronomico; 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; Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.
Conoscenze	Conoscere le caratteristiche del territorio, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche; Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistica-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Conoscere una le caratteristiche di una dieta equilibrata in base alle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Conoscere le caratteristiche principali di allergie e intolleranze alimentari.
Competenze	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Predisporre menù 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
Abilità	Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello nazionale e internazionale. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche dellaclientela. Individuare le nuove tendenze del settore della ristorazione.
Metodi utilizzati	Lezione frontale e partecipata, discussioni guidate, lavori di gruppo e lezioni multimediali con l'ausilio di strumentazioni informatiche e video.

segue scheda disciplinare Scienza e cultura dell'alimentazione			
Strumenti	Testo in adozione, dispense, articoli ed estratti da riviste tecniche, schemi di sintesi, presentazioni multimediali.		
Spazi	Le lezioni si sono svolte in aula.		
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**		
Verifiche scritte semi strutturate Trattazioni sintetiche	Conoscenza dei contenuti; Proprietà di linguaggio; Correttezza grammaticale; Capacità rielaborativa.		
Verifiche orali	Capacità di sintesi e di espressione; Proprietà di linguaggio; Conoscenza dei contenuti; Capacità di rielaborazione.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE - Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; - Dieta e Stili alimentari;	Conoscere i fabbisogni nutrizionali nell'età evolutiva e le caratteristiche di una dieta equilibrata durante le diverse fasi della vita. Descrivere le caratteristiche della dieta mediterranea, sostenibile, vegetariane, macrobiotica e nello sport.	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE - L'alimentazione nella ristorazione collettiva. - Cibo e religioni	Descrivere le tipologie di ristorazione collettiva e la formulazione di specifici menù ciclici. Conoscere le indicazioni alimentari e gli alimenti simbolici nelle principali religioni monoteistiche (Islamismo, Ebraismo e Cristianesimo)	Buono	Materie d'indirizzo e lingue straniere
LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE - Malattie cardiovascolari; - Malattie metaboliche;	Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche. Conoscere le sostanze ad azione protettiva contenute negli alimenti.	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere

segue scheda disciplinare Scienza e cultura dell'alimentazione			
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
CIBO, TURISMO E CULTURA - Gastronomia internazionale e turismo.	Illustrare le caratteristiche principali della tradizione enogastronomica europea, americana e orientale.	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere
TURISMO ENOGASTRONOMICO IN ITALIA - Turismo enogastronomico nel nord e nel centro Italia. - Turismo enogastronomico nel sud e nelle isole d'Italia.	Individuare risorse naturali e prodotti tradizionali locali di alcune regioni del nord, centro e sud Italia per la promozione del territorio e la progettazione di interventi per lo sviluppo enogastronomico.	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere

Anna Perali

Scheda disciplinare

Disciplina	**Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive**
Ore di lezione settimanali	**4 (quattro)**
Libro di testo	**C.De Luca/ M.T. Fantozzi** **"DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA**
Docente	**Bagnoni Maurizio**
Obiettivi disciplinari	Lo studio del Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa turistica ha lo scopo di far acquisire agli studenti, in concorso con le altre discipline previste nell'ordinamento degli Istituti Professionali per i servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera , le competenze tecniche , economiche e normative necessarie nelle filiere produttive di settore.
Conoscenze	• Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale. • Organi costituzionali italiani ed europei • Normativa obbligatoria per le imprese turistico- ricettive : gestione di un attività produttiva, sicurezza sul lavoro, privacy. • Normativa facoltativa per le imprese turistico – ricettive : marchi, certificazioni di qualità. • Tecniche di marketing turistico e web marketing • Fasi e procedure di redazione di un Business plan e di un budget. • Abitudini alimentari ed economia del settore.
Abilità	• Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. • Individuare le norme e procedure relative a provenienza, produzione, e conservazione del prodotto • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. • Individuare le fasi e procedure per la redazione del business plan e di un budget.
Competenze	• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Integrare le competenza professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecnichedi comunicazione e 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 o 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. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Metodi utilizzati	Lezione frontale, problem-solving, discussione guidata per abituare lo studente al linguaggio specifico.
Strumenti	Testi e manuali
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**

