

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

Documento Del Consiglio Di Classe
Classe 5 sez. B

Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
articolazione Servizi di Sala e Vendita

Codice Ateco:

I - 56 Attività Dei Servizi Di Ristorazione
NUP 5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate
NUP 5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

Esami di Stato A.S. 2023/2024



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	8
7. Nuclei tematici interdisciplinari	9
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	20
16. Crediti formativi	21
17. Attività e progetti	21
18. Attività e progetti attinenti a Educazione Civica	23
19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche	31
20. Simulazioni prove Esame di Stato	31
21. Allegati	31

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**

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

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

** Educazione civica trasversale a tutte le discipline

4. Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Materia	Continuità Didattica		
		classe 3°	classe 4°	classe 5°
Cipolla Riccardo	Lingua e letteratura italiana	NO	NO	SI
Cipolla Riccardo	Storia	NO	NO	SI
Confalone Alessia	Lingua straniera Inglese	NO	NO	SI
Bartolini Donatella	Seconda Lingua Straniera Francese	SI	SI	SI
Novelli Beatrice	Matematica	NO	NO	SI
Cesarini Paolo	Diritto e Tecniche Amministrative	NO	NO	SI
Stocchi Valentina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	NO	NO	SI
Giangiordano Nicola	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita	SI	SI	SI
Solombrino Giuseppe	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	SI	SI	SI
Corba Marco	Scienze Motorie e Sportive	SI	SI	SI



Leonardi Maria Caterina	Religione Cattolica o attività alternative	SI	SI	SI
Pinna Serena	Sostegno	SI	SI	SI
Santi Guglielmo	Sostegno	SI	SI	SI
Acampora Maria Assunta	Sostegno	SI	SI	SI
Bannò Massimo	Sostegno	NO	NO	SI
Mancini Mirco	Sostegno	NO	NO	SI

Docente coordinatore di classe: prof. Nicola Giangiordano

5. Composizione e storia della classe

OMISSIS

Storia della classe

Il gruppo classe, attualmente composto da 18 studenti, 10 femmine e 8 maschi, provenienti per la maggior parte dal comprensorio orvietano, si è formato il terzo anno di corso, in cui gli alunni scelgono l'indirizzo professionale che più si adatta al loro profilo personale e alle loro aspirazioni lavorative. Durante il triennio, quello che era il nucleo originario della classe ha subito molteplici variazioni, tra abbandoni e nuovi ingressi.

Nell'attuale anno scolastico, 2 studenti non hanno mai frequentato.

All'interno della classe sono presenti 4 alunni con Bisogni Educativi Speciali: 3 studenti con certificazione ai sensi della legge 104/92 che seguono un PEI con percorso personalizzato, finalizzato al conseguimento del diploma e 1 studente con Disturbi Specifici dell'Apprendimento. Per ogni specifica informazione inerente gli alunni BES si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati, ai Piani Educativi Individualizzati e alle relazioni finali (Allegato G).

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

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

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

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



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

In generale, le difficoltà maggiormente riscontrate dalla classe hanno riguardato una manchevole propensione alla rielaborazione dei contenuti affrontati in classe, una certa fatica a mantenere viva la concentrazione durante le lezioni, presenze discontinue e reiterati ingressi in seconda ora nel primo periodo ed uscite anticipate da parte degli alunni una volta raggiunta la maggiore età.

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

Nel corso del triennio, all'inizio di ciascun pentamestre si sono svolte delle pause formative di due settimane, dedicate al recupero e potenziamento di contenuti e competenze, mentre nella parte finale di quest'anno sono stati organizzati anche dei progetti PNRR: uno di Seconda lingua straniera - Francese, uno di Matematica e uno di Scienze degli Alimenti.

Alcuni di loro, già dallo scorso anno, si impegnano a lavorare nel fine settimana e nel corso della stagione estiva, contribuendo così all'economia delle loro famiglie.

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

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

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



6. Obiettivi

Gli obiettivi generali e trasversali programmati all'inizio dell'anno scolastico tengono conto, sia per le materie curriculari che per le discipline tecnico-pratiche, dello specifico percorso professionale, e sono dunque finalizzati all'acquisizione di conoscenze e competenze tecniche da utilizzare nel settore enogastronomico ad indirizzo servizi di Sala e Vendita. Tutte le conoscenze di carattere enogastronomico, economico-giuridico e linguistico sono supportate da una cultura generale, accompagnata da adeguate capacità linguistico-espressive e logico-interpretative.

Obiettivi generali trasversali

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

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

Obiettivi disciplinari

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

In generale, gli obiettivi fondamentali, programmati nelle singole discipline, sono stati sufficientemente raggiunti. Rispetto ai livelli di partenza la risposta agli stimoli educativi ha evidenziato per alcuni alunni una parziale crescita.



7. Nuclei tematici interdisciplinari

Il Consiglio di Classe, coerentemente con le competenze in uscita e i quadri di riferimento ministeriali, ha predisposto e lavorato su nodi tematici interdisciplinari (di seguito riportati) e individuato nella materia di Educazione Civica due diverse tematiche che potessero avere valenza interdisciplinare: “CRESCITA ECONOMICA, LAVORO, SVILUPPO SOSTENIBILE E AMBIENTALE” e “VIOLENZA DI GENERE”



NUCLEO TEMATICO D'INDIRIZZO	COMPETENZE IN USCITA	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	LAB. SALA e VENDITA	ALIMENTAZIONE
<p>CRESCITA ECONOMICA, LAVORO, SVILUPPO SOSTENIBILE E AMBIENTALE</p> <p>(Nodo UdA Ed.Civica - Trimestre)</p>	<p><u>Competenza in uscita n° 6</u></p> <p>Competenza di cittadinanza secondo le 8 competenze chiave per l'apprendimento permanente del 2018</p>	<p>ITALO SVEVO La profezia di un'apocalisse cosmica nella pagina finale del romanzo "La coscienza di Zeno"</p> <p>GABRIELE D'ANNUNZIO Il rapporto tra l'uomo e la natura nella poesia "La pioggia nel pineto".</p>	<p>La fine della Seconda guerra mondiale: dall'8 settembre 1943 alla fine del conflitto. La bomba atomica.</p>	<p>ORGANIC FOOD AND GMOs</p>	<p>LA CHAMPAGNE ET LE CHAMPAGNE. Le vignoble champenois. Les cépages du champagne. Comment le champagne est-il fait? Le Champagne Brut Sans Année et millésimé. La conservation et le service du champagne.</p>	<p>LIMITI: algebra dei limiti, forme indeterminate $0/0, \infty/\infty$, asintoti verticali e orizzontali.</p> <p>Analisi dei dati e interpretazione dei grafici relativi all'indagine condotta da Ipsos sul consumo giornaliero di acqua degli italiani in occasione della Giornata Mondiale dell'acqua 2022</p>	<p>TERRITORIO E MADE IN ITALY: - il prodotto tipico, forze e debolezze - la dimensione collettiva - i marchi di tutela - il turismo enogastronomico e il Made in Italy - la riduzione degli sprechi</p>	<p>SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE: la sostenibilità ambientale; impronta ambientale; la produzione agroalimentare sostenibile; lo spreco alimentare</p> <p>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE E MALATTIE CORRELATE: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche</p>



<p>LAVORO E SICUREZZA</p> <p><i>QDR n. 3</i> <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><u>Competenza in uscita n° 2</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 3</u></p>	<p>GIOVANNI VERGA Analisi della novella "Rosso Malpelo": lo sfruttamento dei minori nei luoghi di lavoro.</p> <p>LUIGI PIRANDELLO Analisi della novella "Ciàula scopre la luna". Il mito della nascita e la scoperta inconsapevole del mondo.</p>	<p>La questione sociale e meridionale.</p> <p>L'età giolittiana e le riforme sul piano sociale ed economico.</p>	<p>FIRST STEPS INTO THE WORKPLACE</p> <p>CVs and job interviews.</p> <p>LE CARATTERISTICHE CHE DEVE AVERE CHI LAVORA COME "BARTENDER"</p>	<p>L'HACCP et l'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques. Les sept principes de l'HACCP.</p>	<p>LO STUDIO DI FUNZIONE DALLA LETTURA DEL GRAFICO</p>	<p>LAVORARE A NORMA E IN SICUREZZA:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obblighi e responsabilità del datore di lavoro e dei dipendenti - igiene, HACCP e sicurezza - pericoli sul lavoro 	<p>IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI: sistema HACCP, igiene del personale e dei luoghi di lavoro.</p> <p>CONTAMINANTI NELLA CATENA ALIMENTARE: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.</p>
<p>IMPRESA E MARKETING</p> <p><i>QDR n. 8</i> <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></p>	<p><u>Competenza in uscita n° 2</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 7</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 9</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 10</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 11</u></p>	<p>DECADENTISMO Critica alla società borghese e alla società di massa. I temi e le figure letterarie del Decadentismo.</p> <p>ITALO SVEVO L'influenza dell'ambiente triestino e dello spirito imprenditoriale nella formazione dello scrittore e nel suo rapporto con la letteratura.</p>	<p>Propaganda, censura e consenso nei regimi totalitari.</p> <p>La colonizzazione dell'Africa con Giolitti e Mussolini.</p>	<p>ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES</p>	<p>LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE La prise de poids dépend des quantités d'aliments ingérés et des facteurs hormonaux génétiques, constitutionnels et métaboliques.</p>	<p>SIMMETRIA, INTERSEZIONE E POSITIVITÀ DI UNA FUNZIONE</p>	<p>LA GESTIONE DELLE AZIENDE TURISTICO-RISTORATIVE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspetti fondamentali di gestione - forme di gestione - la gestione degli acquisti 	<p>LA SANA ALIMENTAZIONE: la ristorazione collettiva.</p> <p>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: allergie ed intolleranze alimentari.</p>



