

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

Documento Del Consiglio Di Classe  
Classe 5 sez. C

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera  
**articolazione Enogastronomia**

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	16
9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione	17
10. I tempi	17
11. Le competenze operative	17
12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	17
13. Attività di recupero e di orientamento	18
14. Le verifiche	19
15. Criteri generali di valutazione	19
16. Crediti formativi	20
17. Attività e progetti	21
18. Attività e progetti attinenti a Educazione Civica	22
19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche	29
20. Simulazioni prove Esame di Stato	29
21. Allegati	29



## 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.



## 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.



**3. Quadro orario disciplinare**

**Ore settimanali relative all'ultimo anno di corso**

<i>Materia</i>	<i>ore</i>
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 Enogastronomia Cucina	5
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	2
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Totale ore	32

\*\* Educazione civica trasversale a tutte le discipline

**4. Composizione del Consiglio di Classe**

Docente	Materia	Continuità Didattica		
		classe 3°	classe 4°	classe 5°
Rossana Mariani	Lingua e letteratura italiana	SI	SI	SI
Rossana Mariani	Storia	SI	SI	SI
Carletti Lucia	Lingua straniera Inglese	NO	SI	SI
Bartolini Donatella	Seconda lingua straniera Francese	SI	SI	SI
Pollini Marzia	Matematica	NO	NO	SI
Camilli Marco	Diritto e tecniche amministrative	NO	NO	SI
Perali Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI	SI
Anniboletti Luigi	Laboratorio Enogastronomia Cucina	SI	SI	SI
Anniboletti Luigi	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	SI	SI	SI



Dettori David	Scienze motorie e sportive	SI	SI	SI
Leonardi Maria Caterina	Religione cattolica o attività alternative	SI	SI	SI
Meluni Alessandro	Sostegno	NO	NO	SI
Lanfiuti Baldi Chiara	Sostegno	NO	NO	SI
Paolucci Francesca	Sostegno	NO	NO	SI
Aquili Silvia	Sostegno	SI	NO	SI
Moretti Lorenzo	Sostegno	NO	NO	SI

Docente coordinatore di classe: Prof.ssa Perali Anna

## **5. Composizione e storia della classe**

OMISSIS

### **Storia della classe**

Il gruppo classe, composto da 16 alunni, 7 studentesse e 9 studenti, provenienti per la maggior parte dal comprensorio orvietano, si è costituito al terzo anno di corso, in ragione della scelta dell'indirizzo professionale. Durante il secondo biennio l'assetto si è modificato più volte, non solo in relazione ad alunni che hanno dovuto ripetere l'anno in terzo e abbandonato gli studi in quarto, ma anche per l'inserimento, all'inizio dello scorso anno, di tre nuovi ragazzi provenienti dal Centro di Formazione Professionale di Viterbo.

Nel presente anno scolastico una studentessa ha sospeso la frequenza all'inizio del primo trimestre.

Alla classe sono stati abbinati 7 candidati esterni che dovranno superare un esame preliminare per poter essere ammessi all'esame di Stato.

All'interno della classe sono presenti 7 alunni con Bisogni Educativi Speciali: 5 con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e 2 con certificazione ai sensi della legge 104/92, uno ad obiettivi minimi e uno con programmazione differenziata.

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).

Il gruppo si caratterizza per un profilo piuttosto eterogeneo nelle conoscenze, nelle competenze acquisite, nella frequenza e nella partecipazione, evidenziando tre diverse fasce di livello.

Un numero esiguo di studenti ha lavorato durante l'anno scolastico con continuità e impegno, mostrando un approccio più consapevole allo studio e un interesse costante alle attività proposte. Tali alunni hanno per questo acquisito una discreta conoscenza in tutti gli ambiti disciplinari e un'apprezzabile capacità rielaborativa; hanno partecipato in modo costruttivo al dialogo educativo e sviluppato competenze diversificate.

La parte più consistente degli studenti ha mostrato, invece, un'altalenante propensione allo studio, mancando a volte di regolarità e precisione nello svolgimento del lavoro a casa, soprattutto nel primo periodo di valutazione. Ciò nonostante gli alunni hanno partecipato con interesse alla didattica delle materie dell'area d'indirizzo, mostrando

sufficienti capacità logico-concettuali e adeguate competenze operative. Il livello di preparazione raggiunto è risultato più che sufficiente in quasi tutte le discipline.

Infine, solo pochi alunni hanno manifestato evidenti incertezze nel porsi in modo autonomo di fronte ai doveri scolastici. Le fragilità pregresse e la mancanza di un efficace metodo di studio non hanno permesso a questi studenti di raggiungere una preparazione pienamente sufficiente in tutte le materie, per questo, sono state costanti le sollecitazioni dei docenti ad un impegno maggiore durante tutto l'anno scolastico, in particolare in vista degli esami di Stato.

Il potenziamento dell'attività in classe, vista come unico momento di apprendimento, e l'utilizzo di strategie didattiche personalizzate hanno permesso ai docenti di lavorare, prevalentemente, sull'acquisizione dei concetti di base, non sempre raggiunti.

Il percorso di studi di tali allievi è stato, inoltre, caratterizzato da numerose assenze e ritardi in ingresso, che ne hanno condizionato il rendimento.

Va sottolineato però che diversi ragazzi provengono da aree lontane dal comune di Orvieto e, oltre a studiare, lavorano spesso presso attività ristorative e non, contribuendo al sostegno familiare.

In questi anni è stato costante l'impegno dei docenti nel cercare di costruire un gruppo classe coeso e volto all'aiuto reciproco, ma difficoltà di confronto e relazione, sia tra i compagni che con gli insegnanti del Consiglio di classe, non hanno permesso il raggiungimento di tale obiettivo.

Per meglio comprendere il percorso della classe, è ovviamente necessario considerare l'effetto dei due anni di pandemia che, oltre a determinare un forte cambiamento nell'apprendimento e nell'approccio alle discipline, ha anche limitato le interazioni e le attività sociali, producendo, in molti studenti, atteggiamenti di isolamento e distacco.

Il comportamento durante le attività didattiche è stato abbastanza corretto ed è migliorato nel corso degli anni, anche se più volte è stato necessario richiamare gli studenti al rispetto delle regole e di quanto previsto dal Regolamento d'Istituto.

## **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 cucina. Tutte le conoscenze di carattere economico-giuridico, linguistico ed enogastronomico 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, riportati nella tabella che segue:



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

### **Obiettivi disciplinari**

Gli obiettivi disciplinari sono riportati nella scheda disciplinare di ogni docente della classe, parte integrante del presente documento (allegato C).

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

### **7. Nuclei tematici interdisciplinari**

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





Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Alimentazione	Laboratorio di cucina
<b>SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE</b> <i>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.</i>	<b>Competenza n. 2</b> 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.	<b>G. Pascoli:</b> Il rapporto con la natura, il paesaggio specchio dell'anima, il tema della famiglia-nido.  <b>I.Svevo:</b> La profezia di un'apocalisse cosmica nella pagina finale del romanzo "La coscienza di Zeno"	<b>La fine della Seconda guerra mondiale.</b> Gli ordigni bellici: dalla bomba atomica alla distruzione nucleare.	<b>Sustainability and the Environment</b>  - Ethical Shopping, - Is being vegan more environmentally friendly? - Alternative Diets : vegetarian and vegan.	<b>Studio della funzione:</b> funzione polinomiale e fratta, punti essenziali.	<b>Les Contaminations</b> La maîtrise des Points Critiques Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.	<b>Contaminanti nella catena alimentare e malattie correlate:</b> contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche  <b>Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi:</b> la Dieta sostenibile  <b>Prodotti slow food:</b> cibi buoni, puliti e giusti	<b>La tipicità come risposta alla globalizzazione del gusto:</b> i prodotti tipici, sostenibilità e Km 0

1



Nucleo tematico fondamentale d'indirizzamento - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Alimentazione	Laboratorio di cucina
<p><b>SALUTE E BENESSERE</b> QDR n. 1</p> <p><i>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.</i></p> <p><b>2</b></p>	<p><b>Competenza n. 4</b> 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.</p>	<p><b>Pirandello:</b> il tema della follia nelle novelle e nei romanzi.</p> <p><b>Svevo:</b> la figura dell'inetto e il contrasto tra salute e malattia nei romanzi.</p>	<p><b>L'età giolittiana:</b> riforme sociali, politiche ed economiche</p>	<p><b>Health and wellness -</b> -The Eatwell Plate</p>	<p>La probabilità classica e degli eventi intersezione ed Unione.  Probabilità dell'evento contrario</p>	<p><b>L'Alsace et ses produits:</b> La production du Foie gras La choucroute La route des vins et le Crémant d'Alsace</p>	<p><b>Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie:</b> diete nelle malattie cardiovascolari, metaboliche</p>	<p><b>Stili alimentari vegetariani, la dieta mediterranea</b></p>
<p><b>LAVORO E SICUREZZA</b> QDR n. 3</p> <p><i>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.</i></p> <p><b>3</b></p>	<p><b>Competenza n. 3</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute mentale e ti nei luoghi di lavoro.</p>	<p><b>G. Verga:</b> analisi della novella "Rosso Malpelo". L'artificio della regressione e dello straniamento.</p> <p><b>L. Pirandello:</b> analisi della novella "Ciaula scopre la luna". Il mito della nascita e la scoperta inconsapevole del mondo.</p>	<p><b>Il primo dopoguerra:</b> la crisi economica, le prime proteste sociali, il biennio rosso e la nascita dei partiti di massa.</p>	<p><b>First steps into the workplace</b> CVs and job interviews.</p>	<p>Lo studio di funzione dalla lettura del grafico</p>	<p><b>La méthode HACCP et l'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques.</b></p>	<p><b>Igiene e sicurezza degli alimenti:</b> sistema HACCP, igiene del personale e dei luoghi di lavoro.  Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</p>	<p><b>Il TUSL:</b> soggetti e ruoli nella sicurezza e tutela nel luogo di lavoro</p>



Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Alimentazione	Laboratorio di cucina
<b>L'IMPRESA RISTORATIVA</b> QDR n. 8 <i>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.</i>	<b>Competenza n. 9</b> Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. <b>Competenza n. 4</b> 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.	<b>D'Annunzio: il rapporto tra arte e vita.</b> <b>Analisi del romanzo "Il piacere": la figura di Andrea Sperelli.</b> <b>I.Svevo: l'influenza dell'ambiente triestino e dello spirito imprenditoriale nella formazione dello scrittore e nel suo rapporto con la letteratura</b>	<b>Lo sviluppo industriale nelle varie epoche: dal protezionismo o al liberismo economico.</b> <b>Il miracolo economico della seconda metà degli anni '50.</b>	<b>"Customer care"</b>  - Allergies and Intolerances	Simmetria e positività di una funzione $q$	<b>L'hygiène - alimentaire</b> Les règles élémentaires pour éviter les principaux risques d'intoxication alimentaire.	<b>La sana alimentazione: la ristorazione collettiva</b>  <b>Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie: allergie ed intolleranze alimentari</b>	<b>Banqueting e catering due realtà a confronto</b>





Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Alimentazione	Laboratorio di cucina
<p><b>LA QUALITÀ</b> 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.</p> <p><b>5</b></p>	<p><b>Competenza n. 5</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza n. 7</b> 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.</p>	<p><b>Verga:</b> Cibo e prodotti tipici mediterranei nelle sue opere.</p> <p>La poetica del Verismo, "I Malavoglia" e l'ideale dell'ostrica.</p>	<p>La questione meridionale e sociale.</p> <p>La politica economica di Stalin, Mussolini e Hitler.</p> <p>La battaglia del grano</p>	<p><b>"Total quality" : food and land</b></p> <p>- Orvieto plain secondo bean SLOW FOOD presidium for biodiversity</p>	<p><b>I limiti:</b> algebra dei limiti, forme indeterminate <math>0/0, \infty/\infty</math>, asintoti verticali e orizzontali</p>	<p><b>Les labels de qualité</b> Le label rouge, l'AOC dans la production des fromages français.</p>	<p><b>Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi:</b> la qualità alimentare, i marchi di tutela e le frodi alimentari.</p>	<p><b>I prodotti di qualità:</b> i marchi europei DOP IGP STG</p>



Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Alimentazione	Laboratorio di cucina
<b>VIAGGI E SAPORI DEL MONDO</b> <i>QDR n. 7</i> <i>Letture e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</i>	<b>Competenza n. 11</b> 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.  <b>Competenza n. 7</b> 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.	La promozione del turismo letterario: il parco dedicato al poeta <b>Salvatore Quasimodo</b> . Analisi della lirica "Alle fronde dei salici"	<b>La seconda guerra mondiale:</b> dall'8 settembre 1943 alla fine del conflitto.	<b>Among UNESCO's intangible, cultural heritages</b>  - The Mediterranean Diet	Funzione continua e discontinua: punti di discontinuità	<b>La Provence et ses produits en particulier la Bouillabaisse</b>	<b>Alimentazione</b> come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose: cibo e religione  <b>La sana alimentazione:</b> Stili alimentari	<b>IL cibo e la religione.</b>



Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Alimentazione	Laboratorio di cucina
<p><b>MADE IN ITALY</b> 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.</p>	<p><b>Competenza n. 1</b> Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p><b>D'Annunzio:</b> la ricerca del gusto raffinato unico e inimitabile e la promozione del mito di sé stesso.</p> <p>Il Panismo e l'antropomorfizzazione della natura: analisi della poesia "La pioggia nel pineto"</p>	<p>L'interventismo e il nazionalismo nella prima guerra mondiale.</p> <p>Il mito della "vittoria mutilata" e l'impresa di Fiume.</p>	<p><b>Adopt incisive strategies of communication and advertisement</b></p> <p>- Eating Disorders (trying more balanced diets)</p>	<p>Dominio e campo di esistenza delle funzioni polinomiali, fratte e radici</p>	<p><b>La pyramide alimentaire</b> La prise de poids dépend des quantités d'aliments ingérés et des facteurs hormonaux, génétiques, constitutionnels et métaboliques.</p>	<p><b>La sana alimentazione:</b> la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p>	<p><b>Il menù:</b> le sue regole e funzioni</p>



Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo - QDR	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Alimentazione	Laboratorio di cucina
<b>TRADIZIONE E INNOVAZIONE</b> QDR n. 6 <i>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.</i>	<b>Competenza n. 1</b> Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. <b>Competenza n. 10</b> Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Le avanguardie letterarie: il rapporto tra presente e passato. F.T. Marinetti e il "Manifesto del Futurismo"  La cucina futurista.	La prima guerra mondiale e il trattato di Versailles.	<b>Healthy eating habits</b>  - Organic Food and GMOs	Le derivate	<b>Les desserts et la pâtisserie</b> Les différentes typologies de crèmes et de desserts français.	<b>Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose:</b> I nuovi prodotti alimentari	<b>Le tecniche di cottura:</b> la cottura degli alimenti, conduzione, convezione e irraggiamento

8



**8. Metodologie e strategie didattiche**

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

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

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

Per la maggior parte degli alunni è prevalso un atteggiamento scolastico individuale più recettivo che riflessivo; non sempre l'impegno e la partecipazione, soprattutto nella prima metà dell'anno scolastico, hanno permesso l'attivazione di reali processi di recupero.

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





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

### **9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione**

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

Le linee guida considerano i compiti dei gruppi di lavoro inclusione (GLI), del gruppo di lavoro (GLO), degli insegnanti di sostegno e curricolari, 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.

<b>1° trimestre</b>	dal 14/09/2022 al 22/12/2022
<b>2° pentamestre</b>	dal 09/01/2023 al 10/06/2023

### **11. Le competenze operative**

Per quanto riguarda le competenze operative, gli alunni hanno potuto vivere attività di laboratorio dedicate e momenti di lavoro extracurricolare, svolti nell'ambito di eventi e manifestazioni a cui la scuola ha preso parte, potenziando fortemente le abilità e le capacità pratiche in situazioni reali. Infatti significative ed altamente formative sono state le numerose attività esterne collegate con il territorio: stage, 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 buone attitudini professionali e passione per il lavoro.

### **12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento**

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, organizzati dalla scuola a partire dal terzo anno e attivati nel territorio, attraverso convenzioni con aziende del settore ristorativo.

L'indicazione oraria riportata fa riferimento al **numero massimo delle ore computabili** per ogni singola tipologia di percorso, non tutti gli alunni hanno svolto le stesse attività e per lo stesso monte ore, pertanto, per ogni indicazione specifica si fa riferimento al curriculum dello studente.

Attività PCTO	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
	Ore - Dettaglio attività		
Stage aziendali	<b>120 ore</b> - Attività in aziende convenzionate del territorio	<b>80 ore</b> - Attività in aziende convenzionate del territorio	–
Momenti di formazione e incontri con Esperti	<b>4 ore</b> - Corso online sulla Sicurezza	<b>4 ore</b> - Corso online sulla Sicurezza	–
Eventi dell'Istituto	<b>6 ore</b> - Coffee Break Anniversario Corpo Guardie penitenziarie  <b>6 ore</b> - Ricevimenti interni  <b>120 ore</b> - Viaggio stage in Sardegna	<b>36 ore</b> - Orvieto città del Gusto e dell'Arte  <b>29 ore</b> - Ricevimenti interni	<b>6 ore</b> - Orvieto città del Gusto e dell'Arte  <b>16 ore</b> - Bar Didattico

### 13. Attività di recupero e di orientamento

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

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



#### 14. Le verifiche

Il Consiglio di classe, nel percorso didattico-educativo, ha dato molta importanza al momento della verifica, strumento indispensabile per raccogliere tutti gli elementi utili per la valutazione dell'allievo e per costruire un giudizio il più possibile completo su ciascuno di essi.

Sono stati utilizzati vari tipi di verifiche: prove scritte, verifiche orali, questionari, esercitazioni alla lavagna, domande dal posto, prove strutturate e semi-strutturate, simulazione della prima e seconda prova scritta indicate dal MI, 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)

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
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**

Si indica di seguito una tabella riepilogativa delle principali attività e progetti che hanno coinvolto la classe nel secondo biennio e nel quinto anno.

<b>A.S.</b>	<b>Attività e progetti</b>	<b>Obiettivi</b>
<b>Terzo anno</b>	<b>Laboratorio di Recupero Solidale</b>	Sensibilizzare gli studenti alla solidarietà sociale e al riuso-riciclo, quindi alla sostenibilità ambientale ad ampio raggio, oltre che potenziare le specifiche competenze laboratoriali; stimolare gli studenti a costruire la propria dimensione di cittadino consapevole attraverso il mettere le proprie competenze a disposizione del territorio di appartenenza e delle persone socialmente fragili.
<b>Quarto anno</b>	<b>Olio in cattedra</b>  <b>Combiguru Challenge</b>	<p>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.</p> <p>Competizione internazionale capace di regalare agli studenti degli Istituti alberghieri un'esperienza formativa non convenzionale, attraverso l'utilizzo di una piattaforma digitale in cui i ragazzi hanno potuto apprendere preziose nozioni di cucina e pasticceria e, successivamente, sfidarsi.</p>



<b>Quinto anno</b>	<b>Giornata dei diritti umani</b>	Approfondimento sul tema della condizione delle donne afgane, con la Principessa Soraya Malek d'Afghanistan, e sul ruolo della donna durante l'era fascista, con il Prof. Angelo Bitti.
	<b>Cibo buono, pulito e giusto</b>	Incontro con la Prof.ssa Monica Petronio, referente Slow Food Umbria, per approfondire il tema della sostenibilità ambientale, della qualità delle produzioni agroalimentari e dei Presidi SF Umbria.
	<b>Chef Ciotola a 360°</b>	Percorso sensoriale con lo chef non vedente Antonio Ciotola sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti. Gli studenti, attraverso "giochi al buio" hanno potuto sperimentare le difficoltà che una persona non vedente incontra nella quotidianità e il successo che si può raggiungere attraverso la forza di volontà e la dedizione.

#### **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, l'attività è stata organizzata e condotta dal docente di diritto e tecniche amministrative Prof. Marco Camilli, nominato referente per la classe. Nello specifico, 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 ciascuna di esse l'attività è stata articolata in un impegno 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.

