Protocollo 0008450/2023 del 15/05/2023

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

Documento Del Consiglio Di Classe

Classe 5 sez. B

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
***articolazione* Servizi di Sala e Vendita**

Esami di Stato A.S. 2022/2023

Sommario

1. Presentazione dell'Istituto 3

- L'Istituto Professionale (IPSIA) 3

2. Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera 4

3. Quadro orario disciplinare 5

4. Composizione del Consiglio di Classe 5

5. Composizione e storia della classe 6

6. Obiettivi 7

7. Nuclei tematici interdisciplinari 8

8. Metodologie e strategie didattiche 20

9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione 21

10. I tempi 21

11. Le competenze operative 21

12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento 21

13. Attività di recupero e di orientamento 23

14. Le verifiche 23

15. Criteri generali di valutazione 24

16. Crediti formativi 24

17. Attività e progetti 25

18. Attività e progetti attinenti a Educazione Civica 26

19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche 33

20. Simulazioni prove Esame di Stato 33

21. Allegati 34

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, l'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. Indirizzo 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;
- 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.

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

3. Quadro orario disciplinare

Ore settimanali relative all'ultimo anno di corso

*Materia***	*ore*
Lingua e Letteratura Italiana	4
Storia	2
Lingua Straniera Inglese	3
Seconda Lingua Straniera Francese	3
Matematica	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	9*
Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	2
Scienze Motorie e Sportive	2
Religione Cattolica o attività alternative	1
Totale ore	**32**

* in compresenza con le seguenti discipline: Lingua Inglese (1h), Scienza e Cultura dell'Alimentazione (1h) e Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria (2h)
** Educazione civica trasversale a tutte le discipline

4. Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Materia	Continuità Didattica		
		classe 3°	classe 4°	classe 5°
Roberta Giorgi	Lingua e letteratura italiana	NO	SI	SI
Roberta Giorgi	Storia	NO	SI	SI
Federica Falsini	Lingua straniera Inglese	NO	SI	SI
Rossella Dell'Anna	Seconda Lingua Straniera Francese	NO	SI	SI
Annalisa Bacciottini	Matematica	NO	NO	SI
Maurizio Bagnoni	Diritto e Tecniche Amministrative	NO	SI	SI
Chiara Fattorini	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	SI	NO	SI
Nicola Giangiordano	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	NO	SI	SI
Luigi Anniboletti	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	NO	SI	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

David Dettori	Scienze Motorie e Sportive	SI	SI	SI
Maria Caterina Leonardi	Religione Cattolica o attività alternative	SI	SI	SI
Serena Pinna	Sostegno	NO	SI	SI
Valentina Bassano	Sostegno	NO	NO	SI
Tatiana Frasconi	Sostegno	NO	NO	SI
Lara Signorini	Sostegno	NO	NO	SI

Docente coordinatore di classe: prof.ssa Federica Falsini

5. Composizione e storia della classe

Omissis

Storia della classe

Il gruppo classe, attualmente composto da 18 studenti, 9 femmine e 9 maschi, provenienti per la maggior parte dal comprensorio orvietano, si è formato il terzo anno di corso, in cui gli alunni scelgono l'indirizzo professionale che più si adatta al loro profilo personale e alle loro aspirazioni lavorative. Durante il triennio, quello che era il nucleo originario della classe ha subito molteplici variazioni, tra abbandoni e nuovi ingressi dal Corso di Formazione Professionale di Viterbo e dall'Istituto Alberghiero di Assisi.

Nell'attuale anno scolastico, 3 studenti non hanno mai frequentato, mentre altri 3, dopo una presenza altalenante, hanno interrotto gli studi tra la fine del primo periodo e il secondo.

All'interno della classe sono presenti 5 alunni con Bisogni Educativi Speciali: 2 studenti con certificazione ai sensi della legge 104/92 con Obiettivi Minimi e 3 studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento. Inoltre, nel mese di marzo, una studentessa è rientrata nel "Progetto Studente Atleta di Alto Livello". Per ogni specifica informazione inerente gli alunni BES si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati, ai Piani Educativi Individualizzati e alle relazioni finali (Allegato F).

Relativamente alle conoscenze e competenze acquisite, alla frequenza e alla partecipazione, il profilo del gruppo classe può essere definito attraverso tre diverse fasce di livello.

Un esiguo gruppo di studenti ha dimostrato impegno costante e responsabile nello studio, puntualità nella consegna dei compiti assegnati, frequenza assidua e partecipazione interessata alle attività proposte, distinguendosi nel conseguente raggiungimento degli obiettivi prefissati e nell'acquisizione delle competenze richieste.

Una parte consistente della classe è rappresentata da studenti la cui motivazione allo studio è risultata discontinua, la restituzione delle consegne non sempre rispettosa delle scadenze e la frequenza non sempre regolare, con necessità di essere richiamati più volte dai docenti del Consiglio di Classe, anche attraverso incontri pomeridiani appositamente convocati, ad adempiere ai propri doveri con responsabilità, soprattutto in vista degli Esami di Stato.

Un altro gruppo di studenti ha riscontrato difficoltà nel portare avanti il proprio percorso, a causa di lacune pregresse importanti e di un metodo di studio non del tutto strutturato. Elementi che comunque caratterizzano il profilo della

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

classe nel suo complesso e che avrebbero richiesto un impegno e una responsabilità maggiori per sopperire alle carenze.

In generale, le difficoltà maggiormente riscontrate dalla classe hanno riguardato le materie teoriche, a causa di una manchevole propensione alla rielaborazione dei contenuti affrontati in classe, una certa fatica a mantenere viva l'attenzione durante le lezioni, presenze discontinue e reiterati ingressi in seconda ora nel primo periodo.

Elemento non trascurabile è certamente una fluttuante coesione tra i ragazzi, che sembrano non essere riusciti fino in fondo a costituire un vero e proprio gruppo compatto e affiatato, improntato all'aiuto reciproco tra pari, che potesse fungere da traino positivo alla loro crescita globale.

Nel corso del triennio, all'inizio di ciascun pentamestre si sono svolte delle pause formative di due settimane, dedicate al recupero e potenziamento di contenuti e competenze, mentre nella parte finale di quest'anno sono stati organizzati anche due sportelli didattici: uno di Lingua Italiana e Storia e uno di Matematica.

Il punto di forza che caratterizza la classe nella sua globalità è, senza dubbio, l'impegno che i ragazzi hanno profuso nelle attività pratiche dell'area professionalizzante, dove essi hanno riversato tutto il loro interesse, la passione e lo sforzo fisico richiesti nell'ambito lavorativo in cui si sono già immersi e dove continueranno il loro percorso professionale, avendo modo di applicare le molteplici competenze di settore acquisite. Alcuni di loro, già dallo scorso anno, si impegnano a lavorare nel fine settimana, contribuendo così all'economia delle loro famiglie.

I contesti familiari e sociali modesti, e talvolta complessi, dai quali questi studenti generalmente provengono, rappresentano una carenza di supporto nello studio a personalità già di per sé fragili. Inoltre, durante le occasioni di incontro e confronto che la scuola offre alle famiglie, la risposta di queste ultime è spesso mancante.

Nonostante la classe sia composta da studenti rispettosi, essa non ha sempre partecipato in modo costruttivo al dialogo educativo, mettendo in luce alcune difficoltà di confronto e relazione, sia tra compagni, che con gli insegnanti.