<p>MERCATO COMUNE E GLOBALIZZAZIONE QDR n. 4 <i>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</i></p>	<p><u>Competenza in uscita n°6</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 11</u></p>	<p>G. VERGA La condanna del Positivismo. Il tema del progresso e l'ottica dell'utile nei romanzi "I Malavoglia" e "Mastro Don Gesualdo"</p> <p>AVANGUARDIE LETTERARIE Il rapporto tra passato e presente. La modernità e il progresso nel "Manifesto del Futurismo" di Marinetti.</p>	<p>La Prima guerra mondiale e il trattato di Versailles.</p>	<p>"TOTAL QUALITY" : FOOD AND LAND</p> <p>- Orvieto plain secondo bean SLOW FOOD presidium for biodiversity</p>	<p>L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE</p> <p>Quelques règles élémentaires pour éviter les principaux risques d'intoxication alimentaire.</p>	<p>FUNZIONE CONTINUA E DISCONTINUA</p> <p>punti di discontinuità</p>	<p>AZIENDA DIGITALE:</p> <ul style="list-style-type: none">- La catena del valore- il software di gestione- comunicazione interna e esterna- hardware per la digitalizzazione	<p>QUALITÀ, TUTELA DEL MADE IN ITALY, SOSTENIBILITÀ E CONSUMI: la qualità alimentare, i marchi di tutela e le frodi alimentari.</p>
<p>IL MARCHIO: GESTIONE TUTELA E PROMOZIONE QDR n. 5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</p>	<p><u>Competenza in uscita n°1</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 7</u></p> <p><u>Competenza in uscita n° 11</u></p>	<p>ESTETISMO Le caratteristiche dell'Estetismo, la vita inimitabile di G. D'Annunzio e la figura di Andrea Sperelli come debole della volontà nel romanzo "Il Piacere".</p> <p>GIOVANNI PASCOLI Il rapporto con il Simbolismo e la "poetica del fanciullino". Il tema della famiglia-nido.</p>	<p>Il Fascismo: la politica economica di Mussolini. La battaglia del grano.</p> <p>Lo Stalinismo: l'abolizione della Nep e i Piani quinquennali. Il periodo delle "purghe staliniane".</p>	<p>PAIRING FOOD AND WINE</p>	<p>LE VIN Le cycle végétatif de la vigne. Les facteurs qui influencent la qualité d'un vin. Le service du vin.</p>	<p>DOMINIO e campo di esistenza delle funzioni polinomiali, fratte e radici</p>	<p>ENOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none">- dalla vite al vino- spumantizzazione- etichetta dei vini- abbinamento cibo-vino- analisi organolettica	<p>LA SANA ALIMENTAZIONE: la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.</p>



<p>CIBO, CULTURA E TERRITORIALITA' QDR n. 1 <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><u>Competenza in uscita n° 1</u> <u>Competenza in uscita n° 5</u> <u>Competenza in uscita n° 8</u></p>	<p>G. VERGA La famiglia Toscano nel Romanzo "I Malavoglia": l'ideale dell'ostrica. Il personaggio di Mazarò nella novella "La roba".</p> <p>AVANGUARDIE LETTERARIE La società borghese e il rapporto con il poeta. La figura del poeta-clown di A. Palazzeschi e dell'uomo-sonnambulo in C. Sbarbaro.</p>	<p>Il periodo storico della Belle Époque. L'età giolittiana.</p>	<p>L'ORGANIZZAZIONE DEL MENU</p>	<p>LA CARTE ET LE MENU La difference entre la "Carte" et le "Menu". L'orde des mets sur la CARTE. Comment concevoir une carte de restaurant.</p>	<p>STUDIO DELLA FUNZIONE: punti essenziali per lo studio di funzione (polinomiale e fratta)</p>	<p>LA CARTA, I COSTI E I PREZZI: - aspetti tecnici e gestionali della carta - i vari tipi di carta e di menù - food cost/drink cost e prezzo di vendita</p>	<p>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: diete nelle malattie cardiovascolari e metaboliche.</p>
<p>SALUBRITA' ALIMENTARE E BENESSERE 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></p>	<p><u>Competenza in uscita n° 3</u> <u>Competenza in uscita n° 4</u></p>	<p>LUIGI PIRANDELLO Il tema della follia e del contrasto tra forma e vita nelle novelle e nei romanzi.</p> <p>ITALO SVEVO La figura dell'inetto nei romanzi di Svevo e il contrasto tra salute e malattia.</p>	<p>Le conseguenze economiche e sociali dopo la Prima guerra mondiale.</p> <p>Il Biennio rosso e l'avvento del Fascismo.</p>	<p>HEALTH AND WELLNESS - -The Eatwell Plate</p>	<p>LES CONTAMINATIONS La maîtrise des Points Critiques Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires</p>	<p>LE DERIVATE e lo studio dei massimi e minimi per funzione fratta e polinomiale</p>	<p>BUFFET, BANQUETING E CATERING: - le tipologie di buffet + 179 - i tavoli per banchetti - banqueting e catering - organizzazione evento (check list, job description e briefing)</p>	<p>ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE: gli alimenti tecnologici.</p>



<p>INTERCULTURA E MADE IN ITALY QDR n. 7 <i>Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionall</i></p>	<p><u>Competenza in uscita n° 1</u> <u>Competenza in uscita n° 8</u> <u>Competenza in uscita n° 11</u></p>	<p>GABRIELE D'ANNUNZIO Le fasi della produzione: Estetismo e superuomo. La ricerca del gusto raffinato, unico ed inimitabile, e la promozione del mito di se stesso. GIOVANNI PASCOLI Il rapporto con la natura e il paesaggio specchio dell'anima.</p>	<p>Interventismo e nazionalismo nella I guerra mondiale. Il mito della "vittoria mutilata". Le conseguenze della Prima guerra mondiale.</p>	<p>AMONG UNESCO'S INTANGIBLE, CULTURAL HERITAGES - The Mediterranean Diet</p>	<p>L'ALSACE: la région et ses produits, Le foie gras. Les vins d'Alsace, la Route des vins.</p>	<p>STUDIO DI FUNZIONE: interpretazione dei punti fondamentali dal grafico</p>	<p>I COCKTAIL: - le tecniche di mescita - le tecniche di miscelazione - le attrezzature - classificazioni - ricettario IBA</p>	<p>ALIMENTAZIONE COME ESPRESSIONE DI INNOVAZIONE, CULTURA E TRADIZIONI RELIGIOSE: cibo e religione, piramide alimentare interculturale. LA SANA ALIMENTAZIONE: Diete e stili alimentari.</p>
--	--	--	---	---	--	--	---	---

<p>EDUCAZIONE CIVICA</p>								
<p>VIOLENZA DI GENERE (Nodo UDA Ed.Civica - Pentamestre)</p>	<p><u>Competenza in uscita n° 8</u></p>	<p>La figura della "donna" nella novella "La Lupa" di G. Verga e nella novella "La verità" di L. Pirandello.</p>	<p>La figura della donna durante la dittatura fascista.</p>	<p>SUSTAINABILITY AND THE ENVIRONMENT - (Ethical Shopping), - Is being vegan more environmentally friendly? - Alternative Diets : vegetarian and vegan.</p>	<p>LA PYRAMIDE ALIMENTAIRE La prise de poids dépend des quantités d'aliments ingérés et des facteurs hormonaux génétiques, constitutionnels et métaboliques.</p>		<p>Contro la violenza sulle donne valorizzare il talento femminile sempre</p>	<p>DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: malattie metaboliche, disturbi nel comportamento alimentari.</p>



LE COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA

<p>Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.</p>	
COMPETENZA N° 1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
COMPETENZA N° 2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
COMPETENZA N° 3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
COMPETENZA N° 4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
COMPETENZA N° 5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
COMPETENZA N° 6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
COMPETENZA N° 7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
COMPETENZA N° 8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
COMPETENZA N° 9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
COMPETENZA N° 10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
COMPETENZA N° 11	Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

8. Metodologie e strategie didattiche

Per rispondere alle esigenze formative degli studenti si è cercato di privilegiare una didattica laboratoriale trasversale alle discipline.

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

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

Tabella riassuntiva delle modalità di lavoro

Discipline	Lezione frontale	Lezione con esperti	Lezione multimediale	Lezione pratica	Metodo induttivo / deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata	Lavoro di gruppo
Lingua e letteratura italiana	X		X		X		X	
Storia	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	
Diritto e tecniche amministrative	X		X	X	X		X	X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X	X		X	X
Laboratorio Enogastronomia Sala	X		X	X	X	X	X	X
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	X		X	X		X	X	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.

1° trimestre	dal 13/09/2022 al 21/12/2022
2° pentamestre	dal 08/01/2023 al 08/06/2023

11. Le competenze operative

Per quanto riguarda le competenze operative gli alunni hanno potuto usufruire di spazi appositamente dedicati alle attività di laboratorio e alle attività extracurricolari riguardanti le materie professionali svolte sul territorio. Infatti significative ed altamente formative sono state le numerose attività esterne collegate con il territorio: stage lavorativi, visite aziendali, PCTO, partecipazione a ricevimenti e a vari eventi culturali organizzati nella città. Nelle attività pratiche l'interesse e l'impegno dimostrati dagli studenti sono stati più che discreti; alcuni hanno evidenziato ottime attitudini professionali e passione per il lavoro.

12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

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

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. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
	Ore - Dettaglio attività		
Stage aziendali	80 ore - Attività in aziende convenzionate del territorio	80 ore - Attività in aziende convenzionate del territorio	–
Momenti di formazione e incontri con Esperti	4 ore - Corso online sulla Sicurezza	4 ore - Corso online sulla Sicurezza	4 ore - Corso online sulla Sicurezza 6 ore - Incontro UNISTRAPG
Eventi dell'Istituto	6 ore - Ricevimenti interni	36 ore - Orvieto città del Gusto e dell'Arte 50 ore - Ricevimenti interni 16 ore - Bar Didattico 40 ore - Ristorante Didattico	36 ore - Orvieto città del Gusto e dell'Arte 16 ore - Bar Didattico 50 ore - Ricevimenti interni

13. Attività di recupero e di orientamento

Attività di recupero	Obiettivi
Interventi di recupero in itinere	Favorire il recupero disciplinare degli alunni con carenze
<ul style="list-style-type: none"> Il Collegio dei Docenti ha organizzato, inoltre, attività di recupero e/o potenziamento nella prima parte del trimestre Il Collegio dei Docenti ha approvato attività di recupero/potenziamento per le classi quinte nel secondo pentamestre. Sono stati attivati corsi di recupero di letteratura Italiana e Storia pomeridiane, per un totale di otto ore. 	<ul style="list-style-type: none"> Favorire il recupero di singoli e gruppi in ritardo nel raggiungimento degli obiettivi formativi, consentire un maggiore livello di approfondimento di alcuni argomenti per quelli che avevano raggiunto un livello adeguato Recupero e potenziamento delle competenze in uscita della lingua e letteratura italiana e di storia.

In questo anno scolastico si è dedicata una parte importante all' ORIENTAMENTO.

Sono state svolte dal Consiglio di classe 30 ore sulle tematiche dell' Orientamento che comprendevano gli aspetti indicati nella tabella allegata (Allegato C).

Il Tutor dell'orientamento, in collaborazione con il Docente orientatore, e grazie al fattivo contributo di esperti, Enti e Soggetti del Territorio, ha programmato i moduli formativi dell'orientamento per la classe.

Partendo dalle competenze orientative generali e specifiche, si sono individuate attività coerenti da svolgersi in orario curricolare di 30 ore annue per accompagnare gli studenti a gestire con consapevolezza i personali momenti di crescita e di scelta.

I moduli orientativi sono uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.

Ogni disciplina ha un valore formativo e orientativo, i cui contenuti non devono essere considerati come fine ma come mezzo per coniugare le competenze disciplinari con quelle trasversali, nel tentativo di sviluppare nello studente le competenze orientative che lo aiutino a crescere come persona.

Il TUTOR di classe si occuperà anche di seguire i ragazzi nella realizzazione del CAPOLAVORO che sarà inserito nel PORTFOLIO degli studenti.

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 e/o professionale.

14. Le verifiche

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

Sono stati utilizzati vari tipi di verifiche: prove scritte, verifiche orali, questionari, esercitazioni alla lavagna, domande dal posto, prove strutturate e semi-strutturate, simulazione della prima e seconda prova scritta indicate dal MIM, domande e risposte, simulando un dialogo interpersonale.