Interrogazioni ampie ed articolate	Conoscenza specifica dei contenuti richiesti. Proprietà di linguaggio e competenza espositiva Competenza nella elaborazione di schemi, prospetti, anche con utilizzo di mezzi informatici
Interventi dal posto	Conoscenza degli argomenti proposti. Proprietà di linguaggio tecnico specifico. Abilità di analisi degli schemi e prospetti redatti.
Verifiche scritte	Elaborazione di schemi e prospetti. Analisi dei risultati ottenuti Esposizione in forma corretta e con linguaggio sepcificico degli argomenti trattati

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**		**Livello di approfondimento Eventuali discipline coinvolte**
Modulo A - Il turismo: una prospettiva europea	Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi		Buono
Modulo B: La legislazione turistica e d'impresa	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 sul luogo di lavoro. Privacy.		Buono
Modulo C: La programmazione ed il budget	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		Discreto l'aspetto teorico e pratico
Modulo D : Le politiche di vendita nella ristorazione	Organizzare la produzione e vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore		Discreto l'aspetto teorico

Prof. Maurizio Bagnoni

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°D IPSIA

Disciplina	Lingua Inglese
Ore di lezione settimanali	n. 3
Libro di testo	Adele Zenni - "A Lovely Stay"- English for hospitality, Hoepli 2019
Docente	Federica Falsini
Obiettivi disciplinari	Avere una conoscenza adeguata della lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
Conoscenze	Modalità di produzione e comprensione di brevi testi riguardanti il settore d'indirizzo; lessico e fraseologia di settore; modalità di traduzione di testi tecnici; aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale.
Competenze	Comprendere globalmente testi orali e scritti in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro; produrre testi scritti e orali riguardanti il proprio settore di indirizzo; utilizzare il lessico di settore, trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa; riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.
Abilità	Utilizzare i linguaggi settoriali per i principali scopi comunicativi ed operativi di settore; comprendere le idee principali dei testi orali e scritti in lingua standard; produzione di testi scritti e orali relativi al proprio settore di indirizzo; utilizzo del lessico adeguato per esprimere le proprie opinioni su argomenti di studio o di lavoro del settore.
Metodi utilizzati	Lezione dialogata per favorire il coinvolgimento e verificare l'apprendimento. Ampliamento del vocabolario relativo alla microlingua e uso dello stesso. Dopo la lettura e traduzione da L2 a L1 dei testi in microlingua, per favorire la comprensione, sono state ricercate le informazioni principali per comprendere i concetti chiave e i relativi termini sconosciuti, per poter poi sviluppare sintesi o schemi. Gli esercizi svolti rimandano alle attività proposte dal libro di testo in uso.
Strumenti	Libri di testo, materiale fornito dall'insegnante, smartboard e pc.
Spazi	Le lezioni si sono svolte principalmente in aula.
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte: Domande a risposta aperta breve, prove strutturate, esercizi di completamento, comprensione e produzione scritta, domande a risposta chiusa, lessico.	Conoscenza dell'argomento. Abilità di comprensione ed interpretazione dei temi trattati. Competenza linguistica nella produzione scritta, uso del lessico professionale.
Verifiche orali:	Conoscenza dell'argomento e uso del lessico e della fraseologia professionale nella produzione del messaggio orale. Efficacia comunicativa.

Dialoghi tra studenti in situazioni realistiche (role play), colloqui orali.			
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
"NEW" TOURISMS **A.** Sustainable tourism **B.** Responsible tourism **C.** Eco-friendly tourism **D.** Voluntourism	Comprendere e saper definire i nuovi tipi di turismo: esperienziale, sociale e quello rispettoso dell'ambiente e delle civiltà locali.	Buono	Ed. Civica
TOURISM AND TOURISTS **A.** The tourism phenomenon **B.** The Tourism Industry **C.** Types of tourism	Saper definire cos'è il turismo, perché è considerato un fenomeno complesso e quali sono le attività commerciali ad esso associate. Conoscere la differenza tra *tour operator* e agenzie di viaggi. Conoscere i fattori che determinano la scelta delle destinazioni turistiche.	Buono	Accoglienza Turistica
WORKING IN HOSPITALITY **A.** Hotel companies **B.** The guest's arrival	Conoscere le diverse forme di aggregazione degli hotel. Saper accogliere il cliente: conoscere tempi e luoghi del *check-in*, conoscere l'organizzazione delle attività e i documenti da preparare per il check-in. Tecniche di *customer care* ed *etiquette* nel dare il benvenuto al cliente.	Discreto	Accoglienza Turistica
MARKETING & NICHE MARKETS	Saper definire cos'è la ricerca di marketing e i suoi		

