

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

Documento Del Consiglio Di Classe
CLASSE 5C

Indirizzo

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
articolazione Cucina

Esami di Stato A.S. 2023/2024

Dirigente Scolastica
Prof.ssa Cristiana Casaburo

Coordinatore di classe
Prof.ssa Bartolini Donatella



Sommario

1. Presentazione dell'Istituto	3
- L'Istituto Professionale (IPSIA)	3
2. Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera	4
3. Quadro orario disciplinare.	5
4. Composizione del Consiglio di Classe	5
5. Composizione e storia della classe	6
6. Obiettivi	7
7. Nuclei tematici interdisciplinari	8
8. Metodologie e strategie didattiche	16
9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione	17
10. I tempi	17
11. Le competenze operative	17
12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	17
13. Attività di recupero e di orientamento	18
14. Le verifiche	19
15. Criteri generali di valutazione	19
16. Crediti formativi	20
17. Attività e progetti	21
18. Attività e progetti attinenti a Educazione Civica	22
19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche	29
20. Simulazioni prove Esame di Stato	29
21. Allegati	29



1. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore Artistica Classica e Professionale è stato istituito il 1 settembre 2013.

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

Unità nella diversità, il motto europeo che l'istituto ha ripreso per costruire la propria identità.

Nella proiezione verso il futuro e nella consapevole percezione del passato e della tradizione, le scuole condividono finalità e criteri generali e realizzano progetti comuni, valorizzando le specifiche competenze dei docenti.

L'Istituto Professionale (IPSIA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



2. Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Il **tecnico professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- ↯ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ↯ Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ↯ Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ↯ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ↯ Comunicare in almeno due lingue straniere;
- ↯ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ↯ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ↯ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e le tipicità dei suoi prodotti;
- ↯ Intervenire nella valorizzazione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- ↯ Operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche;
- ↯ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ↯ Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- ↯ Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

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



3. Quadro orario disciplinare

Ore settimanali relative all'ultimo anno di corso

<i>Materia</i>	<i>ore</i>
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera Francese	3
Matematica	3
Diritto e tecniche amministrative	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3
Laboratorio Enogastronomia Cucina	5
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	2
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Totale ore	32

** Educazione civica trasversale a tutte le discipline

4. Composizione del Consiglio di Classe

Docente	Materia	Continuità Didattica		
		classe 3°	classe 4°	classe 5°
Rossana Mariani	Lingua e letteratura italiana	SI	SI	SI
Rossana Mariani	Storia	SI	SI	SI
Napoli Rachele	Lingua straniera Inglese	NO	NO	NO
Bartolini Donatella	Seconda lingua straniera Francese	SI	SI	SI
Novelli Beatrice	Matematica	NO	NO	SI
Cesarini Paolo	Diritto e tecniche amministrative	NO	NO	SI
Perali Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI	SI
Solombrino Giuseppe	Laboratorio Enogastronomia Cucina	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



Ricci Desi	Sostegno	SI	SI	SI
Bassano Valentina	Sostegno	NO	NO	SI
Murino Ester Cecilia	Sostegno	SI	SI	SI
Russo Domenico	Sostegno	NO	NO	SI

Docente coordinatore di classe: Prof.ssa Bartolini Donatella

5. Composizione e storia della classe

OMISSIS

Storia della classe

Il gruppo classe, composto da 26 alunni, 6 studentesse e 20 studenti, provenienti per la maggior parte dal comprensorio orvietano, si è costituito al quarto anno di corso, con l'articolazione dell'indirizzo di manutenzione del quale fanno parte 5 ragazzi e quello di enogastronomia del quale fanno parte 21 ragazzi. Di questi 5 studenti non hanno mai frequentato mentre uno si è ritirato nella seconda parte dell'anno scolastico. In questo ultimo anno l'assetto della classe di Enogastonomico si è modificato notevolmente, non solo in relazione ad alunni che hanno dovuto ripetere il quinto anno, ma anche per l'inserimento, di tre nuovi ragazzi provenienti dal Centro di Formazione Professionale di Viterbo, da un Alberghiero di Roma e dal Serale del nostro Istituto.

Alla classe è stato abbinato 1 candidato esterno della sezione carceraria che dovrà superare un esame preliminare per poter essere ammesso all'esame di Stato.

All'interno della classe sono presenti 5 alunni con Bisogni Educativi Speciali: 3 con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e 2 con certificazione ai sensi della legge 104/92, uno con percorso didattico personalizzato e uno con programmazione differenziata.

Per ogni specifica informazione inerente gli alunni BES si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati, ai Piani Educativi Individualizzati e alle relazioni finali (Allegato F).

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

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

Una piccola parte degli studenti ha mostrato, invece, un'altalenante propensione allo studio, mancando a volte di regolarità e precisione nello svolgimento del lavoro a casa, soprattutto nel primo periodo di valutazione. Ciò nonostante gli alunni hanno partecipato con interesse alla didattica delle materie delle due aree d'indirizzo, mostrando sufficienti capacità logico-concettuali e adeguate competenze operative. Il livello di preparazione raggiunto è risultato più che sufficiente in quasi tutte le discipline.

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



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

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

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

Nonostante i nuovi ingressi e l'articolazione degli indirizzi il gruppo classe è ben coeso ,soprattutto la parte dell'enogastronomico, tantochè nel mese di novembre si é riusciti ad organizzare un'uscita didattica a Vienna.

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

6. Obiettivi

Gli obiettivi generali e trasversali programmati all'inizio dell'anno scolastico tengono conto, sia per le materie 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 cucina. Tutte le conoscenze di carattere economico-giuridico, linguistico ed enogastronomico sono supportate da una cultura generale, accompagnata da adeguate capacità linguistico-espressive e logico-interpretative.

Obiettivi generali trasversali

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

Obiettivi generali trasversali (comportamentali, cognitivi)				
INDICATORI	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo
1 Sa ascoltare con attenzione insegnanti e compagni, non disturba, non interPELLA i compagni a voce alta, non parla durante le interrogazioni	X			
2 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, parte integrante del presente documento (allegato C).