<b>Titolo UdA</b>	<b>DIRITTI UMANI</b>
<b>Contestualizzazione</b>	<p>L'educazione ai diritti umani è un diritto umano fondamentale. L'istruzione deve essere indirizzata al pieno sviluppo della personalità umana ed al rafforzamento del rispetto dei diritti umani e delle libertà fondamentali.</p> <p>I diritti umani sono importanti perché nessun individuo può sopravvivere da solo e le ingiustizie diminuiscono la qualità della vita a livello personale, locale e globale. Ciò che facciamo in Europa ha un effetto su ciò che accade nel resto del mondo. Ad esempio, i vestiti che indossiamo possono essere stati creati con il lavoro minorile in Asia, mentre l'eredità della storia coloniale europea contribuisce alle turbolenze politiche e religiose in Iraq, Somalia e Afghanistan, che fanno in modo che ci siano richiedenti asilo disperati a bussare alle nostre porte. Allo stesso modo, milioni di persone in Africa e in Asia</p>



	<p>vengono sfollate a causa delle conseguenze del cambiamento climatico, causato in gran parte dalle attività dei paesi industrializzati. Tuttavia, non è solo perché le violazioni dei diritti umani in altre parti del mondo ricadono su di noi; il dovere di prendersi cura degli altri è parte di una morale fondamentale che si trova in tutte le culture e le religioni. Le violazioni dei diritti umani accadono ovunque, non solo in altri paesi, ma anche a casa propria, ed è per questo che l'educazione ai diritti umani è importante. Solo con la piena consapevolezza, comprensione e rispetto dei diritti umani possiamo sperare di sviluppare una cultura in cui gli stessi siano rispettati, piuttosto che violati. Il diritto all'educazione ai diritti umani è quindi sempre più riconosciuto come un diritto umano in sé.</p>
<b>Destinatari</b>	CLASSE 5C IISACP ORVIETO
<b>Monte ore complessivo</b>	33 ORE
<b>Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA</b>	<p>Introduzione all'educazione ai diritti umani Partiamo dal Preambolo alla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, 1948: "Ogni individuo e ogni organo della società ... si sforzi di promuovere, con l'insegnamento e l'educazione, il rispetto di questi diritti e queste libertà.." "L'insegnamento e l'educazione per promuovere il rispetto per questi diritti e queste libertà" è il fondamento dell'educazione ai diritti umani. Tuttavia, prima di guardare a cosa sia l'educazione ai diritti umani e come si pratici, è necessario chiarire che cosa siano "questi diritti e queste libertà" di cui si occupa l'educazione ai diritti umani. Iniziamo, dunque, con una breve introduzione ai diritti umani.</p> <p>Che cosa sono i diritti umani? Possono le persone usare e difendere i diritti umani se non li hanno mai studiati? Possono le persone usare e difendere i diritti umani se non li hanno mai studiati? Nel corso della storia ogni società ha sviluppato sistemi per garantire la coesione sociale attraverso la codifica dei diritti e delle responsabilità dei suoi cittadini. E' stato infine nel 1948 che la comunità internazionale si è riunita per concordare un codice di diritti che sarebbe stato vincolante per tutti gli Stati; questa è stata la Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.</p> <p>Dal 1948 altri documenti sui diritti umani sono stati concordati, tra cui, per esempio, la Convenzione Europea dei Diritti Umani nel 1950 e la Convenzione sui Diritti dell'Infanzia e dell'Adolescenza nel 1990. I diritti umani riflettono bisogni umani fondamentali; essi stabiliscono le norme fondamentali senza le quali le persone non possono vivere in dignità. I diritti umani riguardano uguaglianza, dignità, rispetto, libertà e giustizia. Esempi di diritti comprendono la libertà dalla discriminazione, il diritto alla vita, la libertà di parola, il diritto al matrimonio e alla famiglia e il diritto all'educazione.</p> <p>I diritti umani sono posseduti da tutte le persone equamente, universalmente e per sempre. I diritti umani sono universali, cioè essi sono gli stessi per tutti gli esseri umani in ogni nazione. Essi sono inalienabili, indivisibili e interdipendenti, cioè, non possono essere portati via - mai; tutti i diritti sono ugualmente importanti e sono complementari, ad esempio il diritto alla partecipazione al Governo e alle elezioni libere dipendono dalla libertà di parola.</p>



<b>Competenze/Competenze target</b>	<p>Leggere, comprendere e interpretare gli articoli delle Dichiarazioni dei Diritti dell'uomo, cogliere le idee, i valori e i messaggi positivi che li sottendono</p> <p>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, facendo valere i propri diritti e bisogni, riconoscendo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità, anche nei confronti dell'ambiente.</p> <p>Comprendere l'urgenza che tutti i popoli possano vivere una vita dignitosa, in cui vengano garantiti i fondamentali diritti dell'uomo</p> <p>Riconoscere l'importanza del dialogo tra culture diverse, per superare stereotipi e pregiudizi</p> <p>Comprendere il contesto storico, filosofico e culturale che ha portato ad alcune innovazioni di carattere scientifico-tecnologico</p> <p>Comprendere i cambiamenti determinati dalle attività umane ed essere consapevoli della responsabilità di ciascun cittadino</p> <p>Prendere consapevolezza delle problematiche ambientali provocate dall'uomo, in contrasto con le criticità naturali</p> <p>Sviluppare una maggior attenzione verso il territorio e una maggior sensibilità verso i problemi ambientali</p>
<b>Insegnamenti coinvolti</b>	<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA E RICETTIVA</p> <p>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</p> <p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p> <p>STORIA</p> <p>LINGUA INGLESE</p> <p>LINGUA FRANCESE</p> <p>MATEMATICA</p> <p>LABORATORIO CUCINA E ARTE BIANCA</p> <p>SCIENZE MOTORIE</p> <p>RELIGIONE</p>
<b>Attività degli studenti</b>	<p>Analisi e valutazione di testi, articoli e case study</p> <p>Comprensione e discussione di testi</p> <p>Visione di documentari</p> <p>Collaborazione con gli altri componenti della classe</p> <p>Interazione con i docenti</p>
<b>Attività di accompagnamento dei docenti</b>	<p>Attività didattiche frontali, interattive e cooperative</p> <p>Attività di supporto per la realizzazione delle presentazioni</p> <p>Fornire materiali per lo studio e l'approfondimento della tematica come testi, articoli, video, immagini, ecc.</p>
<b>Prodotti/Realizzazioni in esito</b>	<p>Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta</p>





<b>Valutazione dei risultati di apprendimento</b>	<p>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO: Interpretazione e comprensione delle consegne Svolgimento delle consegne Riflessione sulle proprie azioni e interpretazioni Argomentazione delle scelte Collaborazione e cooperazione</p> <p>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO: Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza Uso del linguaggio specifico settoriale-tecnico-professionale Utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite Creatività e originalità</p> <p>CRITERI DI VALUTAZIONE DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA: Riflessione sul proprio operato Ricostruzione delle fasi del percorso Valutazione e rielaborazione percorsi Trasferimento di sapere e saper fare in situazioni nuove</p> <p>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.</p>
---	---

<b>Titolo UdA</b>	<b>SOSTENIBILITA' E AMBIENTE</b>
<b>Contestualizzazione</b>	<p>Ogni attività dell'uomo presuppone un'interazione con l'ambiente in cui vive, e la salvaguardia di questo sistema è un punto centrale per poter assicurare la qualità della vita delle generazioni future: sono queste le basi dell'ecosostenibilità ambientale. Si tratta in sostanza di trovare il modo per continuare a produrre beni e servizi che siano utili all'uomo senza depauperare l'ambiente, ma anzi consentendogli di non degradarsi a causa dell'intervento dell'uomo. A dare una misura di questi sforzi e degli obiettivi da raggiungere per rimettere a posto alcune storture che si sono create nel tempo è la sostenibilità, che viene essenzialmente declinata in tre sottocategorie: la sostenibilità ambientale, quella sociale e quella economica.</p> <p><b>Perché è importante la sostenibilità ambientale</b></p> <p>Se si consulta un dizionario o un'enciclopedia per arrivare alla definizione di sostenibilità, il risultato porta a "uno sviluppo in grado di assicurare il soddisfacimento dei bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri. A coniare il concetto fu 50 anni fa, nel 1972, la prima conferenza delle Nazioni Unite sull'Ambiente. Per arrivare al concetto di sviluppo sostenibile però saranno necessari ancora quindici anni, con la pubblicazione nel 1987 del rapporto della commissione mondiale per l'ambiente e lo sviluppo istituita nel 1983, "Il futuro di tutti noi".</p>



Destinatari	CLASSE 5C IISACP ORVIETO
Monte ore complessivo	33 ORE
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	<p><b>Cosa si intende per ecosostenibilità ambientale?</b></p> <p>Restringendo la visuale all'ambito ambientale, per sostenibilità si intende la dinamica secondo la quale lo sfruttamento delle risorse, i piani di investimento, le nuove possibilità messe a disposizione dalle innovazioni tecnologiche le azioni dei governi e delle istituzioni vadano in un'unica direzione, quella di valorizzare l'attuale potenziale e quello futuro per far fronte al meglio ai bisogni e alle aspirazioni dell'umanità.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Competenze/Competenze target	<p><b>1) competenza alfabetica funzionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale</li></ul>



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
- 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**



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi</li><li>• Capacità di trasformare le idee in azioni</li><li>• Capacità di riflessione critica e costruttiva</li><li>• Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza</li><li>• Capacità di accettare la responsabilità</li></ul> <p><b>8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia</li><li>• Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali</li><li>• Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente</li><li>• Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità</li></ul>
<b>Insegnamenti coinvolti</b>	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA E RICETTIVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE MATEMATICA LABORATORIO CUCINA E ARTE BIANCA SCIENZE MOTORIE RELIGIONE
<b>Attività degli studenti</b>	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 Incontri con esperti esterni
<b>Attività di accompagnamento dei docenti</b>	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.
<b>Prodotti/Realizzazioni in esito</b>	Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta
<b>Valutazione dei risultati di apprendimento</b>	<p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Interpretazione e comprensione delle consegne</li><li>Svolgimento delle consegne</li><li>Riflessione sulle proprie azioni e interpretazioni</li><li>Argomentazione delle scelte</li><li>Collaborazione e cooperazione</li></ul> <p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza</li><li>Uso del linguaggio specifico settoriale-tecnico-professionale</li><li>Utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite</li><li>Creatività e originalità</li></ul> <p><b>CRITERI DI VALUTAZIONE DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>Riflessione sul proprio operato</li><li>Ricostruzione delle fasi del percorso</li><li>Valutazione e rielaborazione percorsi</li><li>Trasferimento di sapere e saper fare in situazioni nuove</li></ul>



	<p><b>MODALITÀ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</b>          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.</p>
--	--

**19. Viaggi d’istruzione e uscite didattiche**

Nel corso del quinto anno la classe 5°C ha partecipato all’uscita didattica, organizzata nel mese di marzo, per assistere alla rappresentazione teatrale sulla vita e le opere di Luigi Pirandello presso il teatro “Golden” di Roma. Sempre quest'anno la maggior parte degli studenti ha aderito all'unico viaggio d'istruzione svolto nel triennio, nel mese di aprile, per partecipare al VI Forum Internazionale dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera (Foodexp) nella città di Lecce. Tale occasione ha permesso di visitare il centro storico della città alla scoperta di numerosi luoghi d'arte e cultura del barocco pugliese.