Nel considerare le possibili cause che possono aver contribuito a costituire il quadro descritto, non possiamo omettere il riferimento al periodo pandemico che ha inevitabilmente cambiato, non soltanto il modo in cui i ragazzi si approcciano all'apprendimento delle varie discipline, ma anche la loro relazione con gli altri e con l'ambiente circostante, dal quale a volte sembrano essere distaccati, rimanendo confinati in una dimensione più virtuale che concreta.

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 enogastronomico ad indirizzo servizi di Sala e Vendita. Tutte le conoscenze di carattere enogastronomico, economico-giuridico e linguistico sono supportate da una cultura generale, accompagnata da adeguate capacità linguistico-espressive e logico-interpretative.

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, nella tabella di seguito riportata.

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 sufficientemente raggiunti. Rispetto ai livelli di partenza la risposta agli stimoli educativi ha evidenziato per alcuni alunni una parziale crescita.

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: “Sostenibilità e ambiente” e “I Diritti Umani”.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
1) DIRITTI UMANI (UDA n.1 Ed.Civica)	Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Competenza di cittadinanza secondo le 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente del 2018	**VERISMO** **G. VERGA** Analisi de -Il bozzetto "Nedda": la condizione della donna. -la novella "Rosso Malpelo": lo sfruttamento minorile. **ERMETISMO** **-Giuseppe Ungaretti** -"Fratelli"; "Soldati"; "Veglia"-la guerra come violazione dei diritti umani. **P. Levi** -Se questo è un uomo": la violazione dei diritti nei campi di sterminio. - **G. Orwell** lettura del Romanzo " La fattoria degli animali": lo stalinismo come violazione dei diritti umani.	**IL FASCISMO** **-Il Totalitarismo** -**il Corporativismo** **-l'indottrinamento** la figura della donna durante il fascismo. **-le leggi razziali:**"il manifesto della razza". **IL NAZISMO** **-l**e leggi di Norimberga -la Shoah -l'Olocausto **LO STALINISMO** -L'epurazione di massa -l'indottrinamento -I Gulag	**- Jesse Owens:** one of the greatest athletes in the history of Olympic sports - **Dame Zaha Hadid:** the Queen of architecture - **Diversity is delicious**	**Unione Europea: regolamenti e direttive comunitarie**	**Studio di funzione (Polinomiale e fratta):** - calcolo degli asintoti (orizzontale, verticale e obliquo)	**L'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.** **Goal n° 8:** lavoro dignitoso e crescita economica.	**Igiene e sicurezza degli alimenti**: sistema HACCP, igiene del personale e dei luoghi di lavoro.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
2) AMBIENTE E SOSTENIBILITA' (UDA n.2 Ed.Civica) *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 in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	**DECADENTISMO** **Simbolismo** **G. Pascoli** La poetica del "fanciullino" Analisi delle poesie "Lavandare", "Arano", "X Agosto"- Rapporto uomo-natura; la natura come specchio dell'anima. La famiglia come Nido. **ESTETISMO** **G.D'Annunzio** Il Panismo nella poesia la " La Pioggia nel pineto": l'Antropomorfismo. **DECADENTISMO** **I. Svevo** " La coscienza di Zeno" La profezia di Zeno: l'uomo artefice della distruzione del mondo.	**LE GUERRE MONDIALI** le conseguenze della guerra sul piano demografico, economico e sociale; le armi di distruzione di massa: Hiroshima e Nagasaki.	**- Sir David Attemborough:** bringing the natural world into our homes **- The new gastronomes**	**Il turismo: aspetti positivi e negativi di un'importante risorsa economica**	**Gli integrali definiti:** definizione, interpretazione geometrica. Il calcolo delle aree	**Comunicare il territorio:** - valorizzare i prodotti agroalimentari del territorio - Slow Food, i vantaggi del km 0	**Contaminanti nella catena alimentare**: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. **Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi**: la dieta sostenibile. **Prodotti slow Food:** cibi buoni, puliti e giusti.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
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 lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.*	Competenza in uscita n° 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	**VERISMO: G. VERGA** -Analisi della novella "Rosso Malpelo": lo sfruttamento dei minori nei luoghi di lavoro. -Analisi del Romanzo "I Malavoglia": il naufragio della Provvidenza-La fiumana del Progresso. **DECADENTISMO L. Pirandello** -La dissoluzione dell'Io -La malattia e salute -Le maschere e le gabbie sociali -Il contrasto tra VITA e FORMA -L'Antieroe - Analisi della Novella "Il Treno ha fischiato" -Analisi dei Romanzi: "Uno, nessuno,centomila" "Il fu Mattia Pascal"	**L'ETA' GIOLITTIANA** - Le riforme di Giolitti sul piano sociale. - La legge Carcano 1902 n. 242	**- Grooming & hygiene guidelines for wait staff**	La sicurezza sul posto di lavoro . normativa e figure professionali coinvolte. Privacy dei lavoratori e dei clienti.	**Calcolo combinatorio:** disposizioni, permutazioni e combinazioni (semplici e con ripetizione)	**La normativa igienico-sanitaria:** - saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP. - la sicurezza sul lavoro	**Igiene e sicurezza degli alimenti**: sistema HACCP, igiene del personale e dei luoghi di lavoro, additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
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 in uscita n° 7: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza in uscita n° 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	**DECADENTISMO** Critica alla società borghese e alla società di massa. **-I. Svevo** L'influenza dell'ambiente Triestino e dello spirito imprenditoriale. Analisi del Romanzo "La Coscienza di Zeno": -Storia di un'associazione commerciale": il successo economico come terapia e pseudo guarigione. Crit	**-La seconda RIVOLUZIONE INDUSTRIALE.** **-IL FASCISMO** Propaganda di regime. Le Imprese coloniali.	**- Bar trends**	Il marketing mix: strategie d'impresa in un mercato concorrenziale	**Gli integrali indefiniti:** come si individua la primitiva di una funzione potenza	**Marketing:** - pianificare e comunicare l'offerta gastronomica - il menù alla base del marketing enogastronomico	**La sana alimentazione:** la ristorazione collettiva. **Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie:** allergie ed intolleranze alimentari.

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

	comunicazione ed efficienza aziendale. <u>Competenza in uscita n° 11</u>: 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. <u>Competenza in uscita n° 2</u>: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della							

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

	cultura dell'innovazione. <u>Competenza in uscita n° 10</u>: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni.							