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

7. Nuclei tematici interdisciplinari

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

NODI TEMATICI 5°C IPSIA 2023/24

NUCLEO TEMATICO D'INDIRIZZO	COMPETENZE IN USCITA	ITALIANO	STORIA	INGLESE	FRANCESE	MATEMATICA	LAB.di CUCINA	ALIMENTAZIONE
<p>SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE QDR n. 2 <i>Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</i></p>	<p><u>Competenza in uscita n° 2</u></p> <p><i>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.</i></p>	<p>Italo Svevo: la profezia di un'apocalisse cosmica nella pagina finale del romanzo "La coscienza di Zeno."</p> <p>Il panismo e l'antropomorfizzazione della natura: analisi della poesia "La pioggia nel pineto" di Gabriele D'Annunzio</p>	<p>La fine della seconda guerra mondiale e la bomba atomica.</p> <p>Visione del film "Oppenheimer"</p>	<p>World Water day</p> <p>What is sustainability? Definition, types and examples. Sustainable Development Goals and the 2030 Agenda</p> <p>Alternative diets (1): macrobiotics, vegetarian and vegan</p> <p>Is being vegan more environmentally friendly?</p>	<p>Les Contaminations</p> <p>La maîtrise des Points Critiques Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires.</p>	<p>Studio della funzione: funzione polinomiale e fratta, punti essenziali.</p>	<p>La cucina sostenibile. Lotta agli sprechi. Cucina green e cucina circolare. Km 0</p>	<p>Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi: la Dieta sostenibile. Piramide ambientale e piramide alimentare.</p>

<p>SALUTE E BENESSERE 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° 4</u> <i>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.</i></p>	<p>Luigi Pirandello: il tema della follia e il contrasto tra forma e vita nelle novelle e nei romanzi</p> <p>Italo Svevo: la figura dell'inetto e il contrasto tra salute e malattia</p>	<p>L'età giolittiana: riforme sociali, politiche ed economiche</p> <p>Il boom economico</p>	<p>The eatwell plate</p>	<p>L'Alsace et ses produits. La production du Foie gras La choucroute La route des vins et le Crémant d'Alsace</p>	<p>Interpretazione dei punti fondamentali dal grafico (Funzione Polinomiale e fratta)</p>	<p>Gli stili alimentari e le preparazioni specifiche.</p>	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie: diete nelle malattie cardiovascolari e metaboliche.</p>
---	---	--	---	--------------------------	---	--	---	--

<p>LAVORO E SICUREZZA QDR n. 3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>	<p>Competenza in uscita n° 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>G. Verga: analisi della novella "Rosso Malpelo" L'artificio dello straniamento e della regressione. Luigi Pirandello: analisi della novella "Ciulla scopre la luna". Il mito della nascita e la scoperta inconsapevole del mondo</p>	<p>Il primo dopoguerra in Italia e in Germania. Il biennio rosso e la nascita dei partiti di massa</p>	<p>HACCP HACCP principles</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>Diritti e Doveri del datore di lavoro e dei lavoratori in materia di sicurezza. Gli infortuni e le malattie professionali. Normative specifiche.</p>	<p>Igiene e sicurezza degli alimenti: sistema HACCP, igiene del personale e dei luoghi di lavoro.</p>
<p>L'IMPRESA RISTORATIVA QDR n. 8 Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del</p>	<p>Competenza in uscita n° 9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di</p>	<p>Italo Svevo: l'influenza dell'ambiente triestino e dello spirito imprenditoriale nella formazione</p>	<p>Propaganda, censura e consenso nei regimi totalitari.</p>	<p>Food allergies and intolerances</p>	<p>L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE Quelques règles élémentaires pour éviter les principaux risques d'intoxication</p>	<p>Simmetria, intersezione e positività di una funzione</p>	<p>I software per il settore ristorativo Gestione informatizzata del</p>	<p>La sana alimentazione: la ristorazione collettiva. Dieta razionale ed</p>

<p>target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela</p>	<p>hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p> <p>Competenza in uscita n° 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>dello scrittore. "La coscienza di Zeno": analisi del brano" Storia di un'associazione commerciale".</p> <p>D'Annunzio : il rapporto tra arte e vita. Analisi del romanzo "Il piacere" : la figura di Andrea Sperelli</p>			<p>alimentaire.</p>		<p>magazzino. Cura e soddisfazione del cliente.</p>	<p>equilibrata nelle principali patologie: allergie ed intolleranze alimentari.</p>
<p>LA QUALITÀ</p> <p>QDR n. 4</p> <p>Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei</p>	<p>Competenza in uscita n°</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali,</p>	<p>Cibo e prodotti tipici mediterranei nelle opere di Verga. La poetica del Verismo , "I</p>	<p>La politica economica di Stalin, Hitler e Mussolini. La battaglia del grano</p>	<p>CASE STUDY: Slow Food</p> <p>Orvieto Plain Secondo Bean – Slow Food Foundation for</p>	<p>LE LABEL DE QUALITÉ</p> <p>Le label rouge, l'AOC dans la production des fromages</p>	<p>Limiti: algebra dei limiti, forme indeterminate $0/0, \infty/\infty$, asintoti verticali e orizzontali</p>	<p>I marchi di qualità. Slow food La tutela dei prodotti ittici. La qualità totale.</p>	<p>Qualità, tutela del made in Italy, sostenibilità e consumi: la qualità alimentare, i marchi di tutela</p>

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	nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. Competenza in uscita n° 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Malavoglia" e l'ideale dell'ostrica.		Biodiversity	français.			e le frodi alimentari. Sicurezza alimentare e food safety: Contaminanti fisici, chimici e biologici nella catena alimentare.
VIAGGI E SAPORI DEL MONDO QDR n. 7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue	Competenza in uscita n° 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni,	La promozione del turismo letterario: il parco dedicato al poeta Salvatore Quasimodo. Analisi della lirica "Alle fronde dei salici"	La seconda guerra mondiale: dall'8 settembre del 1943 alla fine del conflitto	The Mediterranean diet	La Provence et ses produits en particulier la Bouillabaisse	Funzione continua e discontinua: punti di discontinuità	La cucina internazionale Focus sulla cucina francese e nuove frontiere alimentari (il nordic mad)	La sana alimentazione: gli stili alimentari. Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose: cibo e religione.

specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.	<i>degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</i> <u>Competenza in uscita n°7</u> <i>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.</i>							
MADE IN ITALY <i>QDR n. 5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei</i>	<u>Competenza in uscita n° 1</u> <i>Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e</i>	D'Annunzio: la ricerca del gusto raffinato, unico ed inimitabile e la promozione del mito di se stesso.	Interventismo e nazionalismo nella prima guerra mondiale. Il mito della "vittoria mutilata" e l'impresa di	Food and wine in Central Italy	La pyramide alimentaire La prise de poids dépend des quantités d'aliments ingérés et des facteurs hormonaux, génétiques,	Dominio e campo di esistenza delle funzioni polinomiali, fratte e radici	Valorizzazi one delle eccellenze culinarie italiane in prospettiva anche internazion ale	La sana alimentazione: Dieta mediterranea. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.