Le verifiche orali sono state effettuate non solo ricorrendo alla verifica tradizionale, ma anche sotto forma di interventi allargati a tutta la classe, per stimolare l'attenzione, l'abitudine al confronto e la partecipazione.

15. Criteri generali di valutazione

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

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

Ogni valutazione è stata utile al docente per rilevare la situazione, per stabilire fattori positivi e/o negativi, per elaborare strategie per il superamento di errori o per approfondimenti, per adeguare quindi i successivi interventi.

I criteri generali adottati sono stati quelli proposti dal Consiglio di Classe:

Livello I	1/2	(gravemente insufficiente)
Livello II	3/4	(insufficiente)
Livello III	5	(mediocre)
Livello IV	6	(sufficiente)
Livello V	7/8	(discreto/buono)
Livello VI	9/10	(ottimo)

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 curriculari, 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

I crediti formativi sono costituiti da “ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l’esame di stato; la coerenza, che può essere individuata nell’omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni dal consiglio di classe.”

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.

Attività da valutare come positività:

- Certificazione linguistica Europea
- Superamento concorsi
- Volontariato o impegno in ambito sociale
- Laboratori culturali (artistici, teatrali...)
- Certificazioni informatiche
- Corsi di formazione strettamente legati all’indirizzo di studi
- Attività sportiva agonistica
- Collaborazione con Enti, Associazioni, Riviste...
- Attività o corsi musicali
- Corsi linguistici
- Esperienze lavorative

17. Attività e progetti

A.S.	Attività e progetti	Obiettivi
Terzo anno	BAR DIDATTICO ORVIETO CITTÀ DEL GUSTO E DELL'ARTE	Permettere di svolgere un’attività d’impresa simulata, un’esperienza atta allo sviluppo e al consolidamento di quelle che sono le abilità, le conoscenze e le competenze di cittadinanza e di indirizzo (enogastronomia). Evento elaborato in collaborazione con enti e associazioni del territorio nell’ottica della promozione delle peculiarità enogastronomiche e culturali dello stesso.



	OLIO IN CATTEDRA	Sviluppare conoscenze specifiche sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva. Approfondire il forte legame tra le eccellenze agroalimentari e il territorio di appartenenza. Analizzare la classificazione e i criteri che definiscono la qualità dell'olio d'oliva. Gli studenti hanno partecipato ad un'analisi sensoriale guidata con l'esperto Panel Prof. Bruno Cirica.
Quarto anno	LEGUMI IN CATTEDRA ORVIETO CITTÀ DEL GUSTO E DELL'ARTE BAR DIDATTICO RISTORANTE DIDATTICO	<p>Sviluppare conoscenze specifiche sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei Legumi. Approfondire il forte legame tra le eccellenze agroalimentari e il territorio di appartenenza. Analizzare la classificazione e i criteri che definiscono la qualità dei legumi. Gli studenti hanno partecipato ad un'analisi sensoriale guidata con esperti del settore.</p> <p>Evento elaborato in collaborazione con enti e associazioni del territorio nell'ottica della promozione delle peculiarità enogastronomiche e culturali dello stesso.</p> <p>Permettere di svolgere un'attività d'impresa simulata, un'esperienza atta allo sviluppo e al consolidamento di quelle che sono le abilità, le conoscenze e le competenze di cittadinanza e di indirizzo (enogastronomia).</p> <p>Permettere di svolgere un'attività d'impresa simulata, un'esperienza atta allo sviluppo e al consolidamento di quelle che sono le abilità, le conoscenze e le competenze di cittadinanza e di indirizzo (enogastronomia).</p>
Quinto anno	BAR DIDATTICO	Permettere di svolgere un'attività d'impresa simulata, un'esperienza atta allo sviluppo e al consolidamento di quelle che sono le abilità, le conoscenze e le competenze di cittadinanza e di indirizzo (enogastronomia).

18. Attività e progetti attinenti a educazione civica

L'insegnamento di Educazione civica è stato svolto in una prospettiva di didattica trasversale che ha incluso la cooperazione ed il coordinamento di diverse materie, quest'ultimo messo in atto dal **prof. Paolo Cesarini**, docente di Diritto e Tecniche amministrative. A tal fine, sono state predisposte due diverse Unità didattiche di Apprendimento:

- CRESCITA ECONOMICA, LAVORO, SVILUPPO SOSTENIBILE E AMBIENTALE, sviluppata nel primo trimestre;
- VIOLENZA DI GENERE, sviluppata nel secondo pentamestre.

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

Si riportano di seguito le schede dettagliate delle attività svolte.

Titolo UdA	CRESCITA ECONOMICA, LAVORO, SVILUPPO SOSTENIBILE E AMBIENTALE
Contestualizzazione	<p>Il contesto è definito dall'obiettivo 8 dell'Agenda 2030 "Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena occupazione e il lavoro dignitoso per tutti" e dagli articoli artt. 4-35-37 della Costituzione</p> <p>"La Repubblica riconosce a tutti i cittadini il diritto al lavoro e promuove le condizioni che rendano effettivo questo diritto. Ogni cittadino ha il dovere di svolgere, secondo le proprie possibilità e la propria scelta, un'attività o una funzione che concorra al progresso materiale o spirituale della società".</p> <p>"La Repubblica tutela il lavoro in tutte le sue forme ed applicazioni. Cura la formazione e l'elevazione professionale dei lavoratori".</p> <p>"La donna lavoratrice ha gli stessi diritti e, a parità di lavoro, le stesse retribuzioni che spettano al lavoratore. Le condizioni di lavoro devono consentire l'adempimento della sua essenziale funzione familiare e assicurare alla madre e al bambino una speciale adeguata protezione".</p> <p>Il lavoro quindi, dignitoso e di qualità, risulta essere elemento fondante rispetto alla crescita economica e allo sviluppo sostenibile di un paese.</p>
Destinatari	Studenti e studentesse della classe 5 ^A B IPSIA
Monte ore complessivo	<p>33 (Monte ore minimo obbligatorio per ciascun anno scolastico)</p> <p>ORE SVOLTE</p> <p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Diritto</p> <p>Sala e Vendita</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Inglese</p> <p>Francese</p> <p>Religione</p>
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	Gli studenti dovranno individuare gli indicatori attraverso cui vengono definiti i confini della vulnerabilità lavorativa e sociale di contro ai concetti di occupazione di qualità e di lavoro dignitoso, per contrastare povertà e disuguaglianze, alla luce dei



	<p>principi etici fondamentali a cui si ispira l'azione normativa e culturale promossa dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro.</p> <p>Dovranno quindi definire i requisiti fondamentali che un rapporto di lavoro deve avere affinché si possa parlare di crescita economica sostenibile.</p> <p>Dovranno raccogliere il tutto in un Vademecum utile a tutte le parti coinvolte in un contratto di lavoro.</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 target	<p>1) competenza alfabetica funzionale</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.• Comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo. <p>2) competenza multilinguistica</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>3) competenza matematica</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>4) competenza digitale</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <ul style="list-style-type: none">• 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



	<ul style="list-style-type: none">• 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 <p>6) competenza in materia di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>7) competenza imprenditoriale</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi• Capacità di trasformare le idee in azioni• Capacità di riflessione critica e costruttiva• Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza• Capacità di accettare la responsabilità <p>8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia• Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali• Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente• Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
<p>Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Italiano:</p> <p>Storia:</p> <p>Diritto:</p> <p>Sala e Vendita:</p> <ul style="list-style-type: none">- Agenda 2030- Goal nr 8- Sito ministeriale- La riduzione degli sprechi- Il commercio equo e solidale <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none">- La sostenibilità ambientale- L'impronta ambientale- La produzione agroalimentare sostenibile- Lo spreco alimentare e legge anti-spreco L.166/2016 <p>Inglese:</p> <ul style="list-style-type: none">- The Slow Food Movement;- The Slow Food Manifesto;- Slow Food vs Fast Food;- Orvieto plain secondo bean Slow Food Presidium for Biodiversity;- Slow Food Glossary: good, clean, fair, land grabbing, biodiversity, sustainability, GMOs. <p>Matematica</p>



	<ul style="list-style-type: none">- Agenda 2030- Goal nr. 6- Analisi dei dati e interpretazione dei grafici sul consumo giornaliero di acqua degli italiani, con particolare riferimento alla percezione e alla consapevolezza della popolazione sul proprio consumo di acqua e sui comportamenti sostenibili adottati al fine di ridurre lo spreco <p>Francese: Scienze Motorie: Religione: Suddivisione in gruppi di lavoro; acquisizione del concetto di dottrina sociale della Chiesa; attività di ricerca sulla visione cristiana del lavoro, attraverso alcuni documenti della dottrina sociale della Chiesa, a cominciare dalla Rerum Novarum e dai principi su cui si fonda: "libertà, responsabilità, dignità, creatività"; indicazione dei principi etici fondanti che dai documenti in esame vengono desunti, a confronto con la realtà estrapolata dal Rapporto Caritas sulla povertà del 2022. Riportare i risultati su infografiche interattive. presentazione della storia della dottrina sociale della chiesa, fin dalla sua nascita con Leone XIII, e dei principi etici su cui si fonda. Presentazione del documento "Anello debole" ovvero del Rapporto Caritas sulla povertà del 2022. Documento "dalla Laudato Sii alla Fratelli Tutti: lavoro e conflitto sociale oltre lo sviluppo". Presentazione della mappa dei Fondi che ha istituito la chiesa per coloro che non hanno lavoro</p>
Attività degli studenti	<ul style="list-style-type: none">- Analisi e valutazione di testi, articoli e case study- Comprensione e discussione di testi- Visione di documentari- Collaborazione con gli altri componenti della classe- Interazione con i docenti
Attività di accompagnamento dei docenti	<ul style="list-style-type: none">- Attività didattiche frontali, interattive e cooperative- Attività di supporto per la realizzazione delle presentazioni- Fornire materiali per lo studio e l'approfondimento della tematica come testi, articoli, video, immagini, ecc.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Vademecum, destinato a tutte le parti coinvolte in un rapporto di lavoro, contenente le indicazioni utili a definire il rapporto di lavoro dignitoso e sostenibile, atto a sostenere la crescita economica, alla luce dei parametri previsti dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro, in modo da promuovere crescita economica e occupazione dignitosa per tutti.