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
5) MERCATO COMUNE E GLOBALIZZAZIONE *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 marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione*	Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Competenza in uscita n° 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.	**POSITIVISMO/VERISMO** **G. Verga** -La condanna del Positivismo -La fiumana del progresso nei Romanzi "I Malavoglia" e "Mastro Don Gesualdo" **DECADENTISMO** Critica alla società di massa e alla società Borghese. **-L.Pirandello** -Il Relativismo -La crisi dell'IO - Il contrasto tra vita e forma attraverso l'analisi dei romanzi "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila"; "Il treno ha fischiato"	**-LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE E LA SOCIETA' DI MASSA** **- LA PRIMA GUERRA MONDIALE** **-LA SOCIETA' DELLE NAZIONI.** **-LA GUERRA FREDDA: Patto Atlantico, l'ONU, UE**	**- Wine appellation** **- The new gastronomes (come contrasto alla globalizzazione)**	Certificazioni di qualità, prodotti a km zero, valorizzazione del territorio	**La Seconda rivoluzione Scientifica** (Matematica e Logica): **La Probabilità -** Prob. classica, Unione, Intersezione, Probab. condizionata. Eventi incompatibili Lo studio di funzione: punti fondamentali	**Qualità e Territorio: comunicare la qualità attraverso i marchi.**	**Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi**: la qualità alimentare e i marchi di tutela e le frodi alimentari.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
6) **IL MARCHIO: GESTIONE TUTELA E PROMOZIONE** *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 in uscita n° 1): Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. competenza in uscita n° 7(1): Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Competenza in uscita n° 11(1): 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.	**DECADENTISMO** **G.Pascoli** Analisi de **"**La grande proletaria si è mossa"-Il Colonialismo Italiano come forma di Promozione del mito Italiano. - IL **FUTURISMO** **F. Tommaso Marinetti** "Il Manifesto Futurista" in generale. **ESTETISMO** **G. D'Annunzio** la figura di Andrea Sperelli nel romanzo "Il Piacere": Ricerca del bello, rapporto arte e vita.	**IL FASCISMO:** -La politica economica di Mussolini: l'Autarchia. -La battaglia del grano.	**- EU wine labelling**	Tutela dei marchi d'impresa : contraffazione e usurpazione	**Lo studio di funzione:** i punti fondamentali	**La produzione vitivinicola in Italia. Abbinamento cibo-vino.**	**La sana alimentazione:**la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
7) CIBO, CULTURA E TERRITORIALITA' *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 in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza in uscita n° 5): Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	**VERISMO G. Verga** -La famiglia Toscano nel Romanzo **"I Malavoglia":** la morale dell'Ostrica -Analisi della novella **"La roba":** Il valore della "Roba"	**-L'ETA' GIOLITTIANA:** La politica economica. **-IL FASCISMO:** La battaglia del grano e la politica economica di Mussolini. **-La nascita della REPUBBLICA:** gli anni del Centrismo.	**- Mixology art** **- Flair bartending** **- Understanding and serving wine**	Il turismo: modifiche agli stili alimentari Ruolo del budget nelle scelte imprenditoriali	**Lo studio di funzione :** C.E,, studio del segno e positività, intersezione con assi	**Enogastronomia e società:** - le abitudini alimentari - i fattori che influenzano le scelte gastronomiche	**Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie:** diete nelle malattie cardiovascolari e metaboliche.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
8) SALUBRITA' ALIMENTARE E BENESSERE *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 in uscita n° 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Competenza in uscita n° 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	**VERISMO G. Verga** -la figura di Nedda: la condizione della donna nell'Italia meridionale di fine '800. **DECADENTISMO Il Romanzo Psicologico** -la figura dell'**Inetto** nei Romanzi di I. Svevo e L.Pirandello -La malattia dell'individuo schiacciato dai nuovi valori della società di Massa.	**I CONFLITTI MONDIALI:** -le conseguenze demografiche economiche e sociali a fronte dei conflitti bellici. - Gli anni del dopoguerra. **L'ETA' REPUBBLICANA** -Gli anni del Centrismo	**- "Free -from" dining options**	**Responsabilità dell'imprenditore nel contratto ristorativo**	**Lo studio di funzione fratta e polinomiale:** le derivate e lo studio dei massimi e minimi	**Tecniche di gestione:** - la gestione delle aziende turistico-ristorative - la gestione degli acquisti - l'informatica nelle aziende della ristorazione	**Alimentazione come espressione di innovazione e cultura delle tradizioni religiose:** i nuovi prodotti alimentari.

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

NODI TEMATICI 5°B IPSIA 2022/23								
Nucleo Tematico Fondamentale D'indirizzo - Qdr	**Competenze In Uscita Correlate**	**Italiano**	**Storia**	**Inglese**	**Diritto**	**Matematica**	**Lab. Sala/ Vendita/Enogastr.**	**Alimentazione**
9) INTERCULTURA E MADE IN ITALY *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 in uscita n° 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n° 8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. Competenza in uscita n° 11(1): 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.	**DECADENTISMO: ESTETISMO G.D'Annunzio:** -condanna della società borghese e della società di massa. -Il culto del bello e dell'arte come ricerca del bellezza. **"Il Piacere"** La figura di Andrea Sperelli nel Romanzo: la figura dell'Esteta.	**I NAZIONALISMI: - La politica Coloniale delle potenze europee** **L'ETA' REPUBBLICANA:** La fase del Centrismo di A. De Gasperi.	**- Diversity is delicious**	**Strategie di marketing per la promozione e diffusione dei prodotti specifici**	**Studio di funzione:** interpretazione dei punti fondamentali dal grafico (elenco delle funzioni allegato)	**Catering e Banqueting;** **Valorizzazione del Made in Italy**	**Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose:** cibo e religione. **La sana alimentazione:** Diete e stili alimentari.

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 si è cercato di privilegiare una didattica laboratoriale trasversale alle 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

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	
Lingua straniera Inglese	X		X				X	X
Seconda lingua straniera Francese	X		X				X	X
Matematica	X				X		X	X
Diritto e tecniche amministrative	X			X	X		X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X		X		X	
Laboratorio Enogastronomia Sala	X		X	X	X	X	X	X
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	X			X		X	X	X
Scienze motorie e sportive				X	X		X	X
Religione cattolica			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

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 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 spazi appositamente dedicati 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 e a vari eventi culturali organizzati nella città. Nelle attività pratiche l'interesse e l'impegno dimostrati dagli studenti sono stati più che discreti; alcuni hanno evidenziato ottime 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.

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

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.

Attività PCTO	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
	Ore - Dettaglio attività		
Stage aziendali	120 ore - Attività in aziende convenzionate del territorio	80 ore - Attività in aziende convenzionate del territorio	–
Momenti di formazione e incontri con Esperti	4 ore - Corso online sulla Sicurezza	4 ore - Corso online sulla Sicurezza	–
Eventi dell'Istituto	6 ore - Coffee Break Anniversario Corpo Guardie penitenziarie 6 ore - Ricevimenti interni	36 ore - Orvieto città del Gusto e dell'Arte 54 ore - Ricevimenti interni	36 ore - Orvieto città del Gusto e dell'Arte 6 ore - Orvieto città del Gusto e dell'Arte 16 ore - Bar Didattico 12 ore - Vineando

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 • Il Collegio dei Docenti ha approvato attività di recupero/potenziamento per le classi quinte nel secondo pentamestre. Sono stati attivati corsi di recupero di letteratura Italiana e Storia pomeridiane, per un totale di otto ore.	• 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 • Recupero e potenziamento delle competenze in uscita della lingua e letteratura italiana e di storia.

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

Attività di orientamento	Obiettivi
- "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. - Visita presso la Scuola di Alta Formazione di Sala "Intrecci".	Guidare gli allievi nella scelta di un adeguato corso di studi universitario e/o professionale.

14. Le verifiche

Il Consiglio di classe, durante il 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.

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)

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

Livello	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:

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

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

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

A.S.	Attività e progetti	Obiettivi
Terzo anno	-	-
Quarto anno	**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 definiscono la qualità dell'olio d'oliva. Gli studenti hanno partecipato ad un'analisi sensoriale guidata con l'esperto Panel Prof. Bruno Cirica.

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

	Orvieto Città del Gusto e dell'Arte **Bar Didattico**	Evento elaborato in collaborazione con enti e associazioni del territorio nell'ottica della promozione delle peculiarità enogastronomiche e culturali dello stesso. Permettere di svolgere un'attività d'impresa simulata, un'esperienza atta allo sviluppo e al consolidamento di quelle che sono le abilità, le conoscenze e le competenze di cittadinanza e di indirizzo (enogastronomia).
Quinto anno	**Bar Didattico (fino a Dicembre)** **Giornata dei diritti umani**	Permettere di svolgere un'attività d'impresa simulata, un'esperienza atta allo sviluppo e al consolidamento di quelle che sono le abilità, le conoscenze e le competenze di cittadinanza e di indirizzo (enogastronomia). Approfondimento sul tema della condizione delle donne afghane, con la Principessa Soraya Malek d'Afghanistan, e sul ruolo della donna durante l'era fascista, con il Prof. Angelo Bitti.