<i>processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</i>	<i>dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</i>	Pascoli: il rapporto con la natura, la poetica del fanciullino e la natura specchio dell'anima	Fiume		constitutionnels et métaboliques.			
TRADIZIONE E INNOVAZIONE QDR n. 6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; ne no introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale	<u>Competenza in uscita n° 1</u> Utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. <u>Competenza in uscita n° 10</u> Supportare le attività La cucina futurista di	Le Avanguardie letterarie: il rapporto tra presente e passato F.T.Marinetti e il "Manifesto del Futurismo" La cucina futurista	La prima guerra mondiale e il Trattato di Versailles	Organic food and GMOs	Les desserts et la pâtisserie Les différentes typologies de crèmes et de desserts français	Le derivate e lo studio dei massimi e minimi per funzione fratta e polinomiale	La riscoperta dei sapori e delle tradizioni antiche sotto il profilo culinario. Nuove tecniche di cottura e trasformazione dei cibi nel rispetto della tradizione e dell'innovazione.	Alimentazione come espressione di innovazione, cultura e tradizioni religiose: gli alimenti tecnologici.

	<i>budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</i>							

TEMATICHE trattate nelle Unità Didattiche di Apprendimento di EDUCAZIONE CIVICA:

1.SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE

2.VIOLENZA DI GENERE

8. Metodologie e strategie didattiche

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

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

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

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

Tabella riassuntiva delle modalità di lavoro

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

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

9. Indicazioni su strategie e metodi per l'Inclusione

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

Le linee guida considerano i compiti dei gruppi di lavoro inclusione d'Istituto (GLI), del gruppo di lavoro operativo (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 13/09/2023 al 22/12/2023
2° pentamestre	dal 08/01/2023 al 07/06/2023

11. Le competenze operative

Per quanto riguarda le competenze operative, gli alunni hanno potuto vivere attività di laboratorio dedicate e momenti di lavoro extracurricolare, svolti nell'ambito di eventi e manifestazioni a cui la scuola ha preso parte, potenziando fortemente le abilità e le capacità pratiche in situazioni reali. Infatti significative ed altamente formative sono state le numerose attività esterne collegate con il territorio: stage, visite aziendali, PCTO, partecipazione a ricevimenti e a vari eventi culturali organizzati nella città. Nelle attività pratiche l'interesse e l'impegno dimostrati dagli studenti sono stati più che discreti; alcuni hanno evidenziato buone attitudini professionali e passione per il lavoro.

12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

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

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

Attività PCTO	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
	Ore - Dettaglio attività		
Stage aziendali	120 ore - Attività in aziende convenzionate del territorio Orvieto città del gusto e dell'arte e del lavoro	80 ore - Attività in aziende convenzionate del territorio	30 ore - Attività in aziende convenzionate del territorio Orvieto città del gusto e dell'arte e del lavoro
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
Eventi dell'Istituto	36 ore - Orvieto città del Gusto e dell'Arte 29 ore - Ricevimenti interni 6 ore Comviguro Challeng	6 ore - Orvieto città del Gusto e dell'Arte 4 ore Chef in classe 6 ore Chef Ciotola 16 ore - Ristorante Didattico 6 ore Comviguro Challeng	6 ore Chef Ciotola 12 ore Game Chef

13. Attività di recupero e di orientamento

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

Attività di orientamento

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

Ai ragazzi è stato assegnato un Tutor che li ha seguiti e formati per le loro scelte future.

Sono state svolte dal Consiglio di classe 30 ore sulle tematiche dell'Orientamento che comprendevano gli aspetti indicati nella tabella sottostante.

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 dei ragazzi.

Classe 5C Ipsia

AZIONE	COMPETENZA	OBIETTIVI ORIENTATIVI COMPETENZE	AZIONI / STEP	METODOLOGIE UTILIZZATE	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 <u>Lahoen</u>)6h 13-12-23(Pranzo Natale)5h 02-02-23 (Visione del video "Cottura accelerata")1h TOTALE ORE 14 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 <u>One life</u>)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

			EFFETTUATE n.15				
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenze digitali	Formazione all'uso della Piattaforma Unica Formazione <u>l'uso</u> della piattaforma <u>Classeviva</u> per il corso sulla sicurezza Formazione all'uso della piattaforma <u>InPA</u> Formazione uso <u>Spid</u> e CNS Formazione del curriculum dello studente e <u>eportfolio</u>	COMPETENZE DIGITALI: <u>Prof BARTOLINI</u> 05-02-24 (Ingresso piattaforma UNICA) (1h) 06-02-24 (Ingresso piattaforma UNICA) (1h) 22-02-24 (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 extra curriculare	<u>Tutor</u>	5H FATTE	Gennaio/ Maggio 2024
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenza personale, sociale e capacità di 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 <u>orientamento Universitario</u>)2h	Formazione didattica MENTORING Uscite	Esperti esterni	5H FATTE	Gennaio/ Maggio 2024

	ad imparare		06-03-24 (ORIENTAMENTE Palazzo Capitano del Popolo) 6h TOTALE ORE EFFETTUATE n.8	didattiche			
Lavoro da svolgere con il CDC	Progetto le professioni dalla rappresentazione della realtà	<p>Aiutare le ragazze e i ragazzi a Individuare delle attività Professionali che li interessino e che vorrebbero svolgere;</p> <p>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 <u>background migratorio</u> 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?</p> <p>Scheda 2: Immagina di voler fare il/la...</p> <p>Scheda di approfondimento 1/2a: Atlante delle Professioni –Introduzione e ricerca delle professioni</p> <p>Scheda 3: Guarda un po', che faccia da</p> <p>Scheda di approfondimento <u>3a</u>: Gli stereotipi di genere</p> <p>Scheda di approfondimento 3b: Stereotipi legati all'appartenenza etnica o al <u>background migratorio</u></p> <p>Scheda 4: La professione raccontata da chi la svolge</p> <p>Scheda 5: Le professioni nei film</p>	Orario curriculare ed <u>extra</u> curriculare	<u>Docenti della classe</u>	10H Fatto	Gennaio/Maggio 2024

14. Le verifiche

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

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

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

15. Criteri generali di valutazione

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

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

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

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

Livello I 1/2 (gravemente insufficiente)

Livello II 3/4 (insufficiente)

Livello III 5 (mediocre)

Livello IV 6 (sufficiente)

Livello V 7/8 (discreto/buono)

Livello VI 9/10 (ottimo)