A. Marketing strategies **B.** Tailor-made tourist products **C.** Thermal Tourism	diversi tipi di realizzazione. Conoscere cos'è un *target market* ed i diversi approcci per selezionarlo.	Discreto	Accoglienza Turistica
CATERING & HOSPITALITY **A.** The Italian restaurant industry **B.** Safety & Hygiene	Avere una conoscenza di base dell'industria della ristorazione italiana e delle procedure/regolamentazioni riguardanti la sicurezza e l'igiene nel settore dell'accoglienza turistica (ristoranti/hotel).	Buono	

Prof.ssa Federica Falsini

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°AD

Disciplina	**LINGUA FRANCESE**
Ore di lezione settimanali	3 ore
Libro di testo	L.Potì, Partout dans le monde, Hoepli 2018 –Manuel de français pour l'accueil hôtelier et touristique
Docente	**Rossella Dell'Anna**
Obiettivi disciplinari	Conoscere e comprendere le competenze linguistiche, teoriche e pratiche, nonché le competenze descrittive e comunicative necessarie a far conseguire agli studenti i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.
Conoscenze	Aspetti socio-linguistici della comunicazione e socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata; comprensione di testi su vari argomenti. Strutture morfosintattiche delle tipologie testuali e dei contesti d'uso; modalità della traduzione di testi tecnici.
Competenze	Utilizzare la lingua per scopi comunicativi; leggere, comprendere, interpretare nonché produrre testi scritti e orali di vario genere; interagire in contesti professionali utilizzando il linguaggio settoriale. Saper riflettere sulla lingua e su una cultura diversa dalla propria e utilizzare lessico e terminologia per un confronto con la realtà europea.
Abilità	Esprimere le proprie opinioni su argomenti di studio o di lavoro; comprendere testi di settore e orali in lingua standard. Utilizzare le principali tipologie testuali e trasporre in lingua italiana testi nella lingua comunitaria.
Metodi utilizzati	Lezione frontale dialogata per coinvolgere e far partecipare attivamente gli studenti con un approccio pluridisciplinare anche con l'uso di materiale digitale autentico. Lettura e comprensione di testi in microlingua con traduzione da L2 a L1, ricerca delle principali informazioni per elaborare mappe concettuali e schemi di sintesi al fine di facilitare l'apprendimento di tali temi. Svolgimento di diverse tipologie di esercizi strutturati e semi-strutturati presenti nel libro di testo per cercare di raggiungere gli obiettivi prefissati in modalità differenziate.
Strumenti	Libro di testo, materiali digitali, smart board, pc.
Spazi	Aula, laboratorio di accoglienza turistica e laboratorio d'informatica.

segue scheda disciplinare			
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**		
Formative e sommative **Verifiche scritte:** • Domande aperte a risposta breve, quesiti a risposta multipla. • Questionari • Comprensione e produzione scritta • Esercizi di completamento **Verifiche orali:** • Interazioni fra studenti, brevi interventi nel dialogo educativo. • Colloqui orali	Conoscenza dei contenuti richiesti, competenza espositiva e comunicativa nell'uso della lingua. Abilità di comprensione ed interpretazione dei temi trattati. Competenza linguistica nella produzione scritta, abilità di riconoscere gli aspetti culturali della lingua ed espressione chiara e corretta di concetti e/o opinioni.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
Les différentes formes de tourisme	Utilizzare il lessico specifico del settore turistico; presentare il mondo del turismo e fare una breve storia della sua evoluzione. Parlare delle differenti tipologie di turismo esistenti.	Buono	Accoglienza turistica
Méthodologie de montage d'une visite ou d'un voyage	Saper preparare un programma di visita in vari contesti. Comprendere le differenti forme di comunicazione turistica. Saper presentare le differenti forme di trasporto turistico. Saper dare informazioni inerenti la visita di una città o di una regione.	Buono	Accoglienza turistica
Les métiers dans le domaine de l'accueil touristique et hôtelier	Conoscere l'impresa turistica e le professioni del turismo nonché il peso di quest'ultimo nell'economia.	Discreto	Accoglienza turistica