18. Attività e progetti attinenti a 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, quest'ultimo messo in atto dal **prof. Maurizio Bagnoni**, docente di Diritto e Tecniche amministrative. A tal fine, sono state predisposte due diverse Unità didattiche di Apprendimento:

- I Diritti Umani, sviluppata nel primo trimestre;
- La Sostenibilità e l'ambiente, sviluppata nel secondo pentamestre.

Per queste ultime, 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.

Titolo UdA	I DIRITTI UMANI
Contestualizzazione	Il percorso educativo si prefigge i seguenti obiettivi: comprensione e apprezzamento delle differenze, di genere e culturali, come valori utili alla crescita personale e sociale; sensibilizzazione verso la difesa dei diritti umani e disponibilità alla soluzione nonviolenta dei conflitti; interiorizzazione dei valori di tolleranza, rispetto e solidarietà, attraverso conoscenze storico-geografiche, linguistiche, sociali

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

Destinatari	Studenti e studentesse della classe 5^B IPSIA
Monte ore complessivo	33 (Monte ore minimo obbligatorio per ciascun anno scolastico) ORE SVOLTE **Italiano (4h)** **Storia (2h)** **Diritto (1h)** **Sala e Vendita (7h)** **Scienza e Cultura dell'Alimentazione (3h)** **Inglese (3h)** **Francese (3h)** **Religione (6h)**
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	Alla luce dei documenti fondamentali di riferimento sul tema dei diritti umani, nazionali e internazionali, e sulla scorta delle tradizioni culturali dell'Occidente, sviluppare una visione della persona intesa come soggetto irripetibile, centro di imputazione di diritti e doveri e, in quanto tale, degno in sé di rispetto e riconoscimento, di fronte al quale ogni possibile arbitrio deve cessare. Elaborare quindi, su di essa, una riflessione personale.
Competenze target	Competenza in uscita n°6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Competenza di cittadinanza secondo le 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente del 2018.
Insegnamenti coinvolti	**Italiano** La discriminazione sociale; Bozzetto Nedda G. Verga: Lo sfruttamento minorile nella novella "Rosso Malpelo" **Storia** Le riforme di Giolitti a tutela del lavoro delle donne e dei minori. L. Carcano 1902 La figura della donna durante il fascismo. **Diritto** Articoli della Costituzione **Sala e Vendita** Agenda 2030- goal 8; Il cibo e gli obiettivi dell'Agenda 2030; il commercio equo e solidale **Scienza e Cultura dell'Alimentazione** I rischi e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazione chimica, fisica e biologica degli alimenti. Il sistema HACCP **Inglese** Diversity is delicious: food & religion **Francese** La Déclaration universelle des droits de l'homme. Le droit à l'alimentation. **Religione**

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

	La dignità della persona nell'antropologia religiosa - lo statuto della persona culture a confronto - "Venuto al mondo" di Sergio Castellitto (tratto dal romanzo di M.Mazzantini)
Attività degli studenti	Contestualizzazione della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani. Analisi guidata sul tema dello sfruttamento minorile dal punto di vista storico e dal punto di vista della riflessione letteraria. Conoscenza degli articoli di riferimento sul tema nella nostra Costituzione. Lavori di gruppo per strutturare l'intervista alla principessa Afghana.
Attività di accompagnamento dei docenti	Contestualizzazione storica-culturale dei documenti atti alla tutela dei diritti umani. Riflessione guidata sui temi culturali afferenti ai Diritti Umani fondamentali. Riferimento normativo nella Costituzione. Presentazione del tema attraverso stimoli di vario genere in modo da favorire un'elaborazione personale ad ampio raggio.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Dibattito da effettuare con la principessa Afghana Soraya Malek - Preparazione di un carnet di domande finalizzate a strutturare un'intervista da sottoporre alla principessa. Elaborazione concettuale successiva.
Valutazione dei risultati di apprendimento	**MODALITÀ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE** Le modalità di 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.

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

Titolo UdA	SOSTENIBILITA' E AMBIENTE
Contestualizzazione	L'ecosostenibilità ambientale si fonda sulla preservazione dell'ambiente che circonda noi esseri umani, avendo cura e rispetto di quest'ultimo, in quanto presupposto fondamentale per garantire la buona qualità della vita presente, ma anche e soprattutto, delle generazioni future. L'obiettivo è quello di ridurre al minimo l'impoverimento delle risorse naturali, che da sempre l'uomo sfrutta a suo piacimento per la produzione di beni e servizi, mettendo in atto dei processi alternativi validi, che impediscano a tali risorse di esaurirsi e che diano loro il tempo di rigenerarsi. La sostenibilità è il criterio da seguire per fissare gli sforzi da sostenere per raggiungere tali obiettivi. Essa è sviluppata in tre sottocategorie: ambientale, sociale ed economica. **L'importanza della sostenibilità ambientale** La *sostenibilità* è per definizione "lo sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri. Un concetto che fu introdotto per la prima volta nel 1972, in occasione della prima conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente. Ad esso è seguito poi quello di *sviluppo sostenibile*, presentato dalla commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo all'interno del suo rapporto dal titolo: "Il futuro di tutti noi". (1987)
Destinatari	Studenti e studentesse della classe 5^B IPSIA
Monte ore complessivo	33 (Monte ore minimo obbligatorio per ciascun anno scolastico) ORE SVOLTE **Italiano (1 h)** **Storia (1 h)** **Diritto (3h)** **Sala e Vendita (4h)** **Scienza e Cultura dell'Alimentazione (3h)** **Inglese (3h)** **Francese (3h)** **Matematica (4h)** **Scienze Motorie (2h)**

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

Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	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.

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

Competenze/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 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

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

	• 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 altre forme culturali • Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente • Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
Insegnamenti coinvolti	**Italiano** Il rapporto con la natura nelle opere di G.Pascoli e G. D'Annunzio **Storia** Gli effetti delle guerre mondiali sull'uomo e sull'ambiente **Diritto** La Costituzione Italiana: artt. 9 e 41 **Sala e Vendita** I vantaggi del KM 0 Le associazioni che tutelano i piccoli produttori e i consumatori La ristorazione sostenibile I prodotti biologici **Scienza e Cultura dell'Alimentazione** La dieta sostenibile: indicazioni dietetiche nel rispetto della salute e dell'ambiente. **Inglese** Restaurants "go green", The "new" gastronomes **Francese** Alimentation et environnement: l'alimentation durable. Le mouvement de Slow Food. **Matematica** Calcolo delle aree eco-sostenibili tramite gli integrali definiti **Scienze Motorie:** sport-ambiente e sostenibilità, cenni storici e ruolo delle principali istituzioni sportive su questa tematica.
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

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

Attività di accompagnamento dei docenti	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 di presentazioni testo/immagini/video con software dedicati e presentazioni orali dei progetti 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	**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 l'ultimo anno di corso, gli studenti hanno partecipato alle uscite didattiche di seguito riportate.