Valutazione dei risultati di apprendimento	CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO: Interpretazione e comprensione delle consegne Svolgimento delle consegne Riflessione sulle proprie azioni e interpretazioni Argomentazione delle scelte Collaborazione e cooperazione
	CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO: Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza Uso del linguaggio specifico settoriale-tecnico-professionale Utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite Creatività e originalità CRITERI DI VALUTAZIONE DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA: Riflessione sul proprio operato Ricostruzione delle fasi del percorso Valutazione e rielaborazione percorsi Trasferimento di sapere e saper fare in situazioni nuove
	MODALITÀ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE <ul style="list-style-type: none">- Prova multidisciplinare- Colloquio con gli studenti- Costruzione infografica interattiva

Titolo UdA	VIOLENZE DI GENERE
Contestualizzazione	Diventare consapevoli delle radici culturali, sociali, politiche ed economiche che stanno alla base di discriminazioni, violenze e disuguaglianze, in particolare rispetto alla condizione e al ruolo della donna nella nostra società. Abbattere pregiudizi e stereotipi di genere per una società più equa e rispettosa delle differenze. Obiettivo 5 dell'Agenda 2030 e articoli 3 e 37 della Costituzione italiana.
Destinatari	Studenti e studentesse della classe 5^B IPSIA
Monte ore complessivo	33 (Monte ore minimo obbligatorio per ciascun anno scolastico) ORE SVOLTE Italiano Storia Diritto Sala e Vendita Scienza e Cultura dell'Alimentazione Inglese Francese Matematica Scienze Motorie



Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	Gli studenti e le studentesse dovranno avvicinarsi al tema delle barriere culturali che, violando il dettato costituzionale, "inquinano" una corretta interpretazione del rapporto tra generi diversi. Dovranno avvicinarsi, attraverso lo spunto offerto dai fatti di cronaca, alla discriminazione delle donne purtroppo ancora attuale, in ogni parte del mondo. Partendo dal presupposto che la parità di genere è un diritto umano fondamentale e condizione necessaria per un mondo sostenibile e in pace
---	---



<p>Competenze/Competenze target</p>	<p>1) competenza alfabetica funzionale</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti.• Comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo. <p>2) competenza multilinguistica</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>3) competenza matematica</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>4) competenza digitale</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>5) competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>6) competenza in materia di cittadinanza</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 <p>7) competenza imprenditoriale</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi• Capacità di trasformare le idee in azioni• Capacità di riflessione critica e costruttiva
--	---



	<ul style="list-style-type: none">• Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza• Capacità di accettare la responsabilità 8) competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali <ul style="list-style-type: none">• Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia• Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali• Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente• Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
Insegnamenti coinvolti	Italiano Storia Diritto Sala e Vendita Scienza e Cultura dell’Alimentazione Inglese Francese Matematica Scienze Motorie
Attività degli studenti	<ul style="list-style-type: none">- Analisi e valutazione di testi, articoli e case study- Comprensione e discussione di testi- Visione di documentari- Collaborazione con gli altri componenti della classe- Interazione con i docenti
Attività di accompagnamento dei docenti	<ul style="list-style-type: none">- Attività didattiche frontali, interattive e cooperative- Attività di supporto per la realizzazione delle presentazioni- Fornire materiali per lo studio e l’approfondimento della tematica come testi, articoli, video, immagini, ecc.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta
Valutazione dei risultati di apprendimento	CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO: Interpretazione e comprensione delle consegne Svolgimento delle consegne Riflessione sulle proprie azioni e interpretazioni Argomentazione delle scelte Collaborazione e cooperazione CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO: Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza Uso del linguaggio specifico settoriale-tecnico-professionale Utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite Creatività e originalità CRITERI DI VALUTAZIONE DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA: Riflessione sul proprio operato Ricostruzione delle fasi del percorso Valutazione e rielaborazione percorsi Trasferimento di sapere e saper fare in situazioni nuove



	<p>MODALITÀ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prova multidisciplinare - Colloquio con gli studenti
--	---

19. Viaggi d’istruzione e uscite didattiche

Nel corso del quinto anno la classe ha partecipato al viaggio d’istruzione a Lecce nel mese di Aprile, alle uscite didattiche presso l’Università per Stranieri di Perugia e a Roma per la visita alla Camera dei Deputati. Tali occasioni, oltre al loro originario scopo didattico, hanno permesso di visitare il centro storico della varie città alla scoperta di numerosi luoghi d’arte e cultura.

20. Simulazione prove Esame di Stato

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

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

	SIMULAZIONE N.1	SIMULAZIONE N.2	SIMULAZIONE N.3
1ª PROVA Lingua e Cultura Italiana	14/12/2023	28/02/2024	04/04/2024
2ª PROVA Prova Integrata	13/03/2024	24/04/2024	27/05/2024
COLLOQUIO	PRIMA SETTIMANA DI GIUGNO		

21. Allegati



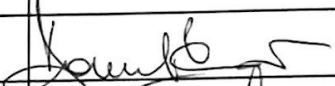
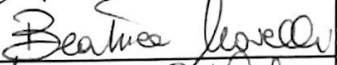


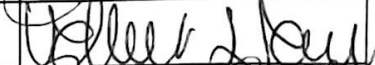


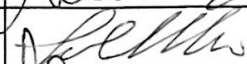
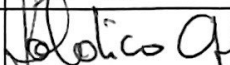






Gli allegati A, B, C e D di seguito elencati, sono parte integrante del presente documento.

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

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

FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Leonardi M. Caterina	Religione	
Giangiordano Nicola	Lab. di enogastronomia - Sala bar e vendita	
Bartolini Donatella	Francese	
Novelli Beatrice	Matematica	
Confalone Alessia	Inglese	
Cesarini Paolo	Diritto e Tecnica Amministrativa	
Stocchi Valentina	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Cipolla Riccardo	Lingua e letteratura italiana	
Cipolla Riccardo	Storia	
Corba Marco	Sc. Motorie	
Solombrino Giuseppe	Lab. di enogastronomia - Arti bianche	
Santi Guglielmo	Sostegno	
Acampora Assunta Maria	Sostegno	
Pinna Serena	Sostegno	
Bannò Massimo	Sostegno	
Mancini Mirco	Sostegno	
Giorgi Roberta	Alternativa alla religione	



ALLEGATO A



Criteria di assegnazione del credito scolastico CLASSE QUINTA

Tabella riassuntiva

Media	MIN.	Frazione	Positività	MAX	Fascia
<i>M < 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 < 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 < 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 < 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 < 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. 2023/2024 (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	
(1)GENERALE 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	
	(2)SPECIFICO 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
(1)GENERALE Coesione e coerenza testuali.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	10	
	Organica e completa / Completa	distinto/buono	9/8	9/8	
	(2)SPECIFICO 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
GENERALE Proprietà lessicale.	Appropriata e ricca	ottimo	10		
	Appropriata e adeguata al lessico specifico/ corretta	distinto/buono	9/8		
	Sostanzialmente corretta	discreto	7		
	Nel complesso adeguata	sufficiente	6		
	Con imprecisioni, essenziale	mediocre	5		
	Con gravi imprecisioni/ con gravi e diffusi errori	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
GENERALE Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso della punteggiatura.	Puntuale e rigorosa	ottimo	10		
	Puntuale / Corretta	distinto/buono	9/8		
	Nel complesso corretta	discreto	7		
	Con lievi errori	sufficiente	6		
	Con alcuni errori di morfosintassi e interpunzione	mediocre	5		
	Con diffusi errori di sintassi morfologia e interpunzione/ con gravi e diffusi errori	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
(1)GENERALE Conoscenza dei riferimenti culturali.	Puntuale, approfondita ed esauriente	ottimo	10	10	
	Approfondita ed esauriente	distinto/buono	9/8	9/8	
	(2)SPECIFICO 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
(1)GENERALE 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	
	(2)SPECIFICO 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	DESCRITTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2	
(1) GENERALE 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	
	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	
(1)GENERALE Coesione e coerenza testuale.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	10	
	Organica e ben articolata / Organica e corretta	distinto/buono	9/8	9/ 8	
	(2)SPECIFICO 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
GENERALE Proprietà lessicale.	Appropriata e ricca	ottimo	10		
	Appropriata / Corretta	distinto/buono	9/8		
	Sostanzialmente corretta	discreto	7		
	Nel complesso adeguata	sufficiente	6		
	Con imprecisioni, essenziale	mediocre	5		
	Con gravi imprecisioni / limitata e inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
GENERALE Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso della punteggiatura.	Puntuale e rigorosa	ottimo	10		
	Puntuale /Corretta	distinto/buono	9/8		
	Nel complesso corretta	discreto	7		
	Con lievi errori	sufficiente	6		
	Con errori di morfosintassi e interpunzione	mediocre	5		
	Con diffusi errori di sintassi morfologia e interpunzione/ con gravi e diffusi errori	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
(1)GENERALE Conoscenza dei riferimenti culturali.	Puntuale, approfondita ed esauriente	ottimo	10	15	
	Approfondita ed esauriente/ Approfondita	distinto/buono	9/8	13/12	
	(2)SPECIFICO Argomentazione.	Corretta e nel complesso articolata	discreto	7	11
		Con alcune omissioni nel complesso corretta	sufficiente	6	9
		Incompleta e con alcune incertezze	mediocre	5	6
		Limitata, non articolata / gravemente carente	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Autonoma, articolata e pertinente	ottimo	10		
	Corretta, articolata, pertinente/ Corretta, pertinente	distinto/buono	9/8		
	Corretta e abbastanza articolata	discreto	7		
	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	DESCRITTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2	
(1)GENERALE 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	
	(2)SPECIFICO Pertinenza del testo, titolo e parafrasi.	Adeguate con alcune imprecisioni	sufficiente	6	6
		Parziale , non del tutto pertinente	mediocre	5	5
		Inadeguata/ completamente non pertinente	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1)GENERALE Coesione e coerenza testuale.	Rigorosa e puntuale	ottimo	10	15	
	Organica e completa / Completa	distinto/buono	9/8	13/12	
	Con lievi imprecisioni, sostanzialmente corretta	discreto	7	11	
	(2)SPECIFICO 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
GENERALE Proprietà lessicale.	Appropriata e ricca	ottimo	10		
	Corretta e adeguata al lessico specifico	distinto/buono	9/8		
	Corretta	discreto	7		
	Nel complesso adeguata	sufficiente	6		
	Con imprecisioni, essenziale	mediocre	5		
	Con gravi imprecisioni / del tutto inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
GENERALE Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso della punteggiatura.	Puntuale e rigorosa	ottimo	10		
	Puntuale / Corretta	distinto/buono	9/8		
	Nel complesso corretta	discreto	7		
	Con lievi errori	sufficiente	6		
	Con errori di morfosintassi e interpunzione	mediocre	5		
	Con diffusi errori di sintassi morfologia e interpunzione / con gravi e diffusi errori	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
(1)GENERALE 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	
	(2)SPECIFICO 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
GENERALE Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Autonoma, articolata e pertinente	ottimo	10		
	Corretta, articolata, pertinente/ Corretta, pertinente	distinto/buono	9/8		
	Corretta e abbastanza articolata	discreto	7		
	Adeguate, 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 _____

2.2GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

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

Presidente _____
Commissari _____

Candidato/a			Classe	5
indicatori	Livelli	Descritto	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, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 – 2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 – 2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 – 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4- 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 – 2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali , rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

Il Presidente

Prof. _____

La Commissione



ALLEGATO C

MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

Classi del secondo biennio e quinto anno

A.S. 2023/24

I **Tutor dell'orientamento**, in collaborazione con il Docente orientatore, e grazie al fattivo contributo di esperti, Enti e Soggetti del Territorio, **hanno programmato i moduli formativi dell'orientamento per le classi del secondo biennio e quinto anno**. Partendo dalle competenze orientative generali e specifiche, si sono individuate attività coerenti da svolgersi in orario curricolare per almeno 30 ore annue per accompagnare gli studenti a gestire con consapevolezza i personali momenti di crescita e di scelta.