**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, previsti per i percorsi di studio afferenti gli indirizzi degli Istituti Professionali, i quali definiscono i nuclei tematici fondamentali d’indirizzo correlati alle competenze in uscita.

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

**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	Rossana Mariani	
Storia	Rossana Mariani	
Lingua straniera Inglese	Carletti Lucia	
Seconda lingua straniera Francese	Bartolini Donatella	
Matematica	Pollini Marzia	
Diritto e tecniche amministrative	Camilli Marco	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Perali Anna	
Laboratorio Enogastronomia Cucina	Anniboletti Luigi	
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	Anniboletti Luigi	
Scienze motorie e sportive	Dettori David	
Religione cattolica o attività alternative	Leonardi Maria Caterina	
Sostegno	Meluni Alessandro	
Sostegno	Lanfiuti Baldi Chiara	
Sostegno	Paolucci Francesca	
Sostegno	Aquili Silvia	
Sostegno	Moretti Lorenzo	



Orvieto, 15.05.2023

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Cristiana Casaburo





# ALLEGATO A



**Criteria di assegnazione del credito scolastico CLASSE QUINTA**

Tabella riassuntiva

Media	MIN.	Frazione	Positività	MAX	Fascia
<i>M &lt; 6</i>	7	Fino a 5,75	Fino a 2 positività	7	<i>7 - 8</i>
		5,75	+++	8	
		5,76 5,99	++	8	
<i>M=6</i>	9	6,00	Fino a 2 positività	9	<i>9 - 10</i>
		6,00	+++	10	
<i>6 &lt; M ≤ 7</i>	10	6,01 6,25	+++	11	<i>10 - 11</i>
		6,26 6,49	++		
		6,5 6,75	+		
	6,76 7,00			11	
<i>7 &lt; M ≤ 8</i>	11	7,01 7,25	+++	12	<i>11 - 12</i>
		7,26 7,49	++		
		7,50 7,75	+		
	7,76 8,00			12	
<i>8 &lt; M ≤ 9</i>	13	8,01 8,25	+++	14	<i>13 - 14</i>
		8,26 8,49	++		
		8,50 8,75	+		
	8,76 9,00			14	
<i>9 &lt; M ≤ 10</i>	14	9,01 9,25	+++	15	<i>14 - 15</i>
		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
$6 < M \leq 7$	10 - 11
$7 < M \leq 8$	11 - 12
$8 < M \leq 9$	13 - 14
$9 < M \leq 10$	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	
<b>(1) GENERALE</b> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	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	
	<b>(2) SPECIFICO</b> Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Adeguate con alcune imprecisioni	sufficiente	6	6
		Parziale non del tutto pertinente	mediocre	5	5
		Inadeguata / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
<b>(1) GENERALE</b> Coesione e coerenza testuali.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	10	
	Organica e completa / Completa	distinto/buono	9/8	9/8	
	<b>(2) SPECIFICO</b> Comprensione del testo .	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
<b>GENERALE</b> 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		
<b>GENERALE</b> 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		
<b>(1) GENERALE</b> Conoscenza dei riferimenti culturali.	Puntuale, approfondita ed esauriente	ottimo	10	10	
	Approfondita ed esauriente	distinto/buono	9/8	9/8	
	<b>(2) SPECIFICO</b> Analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica.	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
<b>(1) GENERALE</b> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Autonoma, articolata e pertinente	ottimo	10	10	
	Corretta, articolata, pertinente/ Corretta, pertinente	distinto/buono	9/8	9/8	
	<b>(2) SPECIFICO</b> Interpretazione del testo.	Corretta e abbastanza articolata	discreto	7	7
		Adeguate, 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	DESCRIPTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2	
<b>(1) GENERALE</b> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	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	
	<b>(2) SPECIFICO</b> Individuazione di tesi e argomentazioni.	Adeguate, con alcune imprecisioni	sufficiente	6	9
		Parziale e con alcune incertezze	mediocre	5	6
		Inadeguata / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
<b>(1)GENERALE</b> Coesione e coerenza testuale.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	10	
	Organica e ben articolata / Organica e corretta	distinto/buono	9/8	9/ 8	
	<b>(2)SPECIFICO</b> Uso dei connettivi pertinenti.	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
<b>GENERALE</b> 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		
<b>GENERALE</b> 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		
<b>(1)GENERALE</b> Conoscenza dei riferimenti culturali.	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	
	<b>(2)SPECIFICO</b> Argomentazione.	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
<b>GENERALE</b> 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		
	Adeguate, 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	DESCRIPTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2	
<b>(1)GENERALE</b> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	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	
<b>(2)SPECIFICO</b> Pertinenza del testo, titolo e parafrasi.	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	
<b>(1)GENERALE</b> Coesione e coerenza testuale.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	15	
	Organica e completa / Completa	distinto/buono	9/8	13/12	
	Con lievi imprecisioni, sostanzialmente corretta	discreto	7	11	
	<b>(2)SPECIFICO</b> Esposizione ed organizzazione del testo.	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	
<b>GENERALE</b> 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		
<b>GENERALE</b> 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		
<b>(1)GENERALE</b> Conoscenza dei riferimenti culturali.	Puntuale, approfondita ed esauriente	ottimo	10	15	
	Approfondita ed esauriente	distinto/buono	9/8	13/12	
	Corretta e nel complesso completa	discreto	7	11	
	<b>(2)SPECIFICO</b> Articolazione delle conoscenze.	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	
<b>GENERALE</b> 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		
<i>Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo</i>		<b>Punteggio (max 3/20)</b>
Comprensione errata o assente	0,2	___/3
Comprensione scarsa e difficoltosa	0,8	
Comprensione parziale e superficiale	1,4	
<b>Comprensione sufficiente ed essenziale</b>	<b>1,8</b>	
Comprensione discreta ed adeguata alle richieste	2,2	
Comprensione buona ed esauriente	2,6	
Comprensione completa ed approfondita	3,0	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione</i>		<b>Punteggio (max 6/20)</b>
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	
<b>Padronanza delle conoscenze essenziale e generica, argomentazione schematica ma sufficiente</b>	<b>3,6</b>	
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	
<i>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</i>		<b>Punteggio (max 8/20)</b>
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	
<b>Padronanza essenziale delle competenze di base e applicazione semplice di procedimenti, regole e proprietà</b>	<b>4,8</b>	
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	
<i>Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale</i>		<b>Punteggio (max 3/20)</b>
Correttezza morfosintattica e linguaggio specifico scarsi o assenti	0,3	___/3
Parziale correttezza morfosintattica, limitato utilizzo di linguaggio specifico	1,2	
<b>Correttezza sufficiente e linguaggio non sempre pertinente ma complessivamente sufficiente</b>	<b>1,8</b>	
Correttezza adeguata e linguaggio appropriato	2,4	
Buona correttezza e linguaggio curato e specifico	3,0	
<b>Punteggio totale</b>		<b>___/20</b>

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 curriculum, 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, utilizzando 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 collegare 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 ampie e 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Il Presidente

I Commissari



## ALLEGATO C

**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°C**

<b>Disciplina</b>	Italiano
<b>Ore di lezione settimanali</b>	4 ore
<b>Libro di testo</b>	P. Di Sacco, <i>La scoperta della letteratura</i> , v. 3, Pearson, 2016
<b>Docente</b>	Prof.ssa Rossana Mariani
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper decodificare e ricodificare il testo e collocarlo nel suo contesto storico</li> <li>- Padroneggiare gli strumenti espressivi nella comunicazione orale e nella produzione scritta</li> <li>- Saper interpretare e rielaborare in modo autonomo le conoscenze</li> <li>- Saper formalizzare le conoscenze acquisite anche con l'uso degli strumenti informatici</li> <li>- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione del patrimonio artistico-letterario</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia alla metà del Novecento, attraverso una selezione di autori e testi emblematici.</li> <li>- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.</li> <li>- Significative produzioni letterarie di autori italiani e internazionali.</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<p><i>Asse dei linguaggi:</i>  <b>Competenza in uscita n. 2</b>          Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 4</b>          Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 6</b>          Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 7</b>          Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere i tratti caratteristici di uno scrittore attraverso le sue opere.</li> <li>- Comprendere la struttura di un'opera letteraria, analizzarne lo stile, interpretarne i contenuti.</li> <li>- Comprendere lo sviluppo di un genere letterario.</li> <li>- Mettere in relazione un autore con il panorama storico-culturale coevo anche in prospettiva interculturale.</li> <li>- Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare.</li> <li>- Identificare le tappe fondamentali che hanno caratterizzato il processo di sviluppo della cultura letteraria italiana.</li> <li>- Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle tipologie e alle diverse situazioni comunicative.</li> </ul>
<b>Metodi utilizzati</b>	<p>Lezione frontale          Lezione espositiva          Lezione partecipata          Discussione guidata e dibattiti          Metodo induttivo e deduttivo</p>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo e dispense</li> <li>- Mappe e sintesi</li> <li>- Sussidi multimediali</li> <li>- Articoli di giornale</li> <li>- Materiali prodotti dall'insegnate</li> <li>- Visione di filmati</li> </ul>