- Nel mese di novembre, la classe si è recata presso il cinema Corso di Orvieto per assistere alla proiezione del film "La stranezza", che proponeva la nascita di una delle opere più significative e famose dell'autore: "Sei personaggi in cerca d'autore".
- Nel mese di gennaio, la classe ha partecipato all'evento dedicato alla "Giornata della Memoria" presso il Teatro del Carmine di Orvieto, potendo assistere alla lettura e commentare insieme ad altri studenti dell'Istituto le parole di Elie Wiesel per raccontare la Shoah.
- Nel mese di febbraio, nell'ambito dell'orientamento in uscita, è stata effettuata una visita alla Scuola di Alta Formazione di Sala "Intrecci" a Castiglione in Teverina, per assistere ad una lezione specifica con esperto esterno. Nello stesso giorno, i ragazzi hanno avuto modo di visitare anche il Museo del Vino "Muvis.

Inoltre, alcuni studenti hanno partecipato ad una lezione-spettacolo dedicata alla vita e alle opere di Luigi Pirandello, presso il Teatro Golden di Roma.

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 correlati alle competenze in uscita. (Allegato 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

	SIMULAZIONE N.1	SIMULAZIONE N.2	SIMULAZIONE N.3
1ª PROVA Lingua e Cultura Italiana	15 Dicembre 2022	15 Febbraio 2023	27 Marzo 2023
2ª PROVA Prova Integrata	30 Marzo 2023 (TIPOLOGIA A)	3 Maggio 2023 (TIPOLOGIA B)	-
COLLOQUIO	1 Giugno 2023		

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

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)

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
Lingua e letteratura italiana	Roberta Giorgi	
Storia	Roberta Giorgi	
Lingua straniera Inglese	Federica Falsini	
Seconda lingua straniera Francese	Rossella Dell'Anna	
Matematica	Annalisa Bacciottini	
Diritto e tecniche amministrative	Maurizio Bagnoni	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Chiara Fattorini	
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	Nicola Giangiordano	
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	Anniboletti Luigi	
Scienze motorie e sportive	Dettori David	
Religione cattolica o attività alternative	Leonardi Maria Caterina	
Sostegno	Serena Pinna	

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

Sostegno	Valentina Bassano	
Sostegno	Frasconi Tatiana	
Sostegno	Signorini Lara	

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

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				

Il Presidente _____

I Commissari _____ _____ _____ _____ _____ _____

ALLEGATO C

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe V- indirizzo enogastronomia

Disciplina	lingua e letteratura Italiana
Ore di lezione settimanali	4 ore settimanali
Libro di testo	**La Scoperta della Letteratura v.3 Di Sacco B. Mondadori**
Docente	Prof.ssa Roberta Giorgi
Obiettivi disciplinari	La centralità del testo nell'approccio educativo è risultato fondamentale. Dall'analisi di particolari produzioni letterarie si è individuato un percorso formativo, che ha promosso la storicizzazione degli eventi, in modo tale da raggiungere una visione ampia ed articolata dei fenomeni culturali trattati. Adeguati collegamenti tra testo letterario e contesto sociale e territoriale sono risultati fattori essenziali per uno sviluppo delle competenze interpretative. Le acquisizioni linguistiche, derivanti da una rigorosa e progressiva attività di indagine testuale, hanno determinato concreti risultati.
Conoscenze	Conosce i maggiori autori e le più importanti correnti letterarie che hanno caratterizzato il periodo storico che va dalla seconda metà dell'Ottocento ai giorni nostri.
Competenze	● Sa stabilire confronti, individuando analogie e differenze tra opere dello stesso autore e tra autori e correnti letterarie diverse. ● Sa stabilire collegamenti pluridisciplinari, ove gli argomenti lo consentano. ● Sa affrontare le produzioni scritte con sufficiente padronanza delle strutture grammaticali e sintattiche, organizzando i contenuti in modo coerente e coeso.
Abilità	● Riconosce le caratteristiche formali di un testo letterario e le sue tematiche e sa risalire attraverso di esse alle poetiche degli autori. ● Sa collegare il testo letterario al contesto storico-culturale a cui la produzione appartiene.
Metodi utilizzati	Lezione frontale, discussione guidata, problem-solving, lettura ed analisi di alcune parti del testo in adozione, lettura ed interpretazione

	delle produzioni letterarie considerate, schemi e mappe concettuali, costruzione di nuclei significativi che avessero un riferimento con la realtà. Si è privilegiata una didattica operativa e laboratoriale.
Strumenti	Testi e dispense, giornali ed audiovisivi, testi semplificativi, mappe concettuali, lavori in power point , classroom, file google, moduli di google, video lezioni, lavagna interattiva.
Spazi	la classe

segue scheda disciplinare	
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte	Primo trimestre: tre verifiche Secondo pentamestre: tre verifiche
Verifiche orali	Primo trimestre: due verifiche Secondo pentamestre: due verifiche

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
L'età del Realismo: **il Naturalismo e il Verismo** **G. Verga**	Individuare i caratteri generali del Naturalismo e del Verismo Cogliere i temi affrontati da G. Verga attraverso le opere: la critica al Progresso e alla società Borghese, attraverso il genere del Romanzo Sociale e la tecnica dell'Impersonalità.	sufficiente	**storia:** La seconda Rivoluzione Industriale L'età Giolittiana

Il Decadentismo: **Simbolismo:** G. Pascoli- **Estetismo:** G. D'Annunzio	Individuare i caratteri generali del Decadentismo all'interno del quadro storico di fine Ottocento e i primi anni del Novecento: la crisi dell'uomo e della società di massa. Analizzare la poetica di G.Pascoli attraverso le opere : i fonosimboli, la poetica del fanciullino, il rapporto con la natura, la critica alla società industriale. Analizzare il pensiero di G. D'Annunzio attraverso le sue produzioni letterarie: l'Estetismo; Il Superomismo; Il Panismo.	sufficiente	**storia:** la Prima guerra mondiale Il fascismo
La poesia crepuscolare, il Futurismo: F. T. Marinetti	Individuare i caratteri generali del Futurismo attraverso il Manifesto Futurista di F.T. Marinetti: il superomismo, l'audacia, l'esaltazione della guerra, la critica alla società di massa, esaltazione della macchina.		**storia:** la Prima guerra mondiale Il Fascismo
Il Relativismo: **L. Pirandello** **I. Svevo**	Cogliere i caratteri generali del pensiero di I. Svevo e L.Pirandello attraverso la produzione letteraria: la Crisi dell'uomo; la Psicoanalisi; il Relativismo; la figura dell'Inetto; la critica alla società di massa.	sufficiente	**storia:** La seconda Rivoluzione Industriale. La Prima guerra mondiale. Il Fascismo.
L'Ermetismo: **G. Ungaretti**	Individuare i caratteri generali dell'Ermetismo: la poesia analogica di difficile interpretazione; il valore della parola.	sufficiente	**Storia:** la Prima guerra Mondiale

	Cogliere i temi essenziali della poesia di G. Ungaretti: la guerra, la morte, la memoria, la precarietà della vita.		