Per evitare una dispersione delle risorse e una frammentarietà degli interventi, nelle 30 ore previste per i moduli di orientamento è opportuno prevedere un'integrazione anche **delle attività finanziate da altre linee di investimento del PNRR** (in particolare, dalle linee di investimento 3.1 Nuove competenze e nuovi linguaggi e 1.4 Riduzione dei divari territoriali).

I **moduli di 30 ore non vanno intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre**. Sono invece uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.

Va sottolineato il valore formativo e orientativo di ogni disciplina, i cui contenuti non devono essere considerati come fine ma come mezzo per coniugare le competenze disciplinari con quelle trasversali, nel tentativo di sviluppare nello studente le competenze orientative che lo aiutino a crescere come persona.

CLASSI QUINTE

Classe 5B Ipsia

AZIONE	COMPETENZA	OBIETTIVI ORIENTATIVI COMPETENZE	AZIONI / STEP	METODOLOGIE UTILIZZABILI	CATEGORIE DI ATTORI COINVOLTI	N.ORE	PERIODO DI ATTUAZIONE
CONSULENZA ORIENTATIVA	Problem solving, competenza imprenditoriale	Far acquisire allo studente le competenze trasversali indirizzate all'orientamento nel mondo del lavoro. Essere capaci di definire obiettivi.	22-09-23 (Orvieto con gusto) 2h. 01-12-23 (Banchetto comunità Lahuèn) 6h 13-12-23 (Pranzo Natale) 5h TOTALE ORE 13 EFFETTUATE	PCTO (progetto da elaborare)	Enti Esterni Aziende	5H FATTE	Gennaio/ Maggio 2024
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenza personale, sociale e civica in materia di cittadinanza	Riflessioni sui concetti di legalità e promozione dei valori della giustizia.	15-12-23 (visione film Oppenheimer) (4h) 09-01-2024 ("I diritti umani")2h. 31-01-24 (visione film One life)3h 08-02-24 (Visita camera dei deputati) 6h TOTALE ORE EFFETTUATE n.15	EDUCAZIONE CIVICA	Docenti di classe Esperti esterni	5H FATTE	Gennaio/ Maggio 2024

CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenze digitali	Formazione all'uso della Piattaforma Unica Formazione all'uso della piattaforma Classeviva per il corso sulla sicurezza Formazione all'uso della piattaforma InPA Formazione uso Spid e CNS Formazione del curriculum dello studente e eportfolio	COMPETENZE DIGITALI: Prof.BARTOLINI 05-02-24 (Ingresso piattaforma UNICA) (1h) 06-02-24 (Ingresso piattaforma UNICA) (1h) 23-02-24 (Spiegazione del "Capolavoro")1h 14-03-24 (Organizzazione del capolavoro) 1h 12-03-24 (Pianificazione del Capolavoro) 1h TOTALE ORE EFFETTUATE n.5	Orario curriculare ed extracurriculare	Tutor	5H FATTE	Gennaio/Maggio 2024
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Conoscere i vari corsi di laurea universitari Conoscere i possibili percorsi post-Diploma Conoscere i "lavori" e le "professioni"	16-01-24 (Collegamento webinar con ASSORIENTA per orientamento Universitario) 2h 06-03-24 (ORIENTAMENTE Palazzo Capitano del Popolo) 6h TOTALE ORE 8 EFFETTUATE n.8	Formazione didattica MENTORING Uscite didattiche	Esperti esterni	5H FATTE	Gennaio/ Maggio 2024

<p>LAVORO DA SVOLGERE CON IL CDC</p>	<p>Progetto Le professioni dalla rappresentazione alla realtà</p>	<p>Aiutare le ragazze e i ragazzi a Individuare delle attività Professionali che li interessino e che vorrebbero svolgere; Sviluppare la consapevolezza che è auspicabile informarsi in merito all'attività professionale selezionata (e al relativo percorso formativo) per verificare che le proprie idee sulla professione scelta siano rispondenti alla realtà e in linea con le proprie attitudini e aspirazioni.</p> <p>Superare gli stereotipi di genere o legati al background migratorio nella scelta della professione futura e prima ancora nella scelta del Corso di Studi che si intende intraprendere dopo la scuola superiore;</p>	<p>Scheda 1: Cosa vuoi fare da grande? Scheda 2: Immagina di voler fare il/la... Scheda di approfondimento 1/2a: Atlante delle Professioni Introduzione e ricerca delle professioni Scheda 3: Guarda un po', che faccia da Scheda di approfondimento 3a: Gli stereotipi di genere Scheda di approfondimento 3b: Stereotipi legati all'appartenenza etnica o al background migratorio Scheda 4: La professione raccontata da chi la svolge Scheda 5: Le professioni nei film</p>	<p>Orario curriculare ed extracurriculare</p>	<p><u>Docenti della classe</u></p>	<p>10H</p>	<p>Gennaio/ Maggio 2024</p>
---	---	---	--	---	---	-------------------	-----------------------------



ALLEGATO D

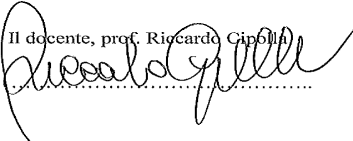
Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe 5° B

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

	<ul style="list-style-type: none"> - Sussidi multimediali - Articoli di giornale - Materiali prodotti dall'insegnate - Visione di filmati 		
Spazi	Aula scolastica – Aula magna		
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte Elaborazione di diverse tipologie testuali (tipologia A, B e C), temi, questionari a risposta aperta, prove semi-strutturate.	Indicatori stabiliti nel <i>Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato</i> (allegato al D.M. 1095 del 21 novembre 2019)		
Verifiche orali Possesso delle conoscenze della storia letteraria, padronanza complessiva dei contenuti disciplinari, capacità di orientarsi anche attraverso collegamenti e relazioni, comprensione e commento di un testo letterario.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acquisizione delle conoscenze ✓ Organicità dell'argomentazione ✓ Rielaborazione personale - approfondimenti ✓ Padronanza della lingua 		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	di eventuali discipline coinvolte
<p style="text-align: center;">Modulo 1 <i>Naturalismo e Verismo</i> <i>Simbolismo e Decadentismo</i></p> <p>Il Positivismo ed il Verismo italiano: evoluzione della poetica e ragioni ideologiche del Verismo.</p> <p>Giovanni Verga: la poetica e le opere.</p> <p>Le Novelle (La lupa, Rosso Malpelo e La roba) e i romanzi (<i>I Malavoglia</i> e <i>Mastro-Don Gesualdo</i>).</p> <p>Lo stile e il discorso indiretto libero.</p> <p>Origine e significato dei termini Decadentismo e Simbolismo.</p> <p>Giovanni Pascoli: la poetica e il sentimento della natura. Il simbolismo pascoliano. Il tema della famiglia-nido.</p> <p>Poetica e significato di "fanciullino".</p> <p>Il Simbolismo in Francia: Charles Baudelaire e la "perdita dell'aureola"</p> <p>I generi di maggior diffusione nell'età decadente: la lirica simbolista ed il romanzo estetizzante.</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la poetica e l'Estetismo. Il rapporto tra l'uomo e la natura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere i tratti caratteristici di un autore attraverso le sue opere. - Comprendere la struttura di un'opera letteraria, analizzarne lo stile, interpretarne i contenuti. - Comprendere lo sviluppo di un genere letterario. - Mettere in relazione un autore con il panorama storico-culturale coevo anche in prospettiva interculturale. - Collegare concetti e contenuti in chiave multidisciplinare. - Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative. 	Discreto	Storia

Lettura e analisi di testi letterari in prosa e in versi degli autori studiati.			
<p>Modulo 2 <i>Le Avanguardie e la lirica del Novecento in Italia</i></p> <p>Movimenti di Avanguardia in Italia nei primi anni del Novecento</p> <p>Significato di “avanguardia”. I temi e le novità formali del “Futurismo” e “Vociani”.</p> <p>La figura del poeta-clown in Aldo Palazzeschi e dell’uomo-sonnambulo in Camillo Sbarbaro.</p> <p>Salvatore Quasimodo: la fase dell’impegno civile.</p> <p>Lettura e analisi di testi in prosa e poesia scritti dagli autori studiati.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	Storia
<p>Modulo 3 <i>La narrativa del Novecento</i></p> <p>Italo Svevo: vita, formazione culturale e opere</p> <p>I temi dell’inettitudine e il rapporto tra salute e malattia nei romanzi.</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>Il contrasto tra “comico” ed “umorismo”, “vita e forma” e scomposizione dell’io. La definizione di ‘teatro nel teatro’.</p> <p>Lettura e analisi di brani tratti dai romanzi e dalle novelle scritte dagli autori studiati.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Storia

Orvieto, 2 maggio 2024

Il docente, prof. Riccardo Cipolla


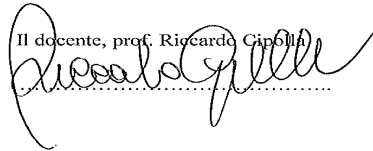
Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe 5°B

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

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

<p>Modulo 3 <i>L'età dei regimi</i></p> <p>La Rivoluzione russa. I regimi totalitari: Nazismo, Fascismo e Comunismo.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano
<p>Modulo 4 <i>La II Guerra mondiale</i></p> <p>Le fasi principali del conflitto. La fine della guerra in Italia e in Germania. La Resistenza.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	Italiano

Orvieto, 2 maggio 2024

Il docente, prof. Riccardo Cipolla


Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe V- Enogastronomia - indirizzo Sala e vendita

Disciplina	Scienza e cultura dell'alimentazione
Ore di lezione settimanali	3
Libro di testo	<p>A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione Libro per quinto anno Poseidonia scuola ISBN 9788848265331</p>
Docente	STOCCHI VALENTINA
Obiettivi disciplinari	<p>La docente di “Scienza e cultura dell'alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: Sviluppare delle conoscenze di base nell'area scientifica di settore, applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza alimentare e professionale in contesti strutturali. Conoscere le norme di sicurezza sui luoghi di lavoro (I principi fondamentali del sistema HACCP), le caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri, virus) e la profilassi delle principali tossinfezioni alimentari (elementi basilari). Conoscere gli elementi della dietetica e della nutrizione. Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario nella ristorazione, saper tutelare e valorizzare l'ambiente e il territorio. Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, nutrizionale e gastronomico per un'alimentazione sana e equilibrata. Saper mettere in relazione l'alimentazione con la salute, in particolar modo la dieta nelle diverse fasce d'età, i principali stili alimentari e la dieta nelle principali patologie.</p>
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. 2. Tecnologie innovative di manipolazione degli alimenti. 3. Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura. Concetti di sostenibilità e certificazione. 4. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
Competenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare procedure di base relative all'igiene, alla sicurezza e alla salute in contesti strutturati e sotto supervisione nei luoghi di lavoro. 2. Predisporre prodotti e menù coerenti con le esigenze della clientela; valorizzare l'elaborazione e la presentazione di