<b>Spazi</b>	Aula scolastica – Aula magna		
<b>Tipologia delle verifiche</b>	<b>Criteri di valutazione delle verifiche</b>		
<b>Verifiche scritte</b> Elaborazione di diverse tipologie testuali (tipologia A, B e C), temi, questionari a risposta aperta, prove semi-strutturate.	Indicatori stabiliti nel <i>Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato</i>		
<b>Verifiche orali</b> Possesso delle conoscenze della storia letteraria, padronanza complessiva dei contenuti disciplinari, capacità di orientarsi anche attraverso collegamenti e relazioni, comprensione e commento di un testo letterario.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquisizione delle conoscenze</li> <li>✓ Organicità dell'argomentazione</li> <li>✓ Rielaborazione personale - approfondimenti</li> <li>✓ Padronanza della lingua</li> </ul>		
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
<p style="text-align: center;"><b>Modulo 1</b> <i>Naturalismo e Verismo</i> <i>Simbolismo e Decadentismo</i></p> <p>Il Positivismo ed il movimento letterario del Naturalismo. Il Verismo italiano: evoluzione della poetica e ragioni ideologiche del Verismo. Giovanni Verga: la poetica e le opere. Le Novelle, il Ciclo dei Vinti e I Malavoglia. Lo stile e il discorso indiretto libero. Origine e significato dei termini Decadentismo e Simbolismo. I generi di maggior diffusione nell'età decadente: la lirica simbolista ed il romanzo estetizzante. Giovanni Pascoli: la poetica e il sentimento della natura. Il simbolismo pascoliano. Poetica e significato di "fanciullino". Gabriele D'Annunzio: la poetica e l'Estetismo Significato di "estetismo", "edonismo", "superomismo" e "panismo". Lettura e analisi di testi letterari in prosa e in versi degli autori studiati.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere i tratti caratteristici di un autore attraverso le sue opere.</li> <li>- Comprendere la struttura di un'opera letteraria, analizzarne lo stile, interpretarne i contenuti.</li> <li>- Comprendere lo sviluppo di un genere letterario.</li> <li>- Mettere in relazione un autore con il panorama storico-culturale coevo anche in prospettiva interculturale.</li> <li>- Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare.</li> <li>- Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative.</li> </ul>	Discreto	
<b>Modulo 2</b>	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	

<p><i>Le Avanguardie e la lirica del Novecento in Italia</i></p> <p>Movimenti di Avanguardia in Italia e in Europa nei primi anni del Novecento</p> <p>Il Futurismo e Il Manifesto della cucina futurista</p> <p>Giuseppe Ungaretti: poetica, temi e soluzioni formali delle sue raccolte</p> <p>Umberto Saba: formazione letteraria, ragioni dello pseudonimo.</p> <p>Poetica e incontro con la psicoanalisi.</p> <p>Opera poetica e produzione in prosa. Struttura del Canzoniere, temi e soluzioni formali delle liriche.</p> <p style="padding-left: 40px;">Lettura e analisi di poesie scritte dagli autori studiati.</p>			
<p style="text-align: center;"><b>Modulo 3</b></p> <p><i>La narrativa del Novecento</i></p> <p>Luigi Pirandello: vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica.</p> <p>Molteplicità dei generi trattati, innovazioni formali e contenutistiche delle sue opere.</p> <p>Italo Svevo: vita, formazione culturale e opere.</p> <p>Lettura e analisi di brani tratti dai romanzi e dalle novelle scritte dagli autori studiati.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	

Orvieto, 10/05/2023

Il docente  
*Prof.ssa Rossana Mariani*

**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°C**

<b>Disciplina</b>	Storia
<b>Ore di lezione settimanali</b>	2 ore
<b>Libro di testo</b>	V. Calvani, La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi, A. Mondadori Scuola, 2021
<b>Docente</b>	Prof. <i>Rossana Mariani</i>
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</li> <li>- Contestualizzare le vicende storiche.</li> <li>- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</li> <li>- Comprendere i cambiamenti storici e confrontare diverse epoche.</li> <li>- Utilizzare il linguaggio specifico.</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Principali persistenze e processi di trasformazione in Italia, in Europa e nel mondo.</li> <li>- Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</li> <li>- Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</li> <li>- Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.</li> <li>- Lessico specifico.</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<p><i>Asse storico-sociale:</i></p> <p><b>Competenza in uscita n. 1</b>          Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 3</b>          Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 4</b>          Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p><b>Competenza in uscita n. 6</b>          Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p>
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio secondo criteri di causa ed effetto.</li> <li>- Saper analizzare e sintetizzare gli argomenti trattati.</li> <li>- Saper esprimere i concetti principali con un lessico appropriato.</li> <li>- Informarsi su fatti e problemi storici, anche mediante l'uso di risorse multimediali, e delineare riflessioni critiche.</li> <li>- Saper esprimere il proprio punto di vista.</li> <li>- Sentirsi cittadini consapevoli.</li> <li>- Produrre informazioni storiche e saperle organizzare in testi, scritti e orali.</li> </ul>
<b>Metodi utilizzati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione espositiva</li> <li>- Lezione partecipata</li> <li>- Lezione multimediale</li> <li>- Discussione guidata e dibattiti</li> <li>- Metodo induttivo e deduttivo</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo e dispense</li> <li>- Mappe e sintesi</li> <li>- Sussidi multimediali</li> <li>- Articoli di giornale</li> <li>- Materiali prodotti dall'insegnate</li> <li>- Visione di filmati</li> </ul>



<b>Spazi</b>	Aula scolastica		
<b>Tipologia delle verifiche</b>	<b>Criteri di valutazione delle verifiche</b>		
<b>Verifiche scritte</b> Questionari a risposta aperta e/o chiusa, prove strutturate e semi-strutturate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conoscenza dei contenuti</li> <li>✓ Pertinenza, coerenza, coesione, correttezza morfosintattica</li> <li>✓ Uso dei linguaggi specifici</li> <li>✓ Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione</li> </ul>		
<b>Verifiche orali</b> Possesso delle conoscenze disciplinari, la capacità di orientarsi e di stabilire collegamenti e relazioni tra i vari eventi storici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquisizione delle conoscenze</li> <li>✓ Organicità dell'argomentazione</li> <li>✓ Rielaborazione personale – approfondimenti</li> <li>✓ Padronanza della lingua</li> </ul>		
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
<p style="text-align: center;"><b>Modulo 1</b> <i>Dalla Belle époque al Primo conflitto mondiale</i></p> <p>La 'questione sociale, meridionale e romana'. L'età giolittiana in Italia. La seconda rivoluzione industriale e i suoi aspetti principali. L'instabilità dei Balcani e la crisi dell'impero ottomano. Il nuovo sistema delle alleanze in Europa: Triplice Alleanza vs. Triplice Intesa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio secondo criteri di causa ed effetto.</li> <li>- Saper analizzare e sintetizzare gli argomenti trattati.</li> <li>- Saper esprimere i concetti principali con un lessico appropriato.</li> <li>- Saper individuare gli aspetti fondamentali di un processo storico.</li> <li>-Saper esprimere il proprio punto di vista e delineare riflessioni critiche.</li> <li>- Produrre informazioni storiche e saperle organizzare in testi scritti e orali.</li> </ul>	Sufficiente	Italiano
<p style="text-align: center;"><b>Modulo 2</b> <i>I nazionalismi e la I Guerra mondiale</i></p> <p>La situazione politica europea. Gli imperi nazionalistici. Le imprese coloniali e i nuovi assetti europei. Il delinarsi degli schieramenti contrapposti. L'Italia dalla neutralità all'intervento. La guerra sul fronte italiano. Il crollo degli imperi centrali e la fine del conflitto.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano
<p style="text-align: center;"><b>Modulo 3</b> <i>L'età dei regimi totalitari</i></p> <p>La Rivoluzione russa. I regimi totalitari: Nazismo, Fascismo e Comunismo.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano
<p style="text-align: center;"><b>Modulo 4</b> <i>La II Guerra mondiale</i></p>	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	Italiano

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

Orvieto, 10/05/2023

Il docente  
*Prof Rossana Mariani*



**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VC- indirizzo enogastronomia**

<b>Disciplina</b>	Lingua Straniera Inglese
<b>Ore di lezione settimanali</b>	3
<b>Libro di testo</b>	<b>Catrin Elen Morris, Well Done! Cooking , ELI</b>
<b>Docente</b>	Lucia Carletti
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<p>Il fine dell'insegnamento della lingua straniera è quello di far acquisire:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. COMPETENZA LINGUISTICA intesa non solo come padronanza del lessico e delle strutture grammaticali ma anche dei linguaggi settoriali della lingua straniera previsti dai percorsi di studio e di lavoro;</li> <li>2. COMPETENZA COMUNICATIVA intesa come padronanza di funzioni adeguate a diversi contesti di studio e di lavoro</li> <li>3. COMPETENZA SOCIOCULTURALE intesa come capacità di interpretazione ed accettazione del diverso contesto sociale e culturale per stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. (European Framework cap. 4 )</li> </ol> <p>In particolare il monoennio tende a consolidare e affinare le competenze linguistiche, teoriche e pratiche, descrittive e comunicative acquisite dallo studente nel corso degli anni precedenti.</p> <p>Concorre all'approfondimento delle tematiche culturali, sociali e istituzionali tipiche delle singole società e a far conseguire allo studente i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.</p>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.</li> <li>• Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi anche professionali.</li> <li>• Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.</li> <li>• Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro.</li> <li>• Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua e in modo particolare del linguaggio settoriale.</li> <li>• Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</li> <li>• Uso dei dizionari.</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali.</li> <li>• Redigere semplici e sintetiche relazioni tecniche.</li> <li>• Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working.</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, scritta e orale, per scopi comunicativi ed operativi specifici dell'indirizzo.</li> <li>• Riflettere sulla lingua e sulle caratteristiche di una cultura diversa dalla propria.</li> </ul>

<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua.</li> <li>• Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</li> <li>• Comprendere idee principali e dettagli di testi orali in lingua standard inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo.</li> <li>• Produrre testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</li> <li>• Utilizzare il lessico di settore. Uso autonomo del dizionario.</li> </ul>
<b>Metodi utilizzati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali</li> <li>• Gruppi di lavoro</li> <li>• Discussione guidata</li> <li>• Elaborazione di sintesi e mappe concettuali</li> </ul>
<b>Strumenti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo cartacei e digitali</li> <li>• Attività di settore</li> <li>• Smart board</li> <li>• PC.</li> </ul>