Livello	Conoscenze	Abilità	Competenze
I 1/2	Inesistenti o molto modeste	Utilizza non correttamente ed in maniera mnemonica, ripetitiva le scarse conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Neppure guidato realizza i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
II 3/4	Frammentarie, incerte	Utilizza in modo incerto, mnemonico, parziale le modeste conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Realizza solo parzialmente e se molto guidato i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
III 5	Incomplete	Utilizza in modo insicuro, mnemonico, le parziali conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Realizza con difficoltà se molto guidato i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
IV 6	Complete ma non approfondite	Utilizza gran parte delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite con qualche imprecisione	Realizza, seppur guidato, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.
V 7/8	Complete, approfondite	Utilizza le conoscenze teoriche e pratiche acquisite con qualche lieve imprecisione	Realizza, con poche semplici indicazioni, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati

VI 9/10	Complete, approfondite, anche extra 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

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

Per quanto riguarda la valutazione, si farà riferimento alla seguente tabella:

TABELLA IDENTIFICATIVA CREDITI FORMATIVI

Attività
Certificazione linguistica Europea
Superamento concorsi
Volontariato o impegno in ambito sociale
Laboratori culturali (artistici, teatrali...)
Certificazioni informatiche
Corsi di formazione generici
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

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

A.S.	Attività e progetti	Obiettivi
Terzo anno	Olio in cattedra Combiguru Challenge	<p>Sviluppare conoscenze specifiche sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva. Approfondire il forte legame tra le eccellenze agroalimentari e il territorio di appartenenza. Analizzare la classificazione e i criteri che definiscono la qualità dell'olio d'oliva. Gli studenti hanno partecipato ad un'analisi sensoriale guidata con l'esperto Panel Prof. Bruno Cirica.</p> <p>Competizione internazionale capace di regalare agli studenti degli Istituti alberghieri un'esperienza formativa non convenzionale, attraverso l'utilizzo di una piattaforma digitale in cui i ragazzi hanno potuto apprendere preziose nozioni di cucina e pasticceria e, successivamente, sfidarsi.</p>
Quarto anno	Giornata dei diritti umani Cibo buono, pulito e giusto Chef Ciotola a 360°	<p>Approfondimento sul tema della condizione delle donne afgane, con la Principessa Soraya Malek d'Afghanistan, e sul ruolo della donna durante l'era fascista, con il Prof. Angelo Bitti.</p> <p>Incontro con la Prof.ssa Monica Petronio, referente Slow Food Umbria, per approfondire il tema della sostenibilità ambientale, della qualità delle produzioni agroalimentari e dei Presidi SF Umbria.</p> <p>Percorso sensoriale con lo chef non vedente Antonio Ciotola sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti. Gli studenti, attraverso "giochi al buio" hanno potuto sperimentare le difficoltà che una persona non vedente incontra nella quotidianità e il successo che si può raggiungere attraverso la forza di volontà e la dedizione.</p>
Quinto anno	Giornata dei diritti umani Chef Ciotola a 360°	<p>Visione del film Oppenheimer e del film One life.</p> <p>Percorso sensoriale con lo chef non vedente Antonio Ciotola sulle caratteristiche organolettiche degli alimenti. Gli studenti, attraverso "giochi al buio" hanno potuto</p>

	<p>“La cuisine pour apprendre la langue française”</p> <p>Game Chef</p>	<p>sperimentare le difficoltà che una persona non vedente incontra nella quotidianità e il successo che si può raggiungere attraverso la forza di volontà e la dedizione.</p> <p>.....un viaggio nella cucina francese alla scoperta di piatti tipici, cibi e prodotti davvero unici apprezzati in tutto il mondo. Il progetto è pensato come approfondimento alle tematiche in lingua francese trattate durante l'anno scolastico.</p> <p>Promuovere la pratica sportiva e trasmettere valori di inclusione, crescita personale, rispetto per la comunità e adozione di stili di vita salutari. Questo l'obiettivo principale di 'Game chef-Pentathlon della salute' nell'ambito di Play-Giovani in gioco, ideato dalla Provincia di Terni e sviluppatosi in due giorni tra Orvieto e Terni con il coinvolgimento dei due istituti alberghieri della Provincia. Gli studenti del Coscioni e del Casagrande si sono sfidati in una competizione innovativa che combina cinque discipline, due sportive e tre culinarie.</p>
--	---	---

18. Attività e progetti attinenti a educazione civica

L'insegnamento di Educazione civica è stato svolto in una prospettiva di didattica trasversale che ha incluso la cooperazione ed il coordinamento di diverse materie, l'attività è stata organizzata e condotta dal docente di diritto e tecniche amministrative Prof. Cesarini Paolo, nominato referente per la classe. Nello specifico, sono state predisposte due diverse Unità didattiche di Apprendimento:

- La Sostenibilità e l'ambiente, sviluppata nel primo trimestre;
- La Violenza di genere, sviluppata nel secondo pentamestre.

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

Si riportano di seguito le schede dettagliate delle attività svolte.

Titolo UdA	VIOLENZA 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	CLASSE 5C IISACP ORVIETO
Monte ore complessivo	33 ORE

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.
Competenze/Competenze target	<u>Competenze chiave europee trasversali</u> Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza Competenze digitali COMPETENZE TARGET 1) Comprendere l'urgenza che tutti i popoli possano vivere una vita dignitosa, in cui vengano garantiti i fondamentali diritti dell'uomo; 2) riconoscere l'importanza del dialogo tra culture diverse, per superare stereotipi e pregiudizi; 3) approfondire la conoscenza di sé, del proprio modo di pensare e di comportarsi.
Insegnamenti coinvolti	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA E RICETTIVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE MATEMATICA LABORATORIO CUCINA E ARTE BIANCA SCIENZE MOTORIE RELIGIONE
Attività degli studenti	Analisi e valutazione di testi, articoli e case study Comprensione e discussione di testi Visione di documentari Collaborazione con gli altri componenti della classe Interazione con i docenti
Attività di accompagnamento dei docenti	Attività didattiche frontali, interattive e cooperative Attività di supporto per la realizzazione delle presentazioni Fornire materiali per lo studio e l'approfondimento della tematica come testi, articoli, video, immagini, ecc.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta

Valutazione dei risultati di apprendimento	<p>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO: Interpretazione e comprensione delle consegne Svolgimento delle consegne Riflessione sulle proprie azioni e interpretazioni Argomentazione delle scelte Collaborazione e cooperazione</p> <p>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO: Completezza, pertinenza, organizzazione, correttezza Uso del linguaggio specifico settoriale-tecnico-professionale Utilizzo e applicazione delle conoscenze acquisite Creatività e originalità</p> <p>CRITERI DI VALUTAZIONE DI CONSAPEVOLEZZA METACOGNITIVA: Riflessione sul proprio operato Ricostruzione delle fasi del percorso Valutazione e rielaborazione percorsi Trasferimento di sapere e saper fare in situazioni nuove</p>
	<p>MODALITÀ E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</p> <p>Le modalità valutazione dell'UDA consistono nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta dei risultati e anche di altri fattori quali impegno, interesse e partecipazione. Saranno valutati interventi spontanei, colloqui, questionari, esposizioni scritte o orali individuale o di gruppo, prove aperte ed elaborati scritti, esercitazioni grafiche e pratiche, prove strutturate o semi strutturate, compiti di realtà.</p>

Titolo Uda	SOSTENIBILITA' E AMBIENTE
Contestualizzazione	<p>La povertà è un problema complesso che coinvolge molte sfere della vita, come la denutrizione, la mortalità infantile, le malattie, l'incremento demografico e il basso livello di alfabetizzazione. Nonostante gli sforzi internazionali per combattere la povertà, il divario tra i paesi ricchi e quelli poveri continua ad aumentare. La scuola è il luogo primario in cui creare consapevolezza e sensibilizzazione intorno a tematiche come la povertà e lo sviluppo sostenibile, in modo da contribuire alla formazione di studenti e studentesse competenti e capaci di promuovere il tanto agognato cambiamento positivo.</p> <p>La finalità del presente percorso di educazione civica è quindi duplice: sensibilizzare gli studenti sul tema del rispetto dei diritti umani fondamentali e sul tema della solidarietà, sul legame esistente tra contrasto alla povertà e sostenibilità, definito dall'art 2 della Cost. come dovere inderogabile.</p> <p>Il contesto è quindi quello dell'art.2 della Costituzione: "La Repubblica riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità, e richiede l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica, economica e sociale".</p> <p>Inoltre rientra nel contesto dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile 1 dell'Agenda 2030: "porre fine ad ogni tipo di povertà".</p> <p>Lo strumento ed il prodotto individuati inoltre favoriscono la capacità di concettualizzazione ed esposizione.</p>

Destinatari	CLASSE 5C IISACP ORVIETO
Monte ore complessivo	33 ORE
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	<p>Individuare le azioni di solidarietà agite da personaggi famosi (es. gli U2, e in particolare dal loro frontman) a favore del riconoscimento dei diritti umani fondamentali.</p> <p>Raccogliere i dati specifici entro i quali il fenomeno oggetto di sostegno economico e/o mediatico si inquadra, con particolare riferimento all'abbattimento del debito dei paesi più poveri del continente africano.</p> <p>Definire il concetto di sostenibilità e le relazioni esistenti con il concetto di solidarietà, soprattutto in riferimento all'azzeramento del debito dei paesi poveri.</p> <p>Approfondire il tema dello spreco alimentare e delle azioni positive per contrastarlo.</p> <p>Definire il campo di azione del WFP all'interno dell'ONU.</p> <p>Definire i concetti di sicurezza alimentare e di rischio alimentare, individuare l'autorità europea per la sicurezza alimentare e definirne le competenze.</p> <p>Descrivere il fenomeno del Banco Alimentare e della Colletta Alimentare.</p> <p>Definire la tipologia e l'entità delle azioni solidali attivate da personaggi famosi (es. la produzione artistica degli U2) e i brani di denuncia di violazione di diritti umani fondamentali, definendo dal punto di vista storico e geografico le situazioni di riferimento.</p> <p>Utilizzando i brani musicali selezionati e i dati raccolti, descrivere attraverso un podcast le azioni di denuncia sociale e di solidarietà di cui tali personaggi sono stati protagonisti (per es. Bono e il suo gruppo). Descrivere le organizzazioni a cui hanno dato vita.</p> <p>Riorganizzazione individuale dei dati di ricerca e dei commenti strutturati: ogni studente struttura un'infografica interattiva (una diversa per ogni studente), con QR-code contenenti brani musicali e podcast, in cui vengono raccolti i dati di ricerca e le produzioni specifiche.</p>
Competenze/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

	<p>sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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
Insegnamenti coinvolti	<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA E RICETTIVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA</p>

	<p>LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE MATEMATICA LABORATORIO CUCINA E ARTE BIANCA SCIENZE MOTORIE RELIGIONE</p>
Attività degli studenti	<p>Religione: suddivisione in gruppi di lavoro; attività di ricerca sulle produzioni musicali degli U2 e contestualizzazione con la storia recente dell'Irlanda del Nord e la dimensione di fede del gruppo; indagine sulle correlazioni della produzione musicale con fatti reali di violazione dei diritti umani fondamentali; descrizione dettagliata delle situazioni di violazione dei diritti umani e raccolta dati attraverso infografica interattiva; creazione di QR-code, contenenti i brani musicali scelti con relativi podcast, da inserire nell'infografica; Coordinatore di ed civica: approfondimento dell'art 2 della Costituzione anche con riferimento all'art 9 (diritto ambientale); Lavoro di gruppo ed analisi Agenda 2030 in particolare Goal n 1; Contestualizzazione ed analisi dei diritti umani nel mondo. Diritto: Approccio critico e propositivo al tema dello spreco alimentare: interviste ed esperienze personali, proposte di contrasto. Inglese: cos'è la sostenibilità: definizione, tipi ed esempi; Agenda 2030. Gli studenti faranno la lettura, traduzione e lessico, riassunto scritto e orale di un testo esplicativo. Scriveranno poi la propria opinione e la condivideranno con la classe creando così un dibattito sull'argomento. Francese: La sicurezza alimentare e di rischio alimentare nell'ambito della ristorazione. Cooperative learning e Peer tutoring.</p>
Attività di accompagnamento dei docenti	<p>Religione: contestualizzazione delle produzioni musicali a base biblica e della dimensione di fede del frontman degli U2 nell'Irlanda del Nord; lezione dialogata sul concetto di solidarietà; presentazione dei collegamenti tra solidarietà e sostenibilità, con riferimento alla Fratelli Tutti; presentazione delle organizzazioni nazionali e internazionali che si occupano del contrasto alla fame nel mondo; specificazione delle relazioni tra solidarietà e sostenibilità; raccolta e organizzazione in infografica interattiva individuale dei dati di ricerca. Diritto: i diritti e i doveri nella costituzione, lezione e dibattito. Brainstorming sul significato del Goal n 1 Agenda 2030: proposte ed idee su possibili comportamenti positivi per contribuire al raggiungimento dell'obiettivo, ostacoli, limiti e punti di forza del nostro paese. Discussione e debate sulla violazione dei diritti umani in generale nel mondo e nel contesto territoriale del nostro paese, democratico ed occidentale: le guerre. Inglese: brainstorming, lettura, traduzione, lessico e condivisione di opinioni Francese: Cooperative learning e Peer tutoring in comprensione e rielaborazione di testo su Hygiène Alimentaire.</p>
Prodotti/Realizzazioni in esito	<p>Infografiche interattive individuali contenenti: definizione del concetto di sostenibilità e delle specifiche degli ambiti oggetto di studio; dati di contestualizzazione storica e culturale di personaggi in vista che hanno agito a tutela dei diritti umani fondamentali, a cominciare dalla lotta alla fame; definizione del contesto internazionale e europeo che, attraverso enti e organizzazioni, tutela l'obiettivo della sicurezza alimentare dichiarato dalla FAO, ossia la lotta alla fame e alla povertà nel mondo; registrazione di podcast narrativi sulle azioni di solidarietà del gruppo a difesa dei diritti umani fondamentali; costruzione di QR-code contenenti brani musicali selezionati e podcast narrativi, da apporre alle infografiche individuali.</p>