	<p>prodotti alimentari utilizzando tecniche innovative.</p> <p>3. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale.</p>
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa in materia di HACCP 2. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica; applicare correttamente tecniche di lavorazione dei prodotti alimentari. 3. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. 4. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> - Didattica frontale; - Debate; - Flipped classroom; - Problem solving.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - LIM - Dispense - Mappe concettuali - Registro elettronico - Classroom - Videolezioni
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> - Aula - Aula informatica

segue scheda disciplinare

Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche
Verifiche scritte	<p>Riguardo i criteri di valutazione verranno utilizzate le griglie di valutazione adottate dal Collegio dei docenti e presenti nel PTOF.</p> <p>Come strumenti di valutazione saranno utilizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attività di osservazione in itinere; - verifiche di tipo formativo (in itinere) e sommativo (al termine dell'UDA); - compito di realtà. <p>Riguardo agli alunni BES si terrà conto di quanto specificato nelle</p>

	relative certificazioni nei PEI, PDP e nei PDP altri BES.		
Verifiche orali	Attività di recupero: L'attività di recupero e valorizzazione delle eccellenze verrà svolta mediante peer tutoring prevedendo un consolidamento ed un approfondimento delle lacune individuate e potenziamento delle competenze sociali e di cittadinanza.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<ul style="list-style-type: none"> - UDA N°1- SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI: la filiera alimentare; il sistema HACCP; la contaminazione biologica degli alimenti; la contaminazione fisica-chimica degli alimenti. - UDA N°2- LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI: I nuovi prodotti alimentari - UDA N°3- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE: L'alimentazione nelle diverse fasi della vita; l'alimentazione nella ristorazione collettiva; diete e stili alimentari; prescrizioni alimentari e religioni. - UDA N°4- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE: l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari; l'alimentazione nelle malattie metaboliche; allergie e intolleranze; disturbi alimentari. 			

segue scheda disciplinare

Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte

Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe V- Enogastronomia - indirizzo Sala e vendita

Disciplina	LABORATORIO DI SALA E VENDITA
Ore di lezione settimanali	9
Libro di testo	<i>HOEPLI Sala Bar SMART 2° BIENNIO E QUINTO ANNO Tecnica e pratica di Sala, Bar e Vendita ISBN 9788836003501</i>
Docente	GIANGIORDANO NICOLA
Obiettivi disciplinari	<p>Il docente di “Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</p>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alla modalità di produzione. - Classificare distillati, liquori e creme in base alle loro caratteristiche organolettiche e merceologiche. - Introduzione all'esame organolettico del vino. - Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. - Individuare la produzione vitivinicola delle regioni italiane.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Proporre e ideare cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. - Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi. - Ideare e preparare snack al bar e presentarli al banco bar. - Applicare tecniche avanzate di sala e cucina di sala (trinciare e sfilettare). - Applicare metodi di analisi organolettica dei cibi, vini e altre bevande. - Riconoscere la terminologia corretta per descrivere le caratteristiche organolettiche di cibi, vini e altre bevande. - Applicare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo bevande. - Allestire opportunamente gli spazi per un evento speciale
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> - Cooperative learning; - Circle time; - Debate; - Didattica laboratoriale; - Flipped classroom; - Problem solving.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo - LIM - Smartboard - Personal computer - Proiettore - Modulistica di settore - Software applicativi di settore - Riviste di settore - Registro elettronico - Dispense - Partecipazione ad eventuali progetti e concorsi - Attività programmate nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> - Laboratori di enogastronomia. - Aula informatica - Aula magna - Biblioteca

segue scheda disciplinare	
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche
Verifiche scritte	<p>Riguardo i criteri di valutazione verranno utilizzate le griglie di valutazione adottate dal Collegio dei docenti e presenti nel PTOF.</p> <p>Come strumenti di valutazione saranno utilizzati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attività di osservazione in itinere; - verifiche di tipo formativo (in itinere) e sommativo (al termine dell'UDA); - compito di realtà.
Verifiche orali	<p>Riguardo agli alunni BES si terrà conto di quanto specificato nelle relative certificazioni nei PEI, PDP e nei PDP altri BES.</p> <p>Attività di recupero: L'attività di recupero e valorizzazione delle eccellenze verrà svolta mediante peer tutoring prevedendo un consolidamento ed un approfondimento delle lacune individuate e potenziamento delle competenze sociali e di cittadinanza.</p>
Blocchi tematici svolti nell'anno	<ul style="list-style-type: none"> - UDA N°1- I LUXURY DRINKS - UDA N°2- I VINI - UDA N°3- LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO - UDA N°4- TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY - UDA N°5- I MENU' - UDA N°6- TECNICHE DI GESTIONE - UDA N°7- MARKETING QUALITÀ E TERRITORIO - UDA N°8- CATERING & BANQUETING

Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe VB- indirizzo SALA BAR

Disciplina	LINGUA FRANCESE
Ore di lezione settimanali	3H
Libro di testo	<u>L'art du service Hoepli</u> <u>Fotocopie fornite dall'insegnante agli alunni. - Café monde en poche (Pearson)</u>
Docente	BARTOLINI DONATELLA
Obiettivi disciplinari	<p>Il fine dell'insegnamento della lingua straniera è quello di far acquisire:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 2. COMPETENZA COMUNICATIVA intesa come padronanza di funzioni adeguate a diversi contesti di studio e di lavoro 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) <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	<p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro. Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi anche professionali.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua e in modo particolare del linguaggio settoriale.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p> <p>Uso dei dizionari.</p>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua. • Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Comprendere idee principali e dettagli di testi orali in lingua standard inerenti la sfera personale e il settore d'indirizzo. • Produrre testi scritti e orali coerenti riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo. • Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. • Uso autonomo del dizionario.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - 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) - Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo e di tipo professionale - Produrre testi di tipo professionale

<p><u>La pyramide alimentaire:</u> Les matières grasses</p> <p>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 etre et avoir Les articles Les verbes du premier groupe et cas particuliers (present indicatif, passé composé, futur proche, passé recent, impératif, infinitif) Les verbes du deuxième groupe et cas particuliers (present indicatif, passé composé, futur proche, passé recent, impératif, infinitif) Les verbes du troisième groupe (present indicatif, passé composé, futur proche, passé recent, impératif, infinitif) Les verbs pronominaux La phrase interrogative (trois formes) Les pronoms personnels compléments COD COI L'article partitif Les pronoms relatifs. Periodo: 2° Periodo Prerequisiti: Avere le competenze linguistico-comunicative di base. Conoscere la microlingua di settore. Les régions: L'Alsace <u>Le produits du terroir:</u> la choucroute, le foie gras, Les vins d'Alsace Video Strasbourg et l'Alsace. Les régions :LA CHAMPAGNE ET LE CHAMPAGNE. Le vignoble champenois. Les cépages du champagne. La production du Champagne Le Champagne Brut Sans Année et millésimé. La conservation et le service du champagne. L'HACCP et l'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques. Les sept principes de l'HACCP</p>	<p>Utilizzare la lingua straniera, scritta e orale, per scopi comunicativi ed operativi specifici dell'indirizzo.</p> <p>Saper parlare esponendo le caratteristiche delle regioni studiate Saper presentare i prodotti del territorio.</p>	<p>Sufficiente</p> <p>Discreto</p> <p>Discreto</p> <p>Discreto</p>	
--	---	--	--

<p>L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE Quelques règles élémentaires pour éviter les principaux risques d'intoxication alimentaire.</p>	<p>Conoscere ed esporre le regole dell'igiene alimentare</p>	<p>Discreto</p>	
<p>LES CONTAMINATIONS ALIMENTAIRES La maîtrise des Points Critiques Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.</p>	<p>Conoscere e saper risolvere le problematiche relative alle contaminazioni alimentari</p>	<p>Discreto</p>	
<p>LA CARTE ET LE MENU La difference entre la "Carte" et le "Menu". L'orde des mets sur la CARTE. Comment concevoir une carte de restaurant</p>	<p>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</p>	<p>Discreto</p>	

Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe V- Enogastronomia - indirizzo Sala e vendita

Disciplina	MATEMATICA
Ore di lezione settimanali	3
Libro di testo	COLORI DELLA MATEMATICA - Ed. bianca per istituti alberghieri Vol. A + Ebook Sasso Leonardo, Fragni Ilaria,- -Dea scuola Ed. Petrini
Docente	BEATRICE NOVELLI
Obiettivi disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e comprendere la definizione e il concetto di funzione - Saper calcolare semplici limiti di funzioni e di alcune forme indeterminate - Saper determinare un asintoto verticale o orizzontale - Saper calcolare la derivata di alcune funzioni - Conoscere, comprendere ed utilizzare con competenza l'equazione di una funzione per giungere attraverso un utilizzo ragionato e consapevole delle operazioni di limite e di derivata, alla forma geometrica ad essa associata. - Saper rappresentare, leggere ed interpretare il grafico di una
Conoscenze	Acquisire i contenuti: concetti, termini, regole, procedure, tecniche applicative relative ad uno studio elementare dell'analisi matematica.
Competenze	Utilizzare in concreto le conoscenze acquisite al fine di tracciare il grafico di una funzione di data equazione. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche
Abilità	<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>

Metodi utilizzati	Lezione frontale, lezione dialogata e multimediale, problem solving, , esercizi applicativi guidati, flipped classroom
Strumenti	Libro di testo, materiale di approfondimento e lavori in power point forniti dall'insegnante, mappe concettuali, video lezioni, lavagna interattiva, classroom
Spazi	Le lezioni sono svolte in aula

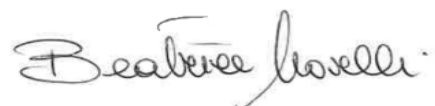
segue scheda disciplinare

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"> - Uso del linguaggio matematico ; - Livello delle conoscenze; - Capacità di elaborazione e di calcolo. 		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
Ripasso - equazioni di secondo grado complete e incomplete - equazioni di grado superiore al secondo - disequazioni di secondo grado - disequazioni di grado superiore al secondo - disequazioni fratte - geometria analitica: la retta	Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, rappresentazione grafica Concetto di funzione	discreto	
Funzione reale di variabile reale - Definizione di funzione reale di variabile reale - Dominio - Classificazioni delle funzioni - Intersezione con gli assi cartesiani di funzioni algebriche razionali - Studio del segno di una funzione algebrica razionale	Analizzare le funzioni nel piano e dal punto di vista algebrico	Sufficiente/discreto	