<b>Tipologia delle verifiche</b>	<b>Criteri di valutazione delle verifiche</b>		
Verifiche scritte	Conoscenza dei contenuti, Aderenza alla traccia, Abilità espressive, Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		
Verifiche orali	Conoscenza dei contenuti, Capacità espositive, Capacità critiche e rielaborazione personale.		
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline Coinvolte</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diet and Nutrition</li> <li>- Sustainability and the Environment;</li> <li>- Career Paths and Job Descriptions;</li> <li>- Institutions : Fairtrade and Human Rights</li> </ul> <b>Attività Integrative di Lingua e Grammatica:</b> (fonti: British Council Learn English Teens, Fairtrade sito)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• acquisire una competenza comunicativa adeguata al contesto;</li> <li>• acquisire strumenti per un confronto diretto e continuo fra la propria e le altre culture;</li> <li>• essere consapevoli della propria identità culturale, comprendere e accettare l'altro;</li> <li>• incoraggiare e sostenere l'esercizio della comunicazione in L2 in ogni momento dell'attività,</li> </ul>	Sufficiente/ discreto	Scienza dell'Alimentazione

ufficiale, Slow Food sito ufficiale, testi e sito di preparazione prove Invalsi)	<p>attraverso un coinvolgimento costante della classe;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• promuovere un ruolo attivo e consapevole dello studente, spronandolo a fare riferimento e utilizzare conoscenze disciplinari diverse ed esperienze pregresse e a valorizzarle;</li> <li>• proporre semplici quesiti, stimolando la capacità di osservazione e analisi al fine di creare uno spirito di autonomia;</li> <li>• sollecitare a prendere parte a discussioni su argomenti quotidiani e di attualità nonché relativi alla cultura dei paesi anglosassoni, abituando lo studente ad ascoltare quanto gli altri hanno da dire, come fonte di arricchimento personale e a esprimere il proprio punto di vista.</li> </ul>		
--	--	--	--

**PROGRAMMA DI LINGUAE CULTURA INGLESE  
CLASSE 5C INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA – CUCINA  
ANNO SCOLASTICO 2022/2023      DOCENTE: Lucia Carletti**

CATRIN ELEN MORRIS, **WELL DONE ! COOKING** , ELI GREENWOOD, ZANELLA, TRACOGNA, MABBOTT, COCHRANE, BRODEY, **CULT SMART ESSENTIAL**, BLACK CAT

DIET AND NUTRITION

- The Eatwell Plate ;
- Organic Food and GMOs ;
- The Mediterranean Diet ;
- Food Allergies and Intolerances ;
- Eating Disorders .

SUSTAINABILITY AND THE ENVIRONMENT

- Ethical Shopping;
- Is being vegan more environmentally friendly? ;
- Alternative Diets : vegetarian and vegan ;
- Case study : Slow Food and Orvieto " secondo bean " slow food presidium for biodiversity.

CAREER PATHS : JOB DESCRIPTIONS – A CV – GETTING A JOB

- How to become a chef , bartender, sommelier, waiting staff ;

- How to write a Curriculum Vitae ;
- Europass CV : personal information, desired occupation, work experience, language skills, communication skills, organizational skills, computer skills .

#### INSTITUTIONS: FAIRTRADE AND HUMAN RIGHTS

- Food Miles;
- Fairtrade and the environment.

### **Attività Integrative di Lingua e Grammatica**

(fonti: Cult Smart Essential, British Council Learn English Teens, Fairtrade sito ufficiale, Slow Food sito ufficiale , testi e sito di preparazione prove Invalsi)

#### VIDEO ACTIVITIES:

- At the Interview.
- Is being vegan more environmentally friendly?
- What is Fairtrade?
- The difference that Fairtrade makes.
- How Fairtrade is tackling the climate crisis.
- Cocoa farmers: Fairtrade foundation.
- Flower farmers and workers (gender equality).
- Chocolate : Fair Trade.
- The Mediterranean diet.
- Teens going veggie.
- What's the deal with vegans?

#### READING ACTIVITIES:

- Ethical Shopping : free range farming and organic food, fair trade, pre-loved clothes;
- Vegetarian UK;
- Slow Food Foundation : Orvieto plain secondo bean slow food presidium for biodiversity;
- What is sustainability ?
- The three pillars of sustainability;
- Cats' dreams;
- Become an adult : Rituals around the World.

#### WRITING ACTIVITIES:

- A description of these expressions : Carlo Petrini, sustainability, GMOs, land grabbing.
- CV: Europass form in English.
- How to organise a text underlying the main information.

#### LISTENING ACTIVITIES :

- My cooking habits;
- A conversation with Jackline Wilson;
- How I became a wildlife photographer;
- Willa and Brad .

#### LANGUAGE:

- How to make an oral presentation ;
- Linking words .

#### GRAMMAR :

- Present Tenses: simple, continuous;

- Past Tenses: simple, continuous, present perfect ;
- Future Tenses: continuous, be going to, will;
- Modals: should/shouldn't, must/mustn't, mustn't/don't have to.
- Present perfect with yet, already, just , ever, never , how long? for/since;
- Passive voice ;
- First and second conditional.

Orvieto, 5 Maggio 2023

La Docente  
Prof.ssa Lucia Carletti

A handwritten signature in cursive script, reading "Lucia Carletti", written in black ink on a light blue background.

## Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VC- indirizzo enogastronomia

Disciplina	LINGUA FRANCESE
Docente	BARTOLINI DONATELLA
Ore di lezione settimanali	ORE 3
Testi adottati	<u>À TABLE De Carlo Arcangela Hoepli</u> <u>Fotocopie fornite dall'insegnante agli alunni.</u>
Obiettivi Disciplinari	<p>Il fine dell'insegnamento della lingua straniera è quello di far acquisire:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. COMPETENZA LINGUISTICA intesa non solo come padronanza del lessico e delle strutture grammaticali ma anche dei linguaggi settoriali della lingua straniera previsti dai percorsi di studio e di lavoro;</li><li>2. COMPETENZA COMUNICATIVA intesa come padronanza di funzioni adeguate a diversi contesti di studio e di lavoro</li><li>3. COMPETENZA SOCIOCULTURALE intesa come capacità di interpretazione ed accettazione del diverso contesto sociale e culturale per stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. ( European Framework cap. 4 )</li></ol> <p>In particolare nel monoennio tende a consolidare e affinare le competenze linguistiche, teoriche e pratiche, descrittive e comunicative acquisite dallo studente nel corso degli anni precedenti.</p> <p>Concorre all'approfondimento delle tematiche culturali, sociali e istituzionali tipiche delle singole società, e a far conseguire allo studente i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.</p>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"><li>• Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro.</li><li>• Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi anche professionali.</li><li>• Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.</li><li>• Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro.</li><li>• Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua e in modo particolare del linguaggio settoriale.</li><li>• Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</li><li>• Uso dei dizionari.</li></ul>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua.</li><li>• Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</li><li>• Comprendere idee principali e dettagli di testi orali in lingua standard inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo.</li><li>• Produrre testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</li><li>• Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.</li><li>• Uso autonomo del dizionario.</li></ul>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"><li>• Utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti ( livello B1 del QCER )</li><li>• Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo e di tipo professionale</li><li>• Produrre testi di tipo professionale</li><li>• Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con</li></ul>

	<p>riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</li> <li>• Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali.</li> <li>• Redigere semplici e sintetiche relazioni tecniche.</li> <li>• Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working.</li> <li>• Utilizzare la lingua straniera, scritta e orale, per scopi comunicativi ed operativi specifici dell'indirizzo.</li> <li>• Riflettere sulla lingua e sulle caratteristiche di una cultura diversa dalla propria.</li> </ul>
Metodi utilizzati	Lezione frontali in aula e laboratorio, Videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo.
Verifiche e Recupero	<p>Recupero effettuato alla fine del primo trimestre e in itinere durante il pentamestre</p> <p><b>Valutazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche formative</li> <li>• Verifiche sommative</li> </ul> <p><b>Tipologia delle prove</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Questionari</li> <li>• Comprensione e produzione scritta</li> <li>• Esercizi di completamento</li> <li>• Colloqui orali</li> </ul> <p><b>Recupero</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In itinere</li> <li>• Pause didattiche</li> <li>• Modalità di recupero indicate dalla scuola</li> </ul>
Strumenti	Libri di testo, fotocopie, ausili digitali, video.
Spazi	Aula scolastica, spazi virtuali
Linee Programmatiche	<p><b><u>Il contributo della disciplina verrà fornito attraverso:</u></b></p> <p>a) <u>attività</u> che favoriscano:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lo sviluppo dell'acquisizione di una competenza comunicativa adeguata al contesto;</li> <li>• l'acquisizione di strumenti per un confronto diretto e continuo fra la propria e le altre culture;</li> <li>• la consapevolezza della propria identità culturale, la comprensione e l'accettazione dell'altro;</li> </ul> <p>b) <u>atteggiamenti</u> volti a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• incoraggiare e sostenere l'esercizio della comunicazione in L2 in ogni momento dell'attività, attraverso un coinvolgimento costante della classe;</li> <li>• promuovere un ruolo attivo e consapevole dello studente, spronandolo a fare riferimento e utilizzare conoscenze disciplinari diverse ed esperienze pregresse e a valorizzarle;</li> <li>• proporre semplici quesiti, stimolando la capacità di osservazione e analisi al fine di creare uno spirito di autonomia;</li> <li>• sollecitare a prendere parte a discussioni su argomenti quotidiani e di attualità nonché relativi alla cultura dei paesi anglosassoni, abituando lo studente ad ascoltare quanto gli altri hanno da dire, come fonte di arricchimento personale e a</li> </ul>

esprimere il proprio punto di vista.

**La disciplina opererà in particolare nell'asse dei linguaggi nel seguente modo:**

- favorendo, comparativamente con l'italiano, la riflessione sulla lingua a diversi livelli (testuale, lessicale, morfo-sintattico e fonologico) partendo da un testo e classificando sulla base delle osservazioni, strutture e meccanismi individuati;
- identificando l'apporto alla comunicazione degli elementi non linguistici e non verbali.

**PROGRAMMAZIONE PER MODULI:**

**Testo in uso: À TABLE! De Carlo Arcangela Hoepli**

**(Testo usato dall'insegnante di supporto agli argomenti tratti: Saveurs de France di I. Medeuf, B. Monaco, A. Bailly – Eurelle Edizioni)**

**Periodo: 1° Periodo**

**Prerequisiti: Avere le competenze linguistico-comunicative di base. Conoscere la microlingua di settore.**

**Conoscenze:**

Les Desserts: Pâtisserie et gateaux. Les entremets les plus connus. Charlottes et Bavarois. Sorbets et glaces.