Disciplines touristiques et des affaires	Conoscere le diverse tipologie di imprese turistiche. Sapersi muovere nell'universo delle agenzie e degli enti che si occupano di turismo a diversi livelli. Comprendere e distinguere i diversi ruoli del TO e dell'agence de voyages. Sapere il percorso da effettuare per lavorare nel mondo del turismo.	Discreto	Accoglienza turistica

Prof. Rossella Dell'Anna

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°AD-

Disciplina	Arte e Territorio
Ore di lezione settimanali	2
Libro di testo	S. Hernandez, E. Barbaglio, D. Beltrami, M. Diegoli, S. Maggio VOL 3, Arte e Territorio, Electa Scuola
Docente	Picchiami Sabrina
Obiettivi disciplinari	In accordo con la programmazione didattico/educativa d'Istituto, la programmazione disciplinare di dipartimento, effettuata ai fini del coordinamento, ha i seguenti obiettivi formativi posti al termine del percorso didattico/educativo: - ampliare le forme del pensiero attraverso la fruizione critica delle immagini, dei soggetti e del linguaggio figurativo; - acquisire la consapevolezza dello svolgersi storico dei fenomeni artistici; - comprendere la significatività del prodotto artistico sia come recupero della propria identità sia come riconoscimento della diversità; - utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico. Dato l'indirizzo specifico del corso di studio si è ritenuto opportuno selezionare gli argomenti previsti dal programma ministeriale attraverso degli itinerari turistici, al fine di poter così utilizzare le conoscenze acquisite in maniera pratica ed idonea al percorso di studi stesso.
Conoscenze	Risorse del territorio e beni culturali di interesse turistico a livello locale, nazionale e internazionale. Principali musei nel mondo, museo e patrimonio museale locale.
Competenze	1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastonomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 3. 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. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Abilità	Individuare percorsi turistici di interesse culturale e ambientale nei diversi continenti nazionali ed europei. Analizzare siti di rilevante interesse storico-artistico del Patrimonio dell'Umanità quali fattori di valorizzazione turistica di un territorio. Elaborare degli itinerari turistici per far conoscere il territorio e il suo valore storico, artistico e culturale.
Metodi utilizzati	Attività di ricerca di gruppo ed individuali, utilizzo di audiovisivi, realizzazione mappe concettuali, itinerari turistici, sviluppo Ipertesti e presentazioni multimediali, sviluppo delle competenze e metodologia di ricerca dei dati in rete. Apprendimento cooperativo, Brainstorming, Comparazione Caso di studio, Mappatura, Problem solving, Role playing, Associazione di più elementi
Strumenti	Libro di testo, presentazioni multimediali, Ipertesti, dispense. Utilizzo del Laboratorio di indirizzo.
Spazi	

segue scheda disciplinare	
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte	Presentazione ed elaborazione di un tema su specifico argomento; simulazioni seconda prova d'esame; Itinerari
Verifiche orali	Verifica dei contenuti attraverso le elaborazioni di Itinerari turistici

Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
Correnti artistiche dell'Ottocento e del Novecento Itinerari delle città moderne tra Francia e Italia: Parigi, Torino e Milano Itinerari: La Basilicata Itinerari dell'Umbria Itinerari del territorio di Orvieto	Conoscere il contesto storico artistico di riferimento. Conoscere il territorio e le peculiarità delle città. Conoscere ed individuare la fruibilità e la valorizzazione del territorio di appartenenza.	Si sono visionate alcune opere artistiche rappresentative del periodo e/o del territorio esaminato, al fine di far conoscere le caratteristiche di base del contesto storico culturale di riferimento.	ACCOGLIENZA TURISTICA: Presentando i territori si sono incluse anche le realtà e le produzioni enologiche tipiche
segue scheda disciplinare			
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**

Orvieto, 7 Maggio 2023

Firma