<p>limiti e continuità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concetto intuitivo di limite - Dedurre da un grafico il valore del limite - Calcolo dei limiti e risoluzione delle forme di indecisione di funzioni algebriche razionali - Definizione di continuità in un punto - Classificazione dei punti di discontinuità di una funzione: 1°, 2°, 3° specie 	<p>Comprendere il concetto di limite</p> <p>Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico per risolvere semplici limiti di funzione</p>	<p>discreto</p>	
<p>Asintoti</p> <ul style="list-style-type: none"> - asintoto orizzontale, verticale ed obliquo (solo definizione) 	<p>Saper determinare asintoti verticali e orizzontali</p>	<p>sufficiente</p>	
<p>Derivata di una funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Significato geometrico di derivata di una funzione in un punto - Derivata di funzioni elementari - Regole di derivazione: somma, prodotto, quoziente - Definizione di massimi e minimi relativi e assoluti di una funzione. - Ricerca dei punti di massimo e di minimo e punti stazionari 	<p>Comprendere il concetto di derivata</p> <p>Utilizzare il calcolo per l'algebra delle derivate semplici</p> <p>Studio della derivata prima di una funzione</p> <p>Saper calcolare la derivata di una funzione e derivate successive.</p>	<p>sufficiente</p>	
<p>Studio di una funzione reale ad una variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none"> -Studio completo di una funzione razionale (cenni) 	<p>Saper tracciare il grafico di semplici funzioni razionali intere o fratte.</p> <p>Saper interpretare il grafico di una funzione</p>	<p>sufficiente</p>	

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

Prof.ssa Beatrice Novelli



Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe V- Enogastronomia - indirizzo Sala e vendita

Disciplina	Lingua Straniera Inglese
Ore di lezione settimanali	3
Libro di testo	Catrin Elen Morris, Well Done! Cooking , ELI
Docente	Confalone Alessia
Obiettivi disciplinari	<p>Il fine dell'insegnamento della lingua straniera è quello di far acquisire:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 2. COMPETENZA COMUNICATIVA intesa come padronanza di funzioni adeguate a diversi contesti di studio e di lavoro; 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) <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>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro ● Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi ● Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro ● Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro ● Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua e in modo particolare del linguaggio settoriale ● Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici ● Uso dei dizionari

Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali ● Redigere semplici e sintetiche relazioni tecniche ● Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working ● Utilizzare la lingua straniera, scritta e orale, per scopi comunicativi ed operativi specifici dell'indirizzo ● Riflettere sulla lingua e sulle caratteristiche di una cultura diversa dalla propria
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità ● Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto ● Comprendere idee principali di testi orali in lingua standard inerenti la sfera personale e il settore di indirizzo ● Produrre testi scritti e orali coerenti in modo sufficiente riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo ● Utilizzare il lessico di settore. Uso autonomo del dizionario
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali ● Gruppi di lavoro ● Discussione guidata ● Dictation ● Summary ● Reading - comprehension ● Listening ● Conversazioni in lingua su temi di attualità ● Elaborazione di sintesi e mappe concettuali
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Libri di testo cartacei e digitali ● Attività di settore ● Smart board ● PC
Spazi	Aula provvista di Lim

segue scheda disciplinare			
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte	Conoscenza dei contenuti e della grammatica Aderenza alla traccia Abilità espressive Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale		
Verifiche orali	Conoscenza dei contenuti Capacità espositive Capacità critiche e rielaborazione personale		
Blocchi tematici svolti nell'anno 2023 - 2024	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
- Diet and Nutrition - Sustainability and the Environment - Career Paths and Job Descriptions - Institutions : Fairtrade and Human Rights Attività Integrative di Lingua e Grammatica: (fonti: British Council Learn English Teens, Fairtrade sito ufficiale, Slow Food sito ufficiale, testi e sito di preparazione prove Invalsi) -	Acquisire una competenza comunicativa adeguata al contesto; acquisire strumenti per un confronto diretto e continuo fra la propria e le altre culture; essere consapevoli della propria identità culturale, comprendere e accettare l'altro; incoraggiare e sostenere l'esercizio della comunicazione in L2 in ogni momento dell'attività, attraverso un coinvolgimento costante della classe; promuovere un ruolo attivo e consapevole dello studente, spronandolo a fare riferimento e ad utilizzare conoscenze disciplinari diverse ed esperienze pregresse e a valorizzarle; proporre semplici quesiti, stimolando la capacità	Sufficiente/ discreto	Scienza dell'alimentazione

	<p>di osservazione e analisi al fine di creare uno spirito di autonomia; sollecitare a prendere parte a discussioni su argomenti quotidiani e di attualità nonché relativi alla cultura dei paesi anglosassoni, abituando lo studente ad ascoltare quanto gli altri hanno da dire, come fonte di arricchimento personale e ad esprimere il proprio punto di vista.</p>		
segue scheda disciplinare			
Blocchi tematici svolti nell'anno 2023/2024	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<p>1) ORGANIC FOOD AND GMOs</p> <p>2) FIRST STEPS INTO THE WORKPLACE</p> <p>a) CVs and job interviews;</p> <p>b) LE CARATTERISTICHE CHE DEVE AVERE CHI LAVORA COME "BARTENDER"</p> <p>3) ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES</p> <p>4) MERCATO COMUNE E GLOBALIZZAZIONE</p> <p>5) IL MARCHIO: GESTIONE TUTELA E PROMOZIONE</p> <p>6) CIBO, CULTURA E TERRITORIALITA'</p> <p>7) SALUBRITA' ALIMENTARE E BENESSERE</p> <p>8) INTERCULTURA E MADE IN ITALY</p>	<p>1) CRESCITA ECONOMICA, LAVORO, SVILUPPO SOSTENIBILE E AMBIENTALE</p> <p>(Nodo UdA Ed.Civica - Trimestre)</p> <p>2) LAVORO E SICUREZZA</p> <p>3) IMPRESA E MARKETING</p> <p>4) "TOTAL QUALITY": FOOD AND LAND Slowfood, presidium for biodiversity</p> <p>5) PAIRING FOOD AND WINE</p> <p>6) L'ORGANIZZAZIONE DEL MENU</p> <p>7) HEALTH AND WELLNESS: The Eatwell Plate</p> <p>8) AMONG UNESCO'S INTANGIBLE,</p>		

<p>9) VIOLENZA DI GENERE (Nodo UdA Ed.Civica - Pentamestre)</p>	<p>CULTURAL HERITAGES: The Mediterranean Diet</p> <p>9) SUSTAINABILITY AND THE ENVIRONMENT Is being vegan more environmentally friendly? Alternative Diets : vegetarian and vegan.</p>		
--	--	--	--

Orvieto,

04/05/2024

La Docente

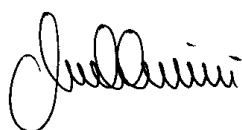
Prof.ssa Alessia Confalone

Percorso formativo disciplinare 2023/24– classe VB

Disciplina	Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive
Ore di lezione settimanali	4 (quattro)
Libro di testo	C.De Luca/ M.T. Fantozzi “DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL’IMPRESA TURISTICA
Docente	
Obiettivi disciplinari	Lo studio del Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa turistica ha lo scopo di far acquisire agli studenti, in concorso con le altre discipline previste nell’ordinamento degli Istituti Professionali per i servizi dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera , le competenze tecniche , economiche e normative necessarie nelle filiere produttive di settore.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale. • Organi costituzionali italiani ed europei • Normativa obbligatoria per le imprese turistico- ricettive : gestione di un attività produttiva, sicurezza sul lavoro, privacy. • Normativa facoltativa per le imprese turistico – ricettive : marchi, certificazioni di qualità. • Tecniche di marketing turistico e web marketing • Fasi e procedure di redazione di un Business plan e di un budget. • Abitudini alimentari ed economia del settore.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. • Individuare le norme e procedure relative a provenienza, produzione, e conservazione del prodotto • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. • Individuare le fasi e procedure per la redazione del business plan e di un budget.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera. • Integrare le competenza professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le 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. • Adeguare o organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Metodi utilizzati	Lezione frontale, problem-solving, discussione guidata per abituare lo studente al linguaggio specifico.
Strumenti	Testi e manuali

Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche	
Interrogazioni ampie ed articolate	Conoscenza specifica dei contenuti richiesti. Proprietà di linguaggio e competenza espositiva Competenza nella elaborazione di schemi, prospetti, anche con utilizzo di mezzi informatici	
Interventi dal posto	Conoscenza degli argomenti proposti. Proprietà di linguaggio tecnico specifico. Abilità di analisi degli schemi e prospetti redatti.	
Verifiche scritte	Elaborazione di schemi e prospetti. Analisi dei risultati ottenuti Esposizione in forma corretta e con linguaggio specifico degli argomenti trattati	
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento Eventuali discipline coinvolte
Modulo A - Il turismo: una prospettiva europea	Padronanza della terminologia giuridica e comprensione delle norme che regolano la produzione della vasta gamma di servizi ristorativi	Buono
Modulo B: La legislazione turistica e d'impresa	Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità; saper affrontare e risolvere le problematiche inerenti la produzione del servizio, anche in collaborazione con le altre figure professionali. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro. Privacy.	Buono
Modulo C: La programmazione ed il budget	Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione	Discreto l'aspetto teorico e pratico
Modulo D : Le politiche di vendita nella ristorazione	Organizzare la produzione e vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Individuare le strategie più idonee al raggiungimento degli obiettivi di mercato aziendali. Elaborare progetti di marketing in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore	Discreto l'aspetto teorico e pratico

Prof. Paolo Cesarini



Percorso formativo disciplinare 23/24 – V sez. B- Enogastronomia - indirizzo Sala e vendita

Disciplina	Cucina e arte bianca
Ore di lezione settimanali	2
Libro di testo	In cucina
Docente	Solombrino Giuseppe
Obiettivi disciplinari	<p>Le competenze di indirizzo devono integrarsi con quelle riguardanti gli insegnamenti di area generale, come evidenziato nella colonna degli eventuali raccordi. A conclusione del loro percorso formativo gli studenti devono essere in grado di:</p> <p>agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere capaci di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;</p> <p>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>riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;</p> <p>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>utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;</p> <p>individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;</p> <p>riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;</p>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Caratteristiche di prodotti del territorio. - Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. - Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. - Criteri di elaborazione di menu e carte. - Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu - Progettare menu per tipologia di eventi. - Stili alimentari e dieta equilibrata. - Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. - Il sistema HACCP. - Tecniche di catering e banqueting. - Software di settore.
Competenze	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>

	<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Predisporre i 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>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Predisporre i 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>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>
Abilità	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni</p> <p>Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Realizzare piatti con prodotti del territorio.</p> <p>Progettare menu per tipologia di eventi.</p> <p>Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p> <p>Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>
Metodi utilizzati	<p>Lezione frontale</p> <p>Attività di laboratorio</p> <p>Attività sul territorio</p>
Strumenti	<p>Libri di testo</p> <p>Dispense</p> <p>Piattaforme digitali</p>
Spazi	<p>Laboratori didattici</p> <p>Aula didattica</p> <p>Location sul territorio</p>

segue scheda disciplinare			
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte	Griglie di valutazione approvate nel PTOF		
Verifiche orali	Griglie di valutazione approvate nel PTOF		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
I prodotti tipici italiani	<p>Conoscenze Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p>		Alimentazione
Realizzare di un menu	<p>Conoscenze Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il</p>		

<p>La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p>	<p>profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Conoscenze Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p>		
segue scheda disciplinare			
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
	Conoscenze Il sistema HACCP.		