Biscuits, mousses et crèmes

Le fromage: Alliances et dégustations. La fabrication des fromages. Quelques fromages français.

La pyramide alimentaire: Les matières grasses

**Competenze:**

Saper parlare esponendo le caratteristiche delle regioni studiate

Saper presentare i prodotti del territorio

**Saper creare la propria impresa in Francia**

**Periodo: 2° Periodo**

**Prerequisiti: Avere le competenze linguistico-comunicative di base. Conoscere la microlingua di settore.**

Les régions: L'Alsace

Le produits du terroir: la choucroute, le foie gras, Les vins d'Alsace

Video Strasbourg et l'Alsace.

Les régions :Région PACA, La Provence

Le produits du terroir: L'huile d'olive.

L'HACCP

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

LES CONTAMINATIONS ALIMENTAIRES

**POINT GRAMMAIRE**

**La phonétique**

Les lettres muettes en fin de mot.

Les son "o", "u".

Les accents graphiques sur la voyelle "e".

Les son "wa"

Les sons nasaux

Les son "E" aperta e chiusa

La liaison

Les son "c" e la cedille.

**La grammaire**

Les pronoms personnels sujets

Les verbes être et avoir



Les articles  
Les verbes du premier groupe et cas particuliers (present indicatif, passé composé, futur proche, passé récent, impératif, infinitif)  
Les verbes du deuxième groupe et cas particuliers (present indicatif, passé composé, futur proche, passé récent, impératif, infinitif)  
Les verbes du troisième groupe (present indicatif, passé composé, futur proche, passé récent, impératif, infinitif)  
Les verbes pronominaux  
La phrase interrogative (trois formes)  
Les pronoms personnels compléments COD COI  
L'article partitif  
**Les pronoms relatifs.**

**Competenze:**

Saper parlare esponendo le caratteristiche delle regioni studiate

Saper presentare i prodotti del territorio

Saper cuocere e conservare gli alimenti.

Saper parlare delle regioni studiate esponendo le caratteristiche

Saper presentare i prodotti dei territori studiati,

Conoscere ed esporre le regole dell'igiene alimentare

Conoscere e saper risolvere le problematiche relative alle contaminazioni alimentari

Lo svolgimento di alcuni moduli potrà essere anticipato o posticipato ed anche alcuni contenuti programmati potranno essere sostituiti da altri in base ad eventuali sopraggiunte esigenze legate allo svolgimento del programma specifico dell'indirizzo di studio.

**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VC- indirizzo enogastronomia**

<b>Disciplina</b>	MATEMATICA
<b>Ore di lezione settimanali</b>	3
<b>Libro di testo</b>	COLORI DELLA MATEMATICA -ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A (L. Sasso)-Dea scuola
<b>Docente</b>	Pollini Marzia
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper rappresentare, leggere ed interpretare il grafico di una funzione</li> <li>- Saper calcolare semplici limiti di funzioni e di alcune forme indeterminate</li> <li>- Saper determinare un asintoto verticale o orizzontale</li> <li>- Saper calcolare la derivata di alcune funzioni</li> <li>- Saper utilizzare lo studio della derivata nello studio di funzioni</li> <li>- Concetto di probabilità classica e degli eventi unione ed intersezione</li> </ul>
<b>Conoscenze</b>	Conoscere i concetti di base degli argomenti trattati a lezione
<b>Competenze</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche
<b>Abilità</b>	<p>Precisare il concetto di funzione e riconoscerne le eventuali proprietà</p> <p>Caratterizzare le funzioni algebriche e distinguerne i diversi tipi</p> <p>Determinare l'insieme di definizione delle funzioni</p> <p>Interpretare graficamente il limite di una funzione</p> <p>Stabilire le proprietà del limite di una funzione</p> <p>Calcolare il limite di una funzione reale</p> <p>Riconoscere le forme indeterminate</p> <p>Saper riconoscere i vari tipi di discontinuità</p> <p>Saper definire la derivata di una funzione in un punto</p> <p>Calcolare la derivata delle funzioni fondamentali</p> <p>Saper applicare le proprietà di derivazione rispetto alle operazioni aritmetiche somma, prodotto e quoziente</p>
<b>Metodi utilizzati</b>	Lezione frontale, lezione dialogata e multimediale, video lezioni sincrone
<b>Strumenti</b>	Libro di testo, materiale di approfondimento fornito dall'insegnante, appunti delle lezioni

segue scheda disciplinare			
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte	Utilizzo della griglia di valutazione adottata dal dipartimento di matematica dell'Istituto		
Verifiche orali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso del linguaggio matematico ;</li> <li>- Livello delle conoscenze;</li> <li>- Capacità di elaborazione e di calcolo.</li> </ul>		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<b>Ripasso</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- equazioni di secondo grado</li> <li>- disequazioni di secondo grado, disequazioni fratte</li> <li>- geometria analitica: la retta</li> </ul>	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, rappresentazione grafica	sufficiente	
<b>Funzione reale di variabile reale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di funzione reale di variabile reale</li> <li>- Dominio</li> <li>- Classificazioni delle funzioni</li> <li>- Intersezione con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali</li> <li>- studio del segno di una funzione algebrica razionale</li> </ul>	Concetto di funzione  Analizzare le funzioni nel piano e dal punto di vista algebrico	sufficiente	
<b>limiti e continuità</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- concetto intuitivo di limite</li> <li>- Dedurre da un grafico il valore del limite</li> <li>- Calcolo dei limiti e risoluzione delle forme di indeterminazione di funzioni algebriche razionali</li> <li>- Definizione di continuità in un punto</li> <li>- Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione: 1°, 2°, 3° specie</li> </ul>	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico per risolvere semplici limiti di funzione	sufficiente	
<b>Asintoti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- asintoto orizzontale, verticale ed obliquo ( solo definizione)</li> </ul>		Sufficiente	

<p><b>derivata di una funzione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Significato geometrico di derivata di una funzione in un punto</li> <li>- derivata di funzioni elementari</li> <li>- regole di derivazione: somma, prodotto,</li> <li>- quoziente</li> </ul> <p><b>Punti estremanti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definizione di massimi e minimi relativi e assoluti di una funzione.</li> <li>- ricerca dei punti di massimo e di minimo</li> </ul> <p><b>studio di una funzione</b> Studio completo di una funzione razionale ( cenni)</p> <p><b>Concetto di probabilità:</b> definizione classica di probabilità, definizione della probabilità degli eventi unione ed intersezione</p>	<p>Utilizzare il calcolo per l'algebra delle derivate semplici</p> <p>Studio della derivata prima di una funzione</p> <p>Utilizzare la probabilità per risolvere semplici problemi, individuando il modello adeguato</p>	<p>sufficiente</p> <p>sufficiente</p> <p>Sufficiente</p>	
<b>segue scheda disciplinare</b>			
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>

**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VC- indirizzo enogastronomia**

<b>Disciplina</b>	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA
<b>Ore di lezione settimanali</b>	4
<b>Libro di testo</b>	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA RICETTIVA E TURISTICA- DE LUCA, FANTOZZI - QUINTO ANNO
<b>Docente</b>	MARCO CAMILLI
<b>Obiettivi disciplinari</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale.</li> <li>- Organi costituzionali italiani ed europei</li> <li>- Normativa obbligatoria per le imprese turistico- ricettive: gestione di un attività produttiva, sicurezza sul lavoro, privacy.</li> <li>- Normativa facoltativa per le imprese turistico - ricettive: marchi, certificazioni di qualità.</li> <li>- Tecniche di marketing turistico e web marketing</li> <li>- Fasi e procedure di redazione di un Business plan e di un budget.</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera.</li> <li>- Integrare le competenza 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. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>- Adeguare o organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</li> <li>- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li> <li>- Individuare le norme e procedure relative a provenienza, produzione, e conservazione del prodotto</li> <li>- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.</li> </ul>

	- Individuare le fasi e procedure per la redazione del business plan e di un budget.		
<b>Metodi utilizzati</b>	Lezione frontale, problem-solving, discussione guidata per abituare lo studente al linguaggio specifico		
<b>Strumenti</b>	Testi, manuali, articoli, esempi pratici in excel		
<b>Spazi</b>	Aula, aula informatica, laboratori		
<b>segue scheda disciplinare</b>			
<b>Tipologia delle verifiche</b>	<b>Criteria di valutazione delle verifiche</b>		
Verifiche scritte	Verifiche scritte con risposte a domanda aperta, chiusa e comprensione del testo		
Verifiche orali	Verifiche orali, presentazioni in ppt ed esercitazioni excel, interventi dal posto		
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
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	Buono	

Modulo D : Le politiche di vendita nella ristorazione	azioni.correttive nel controllo di gestione  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.	Buono	
---	--	-------	--

Prof. MARCO CAMILLI

**Marco Camilli**  


**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VC IP ENOGASTRONOMIA**

<b>Disciplina</b>	<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>
<b>Ore di lezione settimanali</b>	<b>Tre (3 h)</b>
<b>Libro di testo</b>	<b>A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione, <i>Poseidonia scuola</i></b>
<b>Docente</b>	<b>Anna Perali</b>
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<p>Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione;</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi di servizi, con preciso riferimento alla sicurezza e alla qualità alimentare;</p> <p>Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.</p>
<b>Conoscenze</b>	<p>Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p> <p>Conoscere una le caratteristiche di una dieta equilibrata in base alle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</p> <p>Conoscere le caratteristiche delle reazioni avverse al cibo.</p> <p>Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscere e classificare le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili ripercussioni sulla salute umana.</p> <p>Conoscere il sistema HACCP.</p>
<b>Competenze</b>	<p><b>Competenza in uscita n.1:</b> 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</p> <p><b>Competenza in uscita n.2:</b> 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</p> <p><b>Competenza in uscita n.3:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p><b>Competenza in uscita n.4:</b> 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</p> <p><b>Competenza in uscita n.5:</b> Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazioni locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p><b>Competenza in uscita n.6:</b> 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</p>



	<b>Competenza in uscita n.7:</b> 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
<b>Abilità</b>	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.
<b>Metodi utilizzati</b>	Lezione frontale e partecipata, discussioni guidate, lavori di gruppo e lezioni multimediali con l'ausilio di strumentazioni informatiche e video.
<b>Strumenti</b>	Testo in adozione, dispense, articoli e riviste scientifiche, schemi di sintesi, presentazioni multimediali.
<b>Spazi</b>	Le lezioni si sono svolte in aula.
<b>Tipologia delle verifiche</b>	<b>Criteri di valutazione delle verifiche</b>
Verifiche scritte semi strutturate Trattazioni sintetiche	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.