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

19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche

Nel corso del quinto anno la classe 5°C ha partecipato all'uscita didattica, organizzata nel mese di novembre a Vienna; Sempre quest'anno la maggior parte degli studenti ha aderito al viaggio d'istruzione a Perugia per la visita formativa all'Università. Tale occasione ha permesso di visitare il centro storico della 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, previsti per i percorsi di studio afferenti gli indirizzi degli Istituti Professionali, i quali definiscono i nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze in uscita.

	SIMULAZIONE N.1	SIMULAZIONE N.2	SIMULAZIONE N.3
1ª PROVA Lingua e Cultura Italiana	14 Dicembre 2023	28 Febbraio 2024	8 Aprile 2024
2ª PROVA Prova Integrata	21 Marzo 2024 (TIPOLOGIA A)	24 Aprile 2024 (TIPOLOGIA B)	27 Maggio 2024 (TIPOLOGIA B)
COLLOQUIO	4 Giugno 2024		

21. Allegati

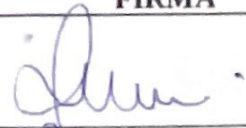
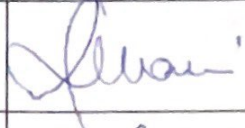
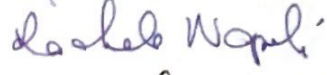
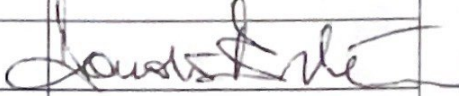




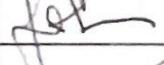

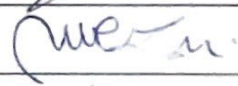
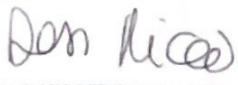

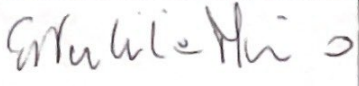
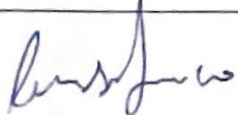
Gli allegati A, B e C, di seguito elencati, sono parte integrante del presente documento.

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

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

FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

MATERIA	INSEGNANTE	FIRMA
Lingua e letteratura italiana	Rossana Mariani	
Storia	Rossana Mariani	
Lingua straniera Inglese	Napoli Rachele	
Seconda lingua straniera Francese	Bartolini Donatella	
Matematica	Novelli Beatrice	
Diritto e tecniche amministrative	Cesarini Paolo	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Perali Anna	
Laboratorio Enogastronomia Cucina	Solombrino Giuseppe	
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	Solombrino Giuseppe	
Scienze motorie e sportive	Corba Marco	
Religione cattolica o attività alternative	Leonardi Maria Caterina	
Sostegno	Desi Ricci	
Sostegno	Bassano Valentina	
Sostegno	Murino Ester CECILIA	
Sostegno	Russo Domenico	

Orvieto, 15.05.2024

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Cristiana Casaburo

38

Sede: P.zza Cahen, Orvieto TR

Tel. 0763 342878 - 331 1724238



ALLEGATO A



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

Tabella riassuntiva

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

**Tabella credito A.S. 2023/2024 (tab. A allegata
al d.lgs. 62/2017)**

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

INDICAZIONE DEI CRITERI ADOTTATI:

1) Per media inferiore a 6:

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

2) Se la media è uguale al 6:

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

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

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



ALLEGATO B



Griglia di valutazione I prova

Classe _____

Candidato _____

TIPOLOGIA A

INDICATORI	DESCRIPTORI	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.	Adeguata con alcune imprecisioni	sufficiente	6	6
		Parziale non del tutto pertinente	mediocre	5	5
		Inadeguata / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1) GENERALE Coesione e coerenza testuali.	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 frantesa	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Proprietà lessicale.	Appropriata e ricca	ottimo	10		
	Appropriata e adeguata al lessico specifico/ corretta	distinto/buono	9/8		
	Sostanzialmente corretta	discreto	7		
	Nel complesso adeguata	sufficiente	6		
	Con imprecisioni, essenziale	mediocre	5		
	Con gravi imprecisioni/ con gravi e diffusi errori	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
GENERALE Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso della punteggiatura.	Puntuale e rigorosa	ottimo	10		
	Puntuale / Corretta	distinto/buono	9/8		
	Nel complesso corretta	discreto	7		
	Con lievi errori	sufficiente	6		
	Con alcuni errori di morfosintassi e interpunzione	mediocre	5		
	Con diffusi errori di sintassi morfologia e interpunzione/ con gravi e	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		
(1) GENERALE Conoscenza dei riferimenti culturali.	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
		Adeguata, con lievi incertezze	sufficiente	6	6
		Non corretta, parziale	mediocre	5	5
		Inadeguata / non pertinente, del tutto frantesa	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3

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

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

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

Il Presidente _____

I Commissari _____



Griglia di valutazione I prova

Classe _____

Candidato _____

TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI	INDIC.1	INDIC.2	
(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	
	(2) SPECIFICO Individuazione di tesi e argomentazioni.	Adeguata, con alcune imprecisioni	sufficiente	6	9
		Parziale e con alcune incertezze	mediocre	5	6
		Inadeguata / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1)GENERALE Coesione e coerenza testuale.	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	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	
	Corretta e nel complesso articolata	discreto	7	11	
	(2)SPECIFICO Argomentazione.	Con alcune omissioni nel complesso corretta	sufficiente	6	9
		Incompleta e con alcune incertezze	mediocre	5	6
		Limitata, non articolata / gravemente carente	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
GENERALE Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.		Autonoma, articolata e pertinente	ottimo	10	
	Corretta, articolata, pertinente/ Corretta, pertinente	distinto/buono	9/8		
	Corretta e abbastanza articolata	discreto	7		
	Adeguata, con lievi incertezze	sufficiente	6		
	Non corretta, parziale	mediocre	5		
	Inadeguata, non pertinente / gravemente inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		