**Il sistema
HACCP**

Competenze di indirizzo in uscita

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Il servizio di catering e di banqueting

Conoscenze

Tecniche di catering e banqueting.

Competenze di indirizzo in uscita

Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.

Basi di Pasticceria e Panificazione

- 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;**
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo**

	<p>e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <ul style="list-style-type: none">• utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze di comunicazione nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali);• riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;• 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;• 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;• utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai		
--	--	--	--

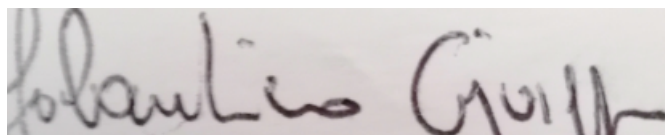
	<p>percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; • individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; <p>32 Presentazione del corso Risultati di apprendimento dei percorsi del settore Servizi</p> <p>Gli studenti, a conclusione dei percorsi del settore Servizi, sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; • cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; • essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; 		
--	---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> • sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo; • svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; • contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; • applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; • intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. <p>Risultati di apprendimento di indirizzo</p> <p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi,</p>		
--	---	--	--

	<p>oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze.</p> <ul style="list-style-type: none">• Competenza n. 1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.• Competenza n. 2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.• Competenza n. 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.• Competenza n. 4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.• Competenza n. 5: Valorizzare l'elaborazione		
--	---	--	--

	<p>e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <ul style="list-style-type: none">• riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;• comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;• utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;• padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;• individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;• utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;		
--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">• compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;• partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.		
--	--	--	--

Handwritten signature in black ink, appearing to read "Roberto Grolli".

Data 30/04/2024

Disciplina	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Classe	5° B – A.S.: 2023-2024
Docente	CORBA MARCO
N. ore svolte (dall'inizio dell'anno alla data della stesura del documento)	N. 2 ORE SETTIMANALI. TOTALE ORE: 45 ORE SVOLTE ALLA DATA DELLO 15/05/2024.
Strumenti	PRATICA: IL MATERIALE A DISPOSIZIONE DELLA SCUOLA (PALLONI, CONI, CERCHI, FUNICELLE). TEORIA: USO DEL LIBRO DI TESTO E DI STRUMENTI TECNOLOGICI (CLASSROOM, AGENDA E REGISTRO CLASSE VIVA, MAIL SCOLASTICA, WHATSAPP).
Testi adottati	IN MOVIMENTO VOLUME UNICO, ED. MARIETTI SCUOLA
Metodologia	LEZIONI PARTECIPATE; LAVORI DI GRUPPO; OSSERVAZIONE DIRETTA FINALIZZATA; APPROCCIO GLOBALE, LIMITANDO GLI INTERVENTI DI TIPO ANALITICO ALLE SITUAZIONI DI MAGGIOR COMPLESSITÀ O QUANDO SI PRESENTINO PARTICOLARI DIFFICOLTÀ DA PARTE DI SINGOLI ALUNNI O DI PICCOLI GRUPPI; FORME DI GIOCO CODIFICATO E/O NON CODIFICATO CHE, PER IL LORO CONTENUTO LUDICO, HANNO CREATO SITUAZIONI STIMOLANTI E MOTIVANTI PER L'APPRENDIMENTO, FACILITANDO COSÌ IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI PREFISSATI. PER LA PARTE TEORICA OLTRE ALL'USO DEL TESTO IN ADOZIONE SI SONO UTILIZZATI APPUNTI, APPROFONDIMENTI E VIDEO FORNITI DAL DOCENTE.
Obiettivi Disciplinari	1.ESSERE IN GRADO DI ELABORARE RISPOSTE MOTORIE ADEGUATE IN SITUAZIONI SEMPLICI, RICONOSCENDO LE PROPRIE CAPACITÀ E LE VARIAZIONI FISILOGICHE E MORFOLOGICHE, REALIZZANDO SEMPLICI SEQUENZE DI MOVIMENTO, IN SICUREZZA, NEI DIVERSI AMBIENTI, ANCHE NATURALI. 2. RICONOSCERE LE DIFFERENZE TRA MOTRICITÀ FUNZIONALE E MOTRICITÀ ESPRESSIVA PER UTILIZZARLE NELLA COMUNICAZIONE O NELL'ESPRESSIONE NON VERBALI. 3. PRATICARE GIOCHI E ATTIVITÀ SPORTIVE APPLICANDO TECNICHE, SEMPLICI TATTICHE, REGOLE BASILARI E METTENDO IN ATTO COMPORTAMENTI CORRETTI E COLLABORATIVI. 4. SAPER ASSUMERE IN MODO ATTIVO E RESPONSABILE CORRETTI STILI DI VITA.
Conoscenze	1. CONOSCERE IL PROPRIO CORPO, LA SUA FUNZIONALITÀ E LE CAPACITÀ CONDIZIONALI; RICONOSCERE LA DIFFERENZA TRA MOVIMENTO FUNZIONALE ED ESPRESSIVO. 2. CONOSCERE IL SISTEMA DELLE CAPACITÀ MOTORIE COORDINATIVE, CHE SOTTENDONO LA PRESTAZIONE MOTORIA E SPORTIVA. 3. CONOSCERE GLI ASPETTI ESSENZIALI DELLA TERMINOLOGIA, REGOLAMENTO E TECNICA DEGLI SPORT.

	4. CONOSCERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DI PREVENZIONE ED ATTUAZIONE DELLA SICUREZZA PERSONALE IN PALESTRA E NEGLI SPAZI APERTI. CONOSCERE GLI ELEMENTI FONDAMENTALI DEL PRIMO SOCCORSO E DELLA ALIMENTAZIONE.
Capacità	<p>PERCEZIONE, CONSAPEVOLEZZA ED ELABORAZIONE DI RISPOSTE MOTORIE EFFICACI E PERSONALI IN SITUAZIONI SEMPLICI. ASSUMERE POSTURE CORRETTE A CARICO NATURALE.</p> <p>CONSAPEVOLEZZA DI UNA RISPOSTA MOTORIA EFFICACE ED ECONOMICA. ORGANIZZARE LA FASE DI AVVIAMENTO E DI ALLUNGAMENTO MUSCOLARE IN SITUAZIONI SEMPLICI.</p> <p>PRATICARE IN MODO ESSENZIALE E CORRETTO DEI GIOCHI SPORTIVI E DEGLI SPORT INDIVIDUALI.</p> <p>ADOTTARE UN SANO STILE DI VITA.</p>
Competenze	<p>SVOLGERE ATTIVITÀ MOTORIE ADEGUANDOSI AI DIVERSI CONTESTI ED ESPRIMERE LE AZIONI ATTRAVERSO LA GESTUALITÀ.</p> <p>UTILIZZARE GLI STIMOLI PERCETTIVI PER REALIZZARE IN MODO IDONEO ED EFFICACE L'AZIONE MOTORIA RICHIESTA.</p> <p>CONOSCERE E PRATICARE IN MODO CORRETTO ED ESSENZIALE I PRINCIPALI GIOCHI SPORTIVI E SPORT INDIVIDUALI</p> <p>CONOSCERE IL PROPRIO CORPO E LA PROPRIA CONDIZIONE FISICA, LE NORME DI COMPORTAMENTO PER LA PREVENZIONE DI INFORTUNI E DEL PRIMO SOCCORSO.</p>
Recupero	NON È STATO NECESSARIO SVOLGERE ATTIVITÀ DI RECUPERO.
Eventuali progetti/attività diversificate	NESSUN PROGETTO O ATTIVITÀ DIVERSIFICATA.
Linee Programmatiche	<p>L'INSEGNAMENTO DELLE SCIENZE MOTORIE SI È PROPOSTO LE SEGUENTI FINALITÀ:</p> <ul style="list-style-type: none"> · FAVORIRE L'ARMONICO SVILUPPO DELL'ADOLESCENTE AGENDO IN FORMA PRIVILEGIATA SULL'AREA MOTORIA DELLA PERSONALITÀ, TRAMITE IL MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITÀ FISICHE E NEUROMUSCOLARI. · RENDERE L'ADOLESCENTE COSCIENTE DELLA PROPRIA CORPOREITÀ, SIA COME DISPONIBILITÀ E PADRONANZA MOTORIA, SIA COME CAPACITÀ RELAZIONALE, AL FINE DI AIUTARLO A SUPERARE LE DIFFICOLTÀ E LE CONTRADDIZIONI TIPICHE DELL'ETÀ. · FACILITARE L'ACQUISIZIONE DI UNA CULTURA DELLE SCIENZE MOTORIE CHE TENDA A PROMUOVERE LA PRATICA MOTORIA COME COSTUME DI VITA E LA COERENTE COSCIENZA E CONOSCENZA DEI DIVERSI SIGNIFICATI CHE LE ATTIVITÀ MOTORIE-SPORTIVE ASSUMONO NELL'ATTUALE SOCIETÀ.

Orvieto, 15/05/2024



Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe 5B

Disciplina	Religione		
Ore di lezione settimanali	1		
Libro di testo	Non adottato		
Docente	Leonardi Maria Caterina		
Obiettivi disciplinari	Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, fondato sull'esercizio della giustizia e della solidarietà, in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza della cultura cristiana, interpretando correttamente i contenuti, nelle trasformazioni storiche e culturali.		
Conoscenze	Il ruolo della religione nella società in prospettiva di un dialogo costruttivo. Gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza e libertà con particolare riferimento a bioetica, giustizia sociale, questione ecologica e sviluppo sostenibile.		
Competenze	Sa interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita. Sa confrontarsi con la visione cristiana del mondo, in modo da elaborare una posizione libera e responsabile, aperta al confronto e alla pratica della giustizia e della solidarietà.		
Abilità	Impostare domande di senso e sulla dimensione religiosa dell'uomo, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero.		
Metodi utilizzati	Conversazione clinica Problem solving Lezione dialogata Compito reale Lavori di gruppo		
Strumenti	Suite di Google (Classroom - Drive) - Applicazioni free utilizzabili on line (Thinglink, Canva Genially) - video		
Spazi	Aula – laboratorio di informatica		
Tipologia delle verifiche	orali		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	di eventuali discipline coinvolte
Scienza e fede , ambiti e finalità <ul style="list-style-type: none"> • L'Agenda 2030 e il concetto di sostenibilità • 10 punti fondamentali della <i>Laudato Sii</i> • L'Intelligenza Artificiale e lo sviluppo sostenibile 	Conoscere i temi dell'etica ecologica di ispirazione cristiana	sufficiente	
La dottrina sociale della Chiesa ed il concetto di bene comune <ul style="list-style-type: none"> • “Miracle” – • La figura di Adriano Olivetti e la fabbrica umanizzante • I guerrieri del clima 	Conoscere i temi dell'etica sociale di ispirazione cristiana	sufficiente	
I principi della rivoluzione cristiana: solidarietà e sussidiarietà <ul style="list-style-type: none"> • La Caritas e il servizio civile 	Conoscere i temi dell'etica sociale di ispirazione cristiana	sufficiente	

Orvieto, 2 maggio 2024

M. Leonardi