<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
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, <i>novel foods</i> 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 e lingue straniere

Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<p>LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche;</li> <li>- Dieta e Stili alimentari;</li> </ul>	<p>Conoscere i fabbisogni nutrizionali nell'età evolutiva e le caratteristiche di una dieta equilibrata durante le diverse fasi della vita.</p> <p>Descrivere le caratteristiche della dieta mediterranea, sostenibile e vegetariana.</p>	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere
<p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Malattie cardiovascolari;</li> <li>- Malattie metaboliche;</li> <li>- Allergie e intolleranze</li> </ul>	<p>Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.</p> <p>Conoscere le sostanze capaci di produrre reazioni avverse al cibo.</p>	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere
<p>IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminazione fisica degli alimenti;</li> <li>- Contaminazione chimica degli alimenti;</li> <li>- Additivi alimentari;</li> <li>- Contaminazione biologica degli alimenti;</li> <li>- Contaminanti biologici;</li> <li>- Il Sistema HACCP.</li> </ul>	<p>Conoscere le contaminazioni alimentari e le caratteristiche dei relativi agenti contaminanti.</p> <p>Classificare e descrivere gli additivi alimentari.</p> <p>Descrivere i requisiti in materia di igiene alimentare, conoscere e redigere un piano HACCP.</p>	Buono	Materie d'indirizzo e lingue straniere

**Percorso formativo disciplinare anno scolastico 2022/23**  
**CLASSE VC**

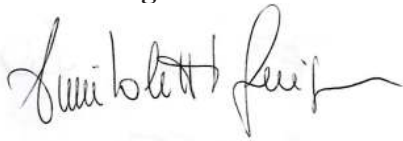
<b>Disciplina</b>	Laboratorio di servizi Enogastronomici SETTORE CUCINA
<b>Ore di lezione settimanali</b>	5
<b>Libro di testo</b>	In Cucina- 5° anno
<b>Docente</b>	Prof. Anniboletti Luigi
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<p>Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>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;</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>
<b>Conoscenze</b>	<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto.</p> <p>Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente nel luogo di lavoro.</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>
<b>Abilità</b>	<p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p>

	<p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food.</p> <p>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.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</p>
<p><b>Competenze</b></p>	<p>utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;</p> <p>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;</p> <p>applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;</p> <p>controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;</p> <p>predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;</p> <p>adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;</p> <p>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;</p> <p>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
<p><b>Metodi utilizzati</b></p>	<p>lezioni frontali</p> <p>lavori di gruppo e ricerche</p> <p>esperienze pratiche nei laboratori della scuola</p> <p>alternanza scuola lavoro</p> <p>partecipazione a convegni e manifestazioni gastronomiche</p> <p>interventi di esperti di settore</p>
<p><b>Strumenti</b></p>	<p>Libro di testo "In Cucina"</p> <p>LIM e aula informatica</p>

<b>Spazi</b>	Laboratorio di cucina		
<b>Tempi del percorso formativo</b>	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.		
<b>Tipologia delle verifiche</b>  <b>Orali:</b> interazioni fra studenti, brevi interventi nel dialogo educativo, prove strutturate, esercizi <b>Esercitazioni scritte:</b> Esercizi, Test, Semplici domande aperte a risposta breve, Quesiti a risposta multipla.	<b>Criteri di Valutazione delle verifiche</b>		
La valutazione è stata sia <b>formativa</b> , per verificare il percorso didattico, sia <b>sommativa</b> , per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati tenendo conto dei livelli di partenza dei singoli allievi.			
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
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 Il sistema HACCP	Buono	
L’evoluzione delle abitudini alimentari e degli stili in cucina Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari Alimentazione e religione	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 Riconoscere e saper utilizzare tecniche di cucina adeguate per diverse situazioni e necessità	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	Buono	

	<p>dei menu.</p> <p>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p>		
Banqueting e catering	<p>riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano banqueting e catering</p> <p>cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p>	Buono	

**Docente Luigi Anniboletti**



**Percorso formativo disciplinare anno scolastico 2022/23**  
**CLASSE VC**

<b>Disciplina</b>	Laboratorio di servizi Enogastronomici ARTE BIANCA E PASTICCERIA
<b>Ore di lezione settimanali</b>	2
<b>Libro di testo</b>	In Cucina- edizione sala
<b>Docente</b>	Prof. Anniboletti Luigi
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<p>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;</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>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;</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>
<b>Conoscenze</b>	<p>Tecniche di cottura e presentazione del piatto.</p> <p>Ristorazione tradizionale, commerciale e industriale.</p> <p>Programmazione e organizzazione della produzione.</p> <p>Tecniche di preparazione Relative alla Pasticceria e arte bianca</p> <p>Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</p>
<b>Abilità</b>	<p>Riconoscere, spiegare e “raccontare” un piatto, dalla materia prima alla realizzazione tecnica.</p> <p>Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione.</p>

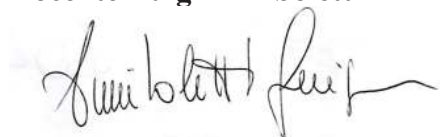


	<p>Simulare nuove forme di ristorazione con l'offerta di prodotti food and drink e finger food.</p> <p>Progettare menu compatibili con le risorse a disposizione, elaborati nel rispetto delle regole enogastronomiche, in relazione a tipicità e stagionalità degli alimenti e tipologia di clienti.</p> <p>Applicare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

<b>Spazi</b>	Laboratorio di cucina		
<b>Tempi del percorso formativo</b>	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.		
<b>Tipologia delle verifiche</b>  <b>Orali:</b> interazioni fra studenti, brevi interventi nel dialogo educativo, prove strutturate, esercizi <b>Esercitazioni scritte:</b> Esercizi, Test, Semplici domande aperte a risposta breve, Quesiti a risposta multipla.	<b>Criteri di Valutazione delle verifiche</b>		
La valutazione è stata sia <b>formativa</b> , per verificare il percorso didattico, sia <b>sommativa</b> , per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati tenendo conto dei livelli di partenza dei singoli allievi.			
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
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.	Buono	

	<p>Elaborare menu e carte, in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti.</p> <p>Costruire menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela.</p>		
Arte bianca e pasticceria	<p>Riconoscere i processi di produzione, e realizzazione degli impasti base di pasticceria e arte bianca.</p> <p>Saper utilizzare tecniche di lavorazione adeguate in base alle esigenze dei prodotti enogastronomici da utilizzare.</p>	Buono	

**Docente Luigi Anniboletti**



**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe VC- indirizzo enogastronomia**

<b>Disciplina</b>	Scienze Motorie e Sportive
<b>Ore di lezione settimanali</b>	N. 2 ORE SETTIMANALI
<b>Libro di testo</b>	"IN MOVIMENTO VOLUMEUNICO". Ed. Marietti Scuola. Autori: FIORINI GIANLUIGI, CORETTI STEFANO, BOCCHI SILVIA.
<b>Docente</b>	David Dettori
<b>Obiettivi disciplinari</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>2. Riconoscere le differenze tra motricità funzionale e motricità espressiva per utilizzarle nella comunicazione o nell'espressione non verbali.</li> <li>3. Praticare giochi e attività sportive applicando tecniche, semplici tattiche, regole basilari e mettendo in atto comportamenti corretti e collaborativi.</li> <li>4. Saper assumere in modo attivo e responsabile corretti stili di vita.</li> </ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; riconoscere la differenza tra movimento funzionale ed espressivo.</li> <li>2. Conoscere il sistema delle capacità motorie coordinative, che sottendono la prestazione motoria e sportiva.</li> <li>3. Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport.</li> <li>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.</li> </ol>
<b>Competenze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità.</li> <li>2.Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta.</li> <li>3.Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali</li> <li>4.Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso.</li> </ol>
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. assumere posture corrette a carico naturale.</li> <li>2.Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica. organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici.</li> <li>3.Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali.</li> <li>4.Adottare un sano stile di vita.</li> </ol>

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

**segue scheda disciplinare**

<b>Tipologia delle verifiche</b>	<b>Criteria di valutazione delle verifiche</b>		
Verifiche scritte			
Verifiche orali			
Verifiche pratiche	Sono stati svolti test pratici per valutare le diverse capacità motorie, tre nel trimestre e tre nel pentamestre.		
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
-			

<b>segue scheda disciplinare</b>			
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>

Orvieto, 25/04/2023

Firma Docente

*David Dettori*

**Percorso formativo disciplinare 2022/23 – classe 5°C**

<b>Disciplina</b>	Religione
<b>Ore di lezione settimanali</b>	1
<b>Libro di testo</b>	Non adottato
<b>Docente</b>	M.Caterina Leonardi
<b>Obiettivi disciplinari</b>	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.
<b>Conoscenze</b>	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.
<b>Competenze</b>	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
<b>Abilità</b>	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.
<b>Metodi utilizzati</b>	Conversazione clinica - Problem solving - Lezione dialogata - Compito reale Lavori di gruppo
<b>Strumenti</b>	Video: Milion Dollar Baby – Il verdetto – Venuto al mondo – "I bambini di Bullenhusser Damm"(documentario)
<b>Spazi</b>	Aula – Laboratorio Informatica – Aula video

**segue scheda disciplinare**

<b>Tipologia delle verifiche</b>	<b>Criteri di valutazione delle verifiche</b>		
Verifiche scritte	/		
Verifiche orali	Partecipazione attiva al dialogo educativo, padronanza dei contenuti disciplinari fondamentali, secondo la griglia riportata in programmazione		
<b>Blocchi tematici svolti nell'anno</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Eventuali discipline coinvolte</b>
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 Bullenhusser Damm"(documentario) 5 - Il problema etico-sociale con riferimenti ai diritti umani e alla DUDU del 1948 - Art 3 della DUDU Gioco didattico sul tema dell'economia circolare – Educazione Digitale	Conoscere i termini generali del dibattito culturale e gli orientamenti dell'antropologia cristiana sul rapporto tra coscienza e libertà, con particolare riferimento ad alcuni temi di bioetica e ai diritti fondamentali della persona, sanciti nella DUDU.		