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

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

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

Il Presidente

I Commissari



Griglia di valutazione I prova

Classe _____

Candidato _____

TIPOLOGIA C

INDICATORI	DESCRIPTORI	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.	Adeguata con alcune imprecisioni	sufficiente	6	6
		Parziale , non del tutto pertinente	mediocre	5	5
		Inadeguata/ completamente non pertinente	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3	4/3
(1)GENERALE Coesione e coerenza testuale.	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 /	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		
	Adeguata, con lievi incertezze	sufficiente	6		
	Non corretta, parziale	mediocre	5		
	Non pertinente, confusa/ grav. inadeguata	Insufficiente/grav. insufficiente	4/3		

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

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

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

Il Presidente

I Commissari



Griglia di valutazione II prova

Classe _____

Candidato _____

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

Il Presidente

I Commissari



Griglia di valutazione della prova orale

Classe _____

Candidato _____

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

Il Presidente

I Commissari

ALLEGATO C

SCHEDE DISCIPLINARI CLASSE 5C ANNO SCOLASTICO 2023-2024

Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe 5°D

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>Mariani Rossana</i>
Obiettivi disciplinari	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.</p> <p>Contestualizzare le vicende storiche.</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato.</p> <p>Comprendere i cambiamenti storici e confrontare diverse epoche.</p> <p>Utilizzare il linguaggio specifico.</p>
Conoscenze	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione in Italia, in Europa e nel mondo.</p> <p>Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.</p> <p>Territorio come fonte storica: tessuto socio-produttivo e patrimonio ambientale, culturale ed artistico.</p> <p>Aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.</p> <p>Lessico specifico.</p>
Competenze	<p><i>Asse storico-sociale:</i></p> <p>Competenza in uscita n. 1</p> <p>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</p> <p>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</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>Competenza in uscita n. 6</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p>

Abilità	<p>Saper collocare i fatti storici nel tempo e nello spazio secondo criteri di causa ed effetto.</p> <p>Saper analizzare e sintetizzare gli argomenti trattati.</p> <p>Saper esprimere i concetti principali con un lessico appropriato.</p> <p>Informarsi su fatti e problemi storici, anche mediante l'uso di risorse multimediali, e delineare riflessioni critiche.</p> <p>Saper esprimere il proprio punto di vista.</p> <p>Sentirsi cittadini consapevoli.</p> <p>Produrre informazioni storiche e saperle organizzare in testi, scritti e orali.</p>		
Metodi utilizzati	<p>Lezione frontale Lezione espositiva Lezione partecipata Lezione multimediale Discussione guidata e dibattiti Metodo induttivo e deduttivo</p>		
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo e dispense - Mappe e sintesi - Sussidi multimediali - Articoli di giornale - Materiali prodotti dall'insegnate - Visione di filmati 		
Spazi	Aula scolastica		
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte Questionari a risposta aperta e/o chiusa, prove strutturate e semi-strutturate.	<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'.</p> <p>L'età giolittiana in Italia.</p> <p>L'instabilità dei Balcani e la crisi dell'impero ottomano.</p> <p>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.</p> <p>Gli imperi nazionalistici.</p> <p>Le imprese coloniali e i nuovi assetti europei.</p> <p>Il delinearsi degli schieramenti contrapposti.</p> <p>L'Italia dalla neutralità all'intervento.</p> <p>La guerra sul fronte italiano.</p> <p>Il crollo degli imperi centrali e la fine del conflitto.</p> <p>Il Dopoguerra in Italia e in Germania.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano
<p style="text-align: center;">Modulo 3 <i>L'età dei regimi</i></p> <p>La Rivoluzione russa.</p> <p>I regimi totalitari: Nazismo, Fascismo e Comunismo.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano

<p>Modulo 4</p> <p><i>La II Guerra mondiale</i></p> <p>Le fasi principali del conflitto.</p> <p>La fine della guerra in Italia e in Germania. La Resistenza.</p> <p>L'Italia repubblicana e il boom economico.</p>	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	Italiano
---	---------------------------	-------------	----------

Orvieto, 2 maggio 2024

Il docente

Prof. Mariani Rossana

Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe VC- indirizzo enogastronomia

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

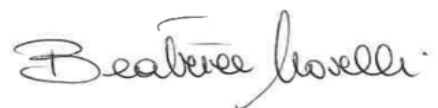
segue scheda disciplinare

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 <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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



Disciplina	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Classe	5°A/C – 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 FISIOLOGICHE E MORFOLOGICHE, REALIZZANDO SEMPLICI SEQUENZE DI MOVIMENTO, IN SICUREZZA, NEI DIVERSI AMBIENTI, ANCHE NATURALI. 2. RICONOSCERE LE DIFFERENZE TRA MOTRICITÀ FUNZIONALE E MOTRICITÀ ESPRESSIVA PER UTILIZZARLE NELLA COMUNICAZIONE O NELL'ESPRESSIONE NON VERBALI. 3. PRATICARE GIOCHI E ATTIVITÀ SPORTIVE APPLICANDO TECNICHE, SEMPLICI TATTICHE, REGOLE BASILARI E METTENDO IN ATTO COMPORTAMENTI CORRETTI E COLLABORATIVI. 4. SAPER ASSUMERE IN MODO ATTIVO E RESPONSABILE CORRETTI STILI DI VITA.
Conoscenze	1. CONOSCERE IL PROPRIO CORPO, LA SUA FUNZIONALITÀ E LE CAPACITÀ CONDIZIONALI; RICONOSCERE LA DIFFERENZA TRA MOVIMENTO FUNZIONALE ED ESPRESSIVO. 2. CONOSCERE IL SISTEMA DELLE CAPACITÀ MOTORIE COORDINATIVE, CHE SOTTENDONO LA PRESTAZIONE MOTORIA E SPORTIVA. 3. CONOSCERE GLI ASPETTI ESSENZIALI DELLA TERMINOLOGIA, REGOLAMENTO E TECNICA DEGLI SPORT. 4. CONOSCERE I PRINCIPI FONDAMENTALI DI PREVENZIONE ED ATTUAZIONE DELLA SICUREZZA PERSONALE IN PALESTRA E NEGLI SPAZI APERTI. CONOSCERE GLI ELEMENTI FONDAMENTALI DEL PRIMO SOCCORSO E DELLA ALIMENTAZIONE.
Capacità	PERCEZIONE, CONSAPEVOLEZZA ED ELABORAZIONE DI RISPOSTE MOTORIE EFFICACI E PERSONALI IN SITUAZIONI SEMPLICI. ASSUMERE POSTURE CORRETTE A CARICO NATURALE. CONSAPEVOLEZZA DI UNA RISPOSTA MOTORIA EFFICACE ED ECONOMICA. ORGANIZZARE