FIRMA

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VBP indirizzo enogastronomia

Disciplina	Storia
Ore di lezione settimanali	2 ore settimanali
Libro di testo	**Storia e Progetto-Vittoria Calvani A. Mondadori**
Docente	Prof.ssa Roberta Giorgi
Obiettivi disciplinari	L'inquadramento temporale e cronologico degli eventi ha favorito i processi di apprendimento e di ricerca, con riferimenti interpretativi e concettuali. Una visione problematica delle trattazioni ha consentito il raggiungimento di attitudini alle indagini generalizzate. Dal dialogo interdisciplinare sono emersi fattori decisivi per una completa attuazione dei problemi formativi enunciati. Sono state avanzate proposte di riflessione su questioni del nostro tempo.
Conoscenze	Conosce i fatti e le problematiche storiche che hanno caratterizzato il XX secolo, con particolare riferimento alla situazione italiana ed europea
Competenze	● Sa individuare le tappe significative che hanno segnato la storia del '900 alla luce dei nuovi scenari Europei e Mondiali. ● Sa fare confronti e collegamenti tra le varie vicende storiche e i processi fondamentali che hanno investito l'Italia e l'Europa tra la fine del 1800 e il 1900. ● Sa esporre le vicende storiche che hanno segnato il '900 con relative ripercussioni sulla storia contemporanea
Abilità	● Stabilire nessi e confronti tra eventi e periodi storici diversi, individuando elementi interpretativi ● Comprendere e distinguere i diversi aspetti di un evento storico (politici - economici - sociali) e le relazioni che intercorrono tra di essi. ● Ricostruire i fatti in ordine cronologico e logico. ● Analizzare le cause e le conseguenze di un determinato fatto storico. ● Usare un lessico specifico.
Metodi utilizzati	Lezione frontale, discussione guidata, peer to peer, Problem-solving, Lezione partecipata
Strumenti	Testi e manuali, giornali e audiovisivi, schemi, mappe, testi semplificativi, costruzione di nuclei significativi che avessero un

	riferimento con la realtà, lavori in power- point, video lezioni, google classroom, moduli, file.
Spazi	classe

segue scheda disciplinare	
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**
Verifiche scritte	Primo trimestre: una verifica scritta Secondo pentamestre: una verifica scritta
Verifiche orali	Primo Trimestre: due verifiche orali Secondo pentamestre: due verifiche orali

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
La Seconda Rivoluzione industriale **L'età Giolittiana.** -	Cogliere i caratteri generali della seconda Rivoluzione Industriale: le invenzioni; la società di massa; Il Capitalismo e il Proletariato. Delineare i tratti fondamentali dell'Età Giolittiana: La Sinistra Storica; Il Riformismo.	sufficiente	**Letteratura:** Il Verismo

La prima guerra mondiale	Individuare le cause che hanno portato allo scoppio della prima Guerra Mondiale: Il Nazionalismo; la politica delle Alleanze; Il Colonialismo. Comprendere le conseguenze politiche ed economiche della Prima guerra mondiale: I Trattati di pace; Il primo Dopoguerra In Italia e nel resto dell'Europa.		**Letteratura Italiana:** Il Decadentismo
I Totalitarismi: **Il Comunismo** **Il Fascismo** **Il Nazismo.**	Individuare le cause che hanno portato all'ascesa dei regimi totalitari: I Trattati di Pace; la politica Totalitaria; la politica di Aggressione; le leggi razziali; l'Olocausto.	sufficiente	**Letteratura Italiana:** lettura del Romanzo di G. Orwell " La fattoria degli animali"
La Seconda Guerra Mondiale	Individuare le cause che hanno portato allo scoppio della seconda Guerra Mondiale: la politica di aggressione della Germania; la politica delle alleanze; l'ingresso degli USA; le armi nucleari; il nuovo assetto politico mondiale.		
La Guerra Fredda	Delineare le conseguenze della seconda guerra mondiale attraverso la politica dei due Blocchi: il Patto Atlantico e il Patto di Varsavia; Comunismo e	Da Sviluppare	

	Democrazia; Il Mondo diviso in Due Blocchi.		
L'Italia Repubblicana	Rilevare gli elementi significativi che hanno portato in Italia alla nascita della Repubblica: la caduta del Fascismo; Il referendum e il suffragio maschile e femminile; la nascita della Repubblica e gli anni del Centrismo:	Da Sviluppare	

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe V- indirizzo enogastronomia

Disciplina	LABORATORIO DI SALA E VENDITA
Ore di lezione settimanali	9
Libro di testo	LE MONNIER SCUOLA MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB 2° BIENNIO E 5° ANNO 9788800343947 Materia LAB. DI SERVIZI ENOGASTR. SETT.SALA-VENDITA
Docente	GIANGIORDANO NICOLA
Obiettivi disciplinari	Il docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici- settore sala e vendita" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.
Conoscenze	- Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alla modalità di produzione. - Classificare distillati, liquori e creme in base alle loro caratteristiche organolettiche e merceologiche. - Introduzione all'esame organolettico del vino. - Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. - Individuare la produzione vitivinicola delle regioni italiane.
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 turistico-alberghiera.

	- 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 - 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.
Abilità	- Proporre e ideare cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. - Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. - Ideare e preparare snack al bar e presentarli al banco bar. - Applicare tecniche avanzate di sala e cucina di sala (trinciare e sfilettare). - Applicare metodi di analisi organolettica dei cibi, vini e altre bevande. - Riconoscere la terminologia corretta per descrivere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande. - Applicare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo bevande. - Allestire opportunamente gli spazi per un evento speciale
Metodi utilizzati	- Cooperative learning; - Circle time; - Debate; - Didattica laboratoriale; - Flipped classroom; - Problem solving.
Strumenti	- Libri di testo - LIM - Smartboard - Personal computer - Proiettore - Modulistica di settore - Software applicativi di settore - Riviste di settore - Registro elettronico - Dispense - Partecipazione ad eventuali progetti e concorsi - Attività programmate nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro
Spazi	- Laboratori di enogastronomia. - Aula informatica - Aula magna - Biblioteca

<table>
<tr><th>Tipologia delle verifiche</th><th>Criteri di valutazione delle verifiche</th></tr>
<tr><td>Verifiche scritte</td><td rowspan="2">Riguardo i criteri di valutazione verranno utilizzate le griglie di valutazione adottate dal Collegio dei docenti e presenti nel PTOF.
Come strumenti di valutazione saranno utilizzati:
attività di osservazione in itinere;
verifiche di tipo formativo (in itinere) e sommativo (al termine dell’UDA);
compito di realtà.

Riguardo agli alunni BES si terrà conto di quanto specificato nelle relative certificazioni nei PEI, PDP e nei PDP altri BES.

Attività di recupero

L’attività di recupero e valorizzazione delle eccellenze verrà svolta mediante peer tutoring prevedendo un consolidamento ed un approfondimento delle lacune individuate e potenziamento delle competenze sociali e di cittadinanza.</td></tr>
<tr><td>Verifiche orali</td></tr>
<tr><td>Blocchi tematici svolti nell’anno</td><td>- UDA N°1 - I LUXURY DRINKS
- UDA N° 2 - I VINI
- UDA N°3 - LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO
- UDA N° 4 - TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY
- UDA N°5 - I MENU’
- UDA N°6 - TECNICHE DI GESTIONE
- UDA N°7 - MARKETING QUALITÀ E TERRITORIO
- UDA N°8 - CATERING & BANQUETING</td></tr>
</table>

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe V- indirizzo enogastronomia

Disciplina	Scienza e cultura dell'alimentazione
Ore di lezione settimanali	Tre (3h)
Libro di testo	A.MACHADO "Scienza e cultura dell'alimentazione" Codice EAN: 9788848265331 Anno edizione: 2022
Docente	Fattorini Chiara
Obiettivi disciplinari	- Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione; - Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti alimentari, per poter fornire risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle diverse strutture ristorative; - Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta ed analizzare l'influenza dei fattori economici, ambientali e abitudinari sulla scelta del regime alimentare di un individuo; - Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione; - Applicare le normative che disciplinano i processi di servizi, con preciso riferimento alla sicurezza e alla qualità alimentare; - Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.
Conoscenze	Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Conoscere una le caratteristiche di una dieta equilibrata in base alle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Conoscere le caratteristiche delle reazioni avverse al cibo. Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare. Conoscere e classificare le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili ripercussioni sulla salute umana. Conoscere il sistema HACCP.
Competenze	**Competenza in uscita n.1**: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche **Competenza in uscita n.2**: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione **Competenza in uscita n.3**: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro **Competenza in uscita n.4**: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati **Competenza in uscita n.5**: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazioni locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative **Competenza in uscita n.6**: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle

	tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. **Competenza in uscita n.7**: 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
Abilità	Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Prevenire e gestire i rischi di contaminazioni alimentari. Redigere un piano di HACCP.
Metodi utilizzati	Lezione frontale e partecipata, discussioni guidate, lavori di gruppo e lezioni multimediali con l'ausilio di strumentazioni informatiche e video.
Strumenti	Testo in adozione, dispense, articoli e riviste scientifiche, schemi di sintesi, presentazioni multimediali.
Spazi	Le lezioni si sono svolte in aula.

Segue scheda disciplinare			
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**		
Verifiche scritte	Per quanto riguarda le modalità di attribuzione dei voti ai livelli di competenza, conoscenza e abilità, si farà riferimento alla griglia di valutazione definita dal PTOF e alle griglie disciplinari allegate alle prove. I criteri preponderanti riguardano: conoscenza dei contenuti; proprietà di linguaggio; correttezza grammaticale; capacità rielaborativa.		
Verifiche orali	Per quanto riguarda le modalità di attribuzione dei voti ai livelli di competenza, conoscenza e abilità, si farà riferimento alla griglia di valutazione definita dal PTOF. I criteri preponderanti riguardano: 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**

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE - Nuovi prodotti alimentari; - L'alimentazione nella ristorazione collettiva; - cibo e religioni; - La qualità alimentare.	Identificare le caratteristiche degli alimenti arricchiti, alleggeriti, ADAP, integratori alimentari, alimenti funzionali, *novel foods* e OGM. Descrivere le tipologie di ristorazione collettiva e la formulazione di specifici menù ciclici. Conoscere le restrizioni alimentari e gli alimenti simbolici delle principali religioni monoteistiche. Definire il concetto di qualità, marchi di tutela e frodi alimentari.	Discreto	Materie d'indirizzo.
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 e vegetariana.	Discreto	Materie d'indirizzo.
LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE - Malattie cardiovascolari; - Malattie metaboliche; - Allergie e intolleranze.	Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche. Conoscere le sostanze capaci di produrre reazioni avverse al cibo.	Discreto	Materie d'indirizzo.

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE - Contaminazione fisica degli alimenti; - Contaminazione chimica degli alimenti; - Additivi alimentari; - Contaminazione biologica degli alimenti; - Contaminanti biologici; - Il Sistema HACCP.	Conoscere le contaminazioni alimentari e le caratteristiche dei relativi agenti contaminanti. Classificare e descrivere gli additivi alimentari. Descrivere i requisiti in materia di igiene alimentare, conoscere e redigere un piano HACCP.	Buono	Materie d'indirizzo.

Firma docente

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		Sufficiente l'aspetto teorico
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		Sufficiente l'aspetto teorico

Prof. Maurizio Baghoni

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

Disciplina	Lingua Inglese
Ore di lezione settimanali	n. 3
Libro di testo	Catrin Elen Morris - "Well done!"- Service, ELI 2016
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	Libro 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: Colloqui orali.	Conoscenza dell'argomento e uso del lessico e della fraseologia professionale nella produzione del messaggio orale. Efficacia comunicativa.

Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
ON THE BAR SERVICE **A.** Bar Trends **B.** Mixology Art	Saper definire cos'è un bar. Saper raccontare l'evoluzione storica del bar. Conoscere la struttura interna standard di un bar. Conoscere i diversi tipi di bar. Saper definire la *Mixology art* e conoscere le diverse metodologie di preparazione di un cocktail.	Buono	Sala e Vendita
ON THE WINE SERVICE **A.** Understanding and serving wine **B.** Wine Appellation	Saper definire il processo di fermentazione e le principali caratteristiche dei vini rossi, bianchi e rosé. Conoscere la differenza tra vini prodotti nell' *"Old World"* e nel *"New World"*. Saper definire cosa si intende per denominazione dei vini. Conoscere la diversa regolamentazione per la classificazione dei vini Europei e non. Saper distinguere tra elementi obbligatori e opzionali stabiliti dalla regolamentazione europea per l'etichettatura.	Buono	Sala e Vendita, Diritto
FOOD & RELIGION **A.** Food as a symbol **B.** F&B professionals and dietary restrictions	Saper presentare la relazione esistente tra il cibo e la religione. Saper spiegare l'importanza del possedere una conoscenza adeguata delle prescrizioni alimentari di carattere religioso per i professionisti della ristorazione.	Discreto	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Religione
WAITING STAFF'S GUIDELINES **A.** Free-from dining options **B.** Grooming & hygiene	Conoscere ed esporre gli step che un operatore di sala deve seguire con i clienti con particolari allergie/restrizioni alimentari. Conoscere i dettami del *grooming*.	Discreto	Sala e bar, Scienza e Cultura dell'Alimentazione.

Prof.ssa Federica Falsini

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°B

Disciplina	**LINGUA FRANCESE**
Ore di lezione settimanali	3 ore
Libro di testo	A.De Carlo, L'art du service – Le français pour le maître et le barman, Hoepli 2020
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 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**
Le monde entier à table ! • **La culture culinaire d'un pays**	Saper presentare le caratteristiche delle principali cucine straniere; utilizzare il lessico specifico del settore gastronomico.	Buono	Inglese, Scienza degli alimenti
Histoire de la cuisine française • **Dom Pérignon et le Champagne** • **Escoffier, Bocuse, Ducasse**	Saper offrire una panoramica sulle principali tappe di sviluppo della cucina francese dalle origini ai nostri giorni. Conoscere le biografie di alcuni chef. Saper presentare alcune nuove proposte di ristorazione. Saper descrivere alcune regioni francesi e la loro produzione enogastronomica.	Buono	Scienza degli alimenti, Storia
Objectif Job • **Les professionnels de l'oenogastronomie** • **L'hygiène alimentaire** • **Du stage au travail**	Conoscere le principali professionalità della ristorazione. Saper conservare gli alimenti. Conoscere ed esporre le regole dell'igiene alimentare. Conoscere le norme che regolano il diritto	Buono	Diritto

	del lavoro. Sapersi preparare per un'offerta ed un colloquio di lavoro.		

Prof. Rossella Dell'Anna

Percorso formativo disciplinare anno scolastico 2022/13
CLASSE VB

Disciplina	Laboratorio di servizi Enogastronomici ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Ore di lezione settimanali	2
Libro di testo	In Cucina- edizione sala
Docente	Prof. Anniboletti Luigi
Obiettivi disciplinari	Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.
Conoscenze	Tecniche di cottura e presentazione del piatto. Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale. Programmazione e organizzazione della produzione. Tecniche di preparazione Relative alla Pasticceria e arte gianca Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
Abilità	Riconoscere, spiegare e " raccontare" un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica. Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.

	Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food. Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Competenze	utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera; valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici; Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi; correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Metodi utilizzati	lezioni frontali lavori di gruppo e ricerche esperienze pratiche nei laboratori della scuola alternanza scuola lavoro partecipazione a convegni e manifestazioni gastronomiche interventi di esperti di settore
Strumenti	Libro di testo "In Cucina" LIM e aula informatica
Spazi	Laboratorio di cucina

Tempi del percorso formativo	Lo svolgimento del percorso formativo non ha subito rallentamenti e si è in via di conclusione del programma in tempo utile per offrire alla classe un momento di revisione di quanto fatto in vista dell'esame.
Tipologia delle verifiche **Orali:** interazioni fra studenti, brevi interventi nel dialogo educativo, prove strutturate, esercizi **Esercitazioni scritte:** Esercizi, Test, Semplici domande aperte a risposta breve, Quesiti a risposta multipla.	**Criteri di Valutazione delle verifiche**

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

Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
Igiene e sicurezza	Rispettare le "buone pratiche" di lavorazione inerenti l'igiene personale, la preparazione, la cottura e la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio	Buono	
L'evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili in cucina	Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali	Buono	
Prodotti alimentari e marchi	Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni di qualità	Buono	
I menu	Riconoscere il ruolo del menu. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.	Buono	

	Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.		
Arte bianca e pasticceria	Riconoscere i processi di produzione, e realizzazione degli impasti base di pasticcieria e arte bianca. Saper utilizzare tecniche di lavorazione adeguate in base alle esigenze dei prodotti enogastronomici da utilizzare.	Buono	

Docente Luigi Anniboletti

SCHEDA DISCIPLINARE MATEMATICA

Disciplina	**MATEMATICA**
Docente	**ANNALISA BACCIOTTINI**
N. ore svolte *(dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)*	Tre (3h) settimanali – 90 ore fino alla data del presente documento
Strumenti	Libro di testo, monitor interattivo, calcolatrice, appunti, internet, pc, smartphone.
Testi adottati	La Matematica a colori – Ed. Bianca- Leonardo Sasso – Vol. A . Ed. Petrini
Metodologia	Lezione frontale; discussione guidata; flipped classroom
Obiettivi Disciplinari	● Conoscere e comprendere la definizione e il concetto di funzione. ● Conoscere e comprendere la definizione e il concetto di probabilità e calcolo combinatorio ● Conoscere, comprendere ed utilizzare con competenza l'equazione di una funzione per giungere attraverso un utilizzo ragionato e consapevole delle operazioni di limite e di derivata, alla forma geometrica ad essa associata. ● Conoscere e comprendere il concetto di integrale definiti e indefinito.
Conoscenze	Acquisire i contenuti: concetti, termini, regole, procedure, tecniche applicative relative ad uno studio elementare dell'analisi matematica.
Capacità	● Selezionare e rielaborare in modo autonomo e coerente i dati acquisiti. ● Definire una funzione ed elaborare il relativo grafico.
Competenze	Utilizzare in concreto le conoscenze acquisite al fine di tracciare il grafico di una funzione di data equazione. Utilizzare le conoscenze degli integrali per il calcolo di un'area sottesa da una curva.
Recupero	Curricolare
Eventuali progetti/ attività diversificate	UDA : Ambiente e sviluppo sostenibile
Linee Programmatiche	Gli argomenti di matematica sono stati sempre proposti utilizzando un linguaggio semplice ma rigoroso cercando di abituare gli studenti ad esprimersi in modo adeguato, con un linguaggio matematico corretto. Per creare un clima partecipativo e suscitare interesse negli studenti si è fatto ricorso alla lezione frontale dialogata e, quando possibile, alla scoperta guidata. Gli alunni sono stati stimolati ad una partecipazione attiva coinvolgendo tutti a gestire con attenzione gli interventi, abituando i ragazzi ad ascoltare anche i propri compagni e a trarre eventuali suggerimenti anche da risposte parziali o non esatte volgendo in positivo anche errori come occasione per riflettere e discutere. Gli studenti sono stati guidati ad un apprendimento consapevole dei contenuti. Prima di affrontare ogni argomento gli studenti sono stati informati dei contenuti e degli obiettivi da conseguire; alla fine di ogni unità didattica sono stati forniti appunti, schemi riassuntivi o indicazioni per acquisire un corretto metodo di studio da applicare in varie situazioni anche di tipo trasversale ed abituare gli studenti alla schematizzazione. Le lezioni sono state sempre accompagnate da un congruo numero di esercitazioni di graduale difficoltà, svolte in classe per guidare gli studenti nel ragionamento, per renderli consapevoli degli errori più ricorrenti e quindi indurli alla riflessione, all'attenzione oltre che per intraprendere azioni mirate di recupero e di consolidamento date le gravi e diffuse lacune pregresse evidenziatesi nella

preparazione della maggior parte degli studenti.

Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento
Funzioni	Conoscere il concetto di funzione: classificazione delle funzioni. Le funzioni continue. Dominio di funzione	discreto
Limiti	Comprendere il concetto di limite di una funzione. Saper calcolare i limiti delle funzioni.	discreto
Derivate	Comprendere il concetto di derivata. Conoscere le derivate delle funzioni elementari. Regole di derivazione. Saper calcolare la derivata di una funzione e derivate successive.	discreto
Teoria degli asintoti	Saper determinare eventuali asintoti verticali, orizzontali, obliqui di una funzione	discreto
Studio di funzioni reali ad una variabile reale	Ricerca di punti stazionari Determinazione di eventuali punti di massimo, minimo relativi . Saper tracciare il grafico di semplici funzioni razionali intere o fratte. Saper interpretare il grafico di una funzione	buono
Calcolo combinatorio e Probabilità	Permutazioni, disposizioni, combinazioni e coefficiente binomiale	discreto
Complementi di calcolo delle probabilità	Probabilità composte ed eventi indipendenti	buono
Calcolo integrale	Proprietà del calcolo integrale definito e il suo calcolo. La linearità dell'integrale indefinito.	discreto

(Prof. ssa Annalisa Bacciottini)

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VB- indirizzo servizi di sala e di vendita

Disciplina	Scienze Motorie e Sportive
Ore di lezione settimanali	N. 2 ORE SETTIMANALI
Libro di testo	"IN MOVIMENTO VOLUMEUNICO". Ed. Marietti Scuola. Autori: FIORINI GIANLUIGI, CORETTI STEFANO, BOCCHI SILVIA.
Docente	David Dettori
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.
Competenze	1.Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità. 2.Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta. 3.Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali 4.Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso.
Abilità	1.Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. assumere posture corrette a carico naturale. 2.Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica. organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici. 3.Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali. 4.Adottare un sano stile di vita.

Metodi utilizzati	1.Lezioni partecipate; 2.Osservazione diretta finalizzata; 3.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; 4.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.
Strumenti	Per la parte pratica, sono stati utilizzati gli strumenti disponibili a scuola (palloni, cerchi, funicelle, coni, calcio balilla, ping pong). Per quanto riguarda le lezioni teoriche è stato previsto l' uso del libro di testo, di schede e materiali prodotti dall'insegnante.
Spazi	Aula, piazzale esterno, palestra.

segue scheda disciplinare			
Tipologia delle verifiche	**Criteri di valutazione delle verifiche**		
Verifiche scritte			
Verifiche orali			
Verifiche pratiche	Sono stati svolti test pratici per valutare le diverse capacità motorie, tre nel trimestre e tre nel pentamestre.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**
-			

segue scheda disciplinare			
Blocchi tematici svolti nell'anno	**Obiettivi**	**Livello di approfondimento**	**Eventuali discipline coinvolte**

Orvieto, 25/04/2023

Firma Docente

David Dettori

Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°B

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)	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.		

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			