	<p>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 5C

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 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 Si</i> 	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" - Guerra e fame dossier – Azione contro la fame La fame come arma di guerra – Azione contro la fame 	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 La Dottrina Sociale della Chiesa e l'origine del concetto di dignità della persona I guerrieri dell'ambiente 	Conoscere i temi dell'etica sociale di ispirazione cristiana	sufficiente	

M. Leonardi

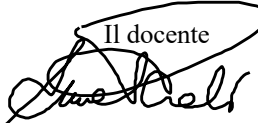
Percorso formativo 2023/24 – classe 5C ENOGASTRONOMIA

Disciplina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Ore di lezione settimanali	3 ore
Libro di testo	A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione, Poseidonia scuola
Docente	Anna Perali
Obiettivi disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> - Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione; - Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti alimentari, per poter fornire risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle diverse strutture ristorative; - Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta ed analizzare l'influenza dei fattori economici, ambientali e abitudinari sulla scelta del regime alimentare di un individuo; - Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione; - Applicare le normative che disciplinano i processi di servizi, con preciso riferimento alla sicurezza e alla qualità alimentare; - Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari; - Conoscere una le caratteristiche di una dieta equilibrata in base alle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; - Conoscere le caratteristiche delle reazioni avverse al cibo; - Conoscere i punti fondamentali della sicurezza alimentare; - Conoscere e classificare le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili ripercussioni sulla salute umana; - Conoscere il sistema HACCP.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Competenza in uscita n.1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche; - Competenza in uscita n.2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione; - Competenza in uscita n.3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; - Competenza in uscita n.4: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; - Competenza in uscita n.5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazioni locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative; - Competenza in uscita n.6: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy; - Competenza in uscita n.7: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare. - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. - Prevenire e gestire i rischi di contaminazioni alimentari. - Redigere un piano di HACCP.
Metodi utilizzati	Lezione frontale e partecipata, discussioni guidate, lavori di gruppo e lezioni multimediali con l'ausilio di strumentazioni informatiche e video.
Strumenti	Testo in adozione, dispense, articoli ed estratti da riviste tecniche, schemi di sintesi, presentazioni multimediali.

Spazi	Le lezioni si sono svolte in aula.		
Tipologia delle verifiche	Criteria di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte Tipologia semi strutturata Trattazioni sintetiche	Conoscenza dei contenuti; Proprietà di linguaggio; Correttezza grammaticale; Capacità rielaborativa.		
Verifiche orali	Capacità di sintesi e di espressione; Proprietà di linguaggio; Conoscenza dei contenuti; Capacità di rielaborazione personale.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione fisica degli alimenti; - Contaminazione chimica degli alimenti; - Contaminazione biologica degli alimenti; - Contaminanti biologici; - Sistema HACCP. 	<p>Conoscere le contaminazioni alimentari e le caratteristiche dei relativi agenti contaminanti.</p> <p>Classificare e descrivere i principali agenti di contaminazione biologica.</p> <p>Descrivere i requisiti in materia di igiene alimentare, conoscere e redigere un piano HACCP.</p>	Buono	Materie d'indirizzo e lingue straniere
L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE <ul style="list-style-type: none"> - Qualità alimentare, certificazione, marchi e frodi alimentari; - Gli alimenti tecnologici; - L'alimentazione nella ristorazione collettiva; - Cibo e religioni. 	<p>Descrivere le tipologie di ristorazione collettiva e la formulazione di specifici menù ciclici.</p> <p>Comprendere e saper definire il concetto di qualità alimentare, il processo di certificazione e le principali tipologie di marchi di qualità alimentare.</p> <p>Conoscere le principali tipologie di alimenti innovativi in commercio.</p> <p>Conoscere le indicazioni alimentari e gli alimenti simbolici nelle principali religioni monoteistiche (Islamismo, Ebraismo e Cristianesimo).</p>	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere
DIETETICA: MODELLI DI RIFERIMENTO PER LA COSTRUZIONE DELLE DIETE <ul style="list-style-type: none"> - Dieta e Stili alimentari; - Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; 	<p>Descrivere le caratteristiche dei principali stili alimentari: dieta mediterranea, sostenibile e diete vegetariane.</p> <p>Conoscere i fabbisogni nutrizionali nell'età evolutiva e le caratteristiche di una dieta equilibrata durante le diverse fasi della vita.</p>	Buono	Materie d'indirizzo e lingue straniere

<p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none">- Malattie cardiovascolari;- Malattie metaboliche;- Allergie e intolleranze alimentari.	<p>Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.</p> <p>Conoscere le sostanze contenute negli alimenti capaci di determinare reazioni avverse di tipo non tossico.</p>	<p>Discreto</p>	<p>Materie d'indirizzo e lingue straniere</p>
--	---	-----------------	---

Orvieto, 2 maggio 2024

Il docente


Percorso formativo disciplinare 2023/24– classe VC- indirizzo enogastronomia

Disciplina	LINGUA E CULTURA INGLESE
Ore di lezione settimanali	3
Libro di testo	<p>“CULT Essential smart” – DEA Scuola/ Black Cat “Well Done!-Cooking“ ELI</p> <p>Siti: BRITISH COUNCIL Learn English, Santander Scholarships, BRITISH COUNCIL Learn English Teens, Fondazione Slow Food</p>
Docente	RACHELE NAPOLI
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. 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 anche professionali • 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"> • 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 • Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità

	<p>di studio e di lavoro</p> <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 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
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> • lezioni dialogate • discussione guidata • gruppi di lavoro • lezioni di role-play, esercizi strutturati e semi-strutturati, trasformazioni di dialoghi • elaborazione di mappe concettuali • lezioni frontali
Strumenti	Libri di testo cartacei e digitali, articoli tratti da riviste di settore, smart board, computer
Spazi	Aula scolastica

segue scheda disciplinare

Tipologia delle verifiche	Criteria di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte	Griglie di valutazione di istituto		
Verifiche orali	Griglie di valutazione di istituto		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
World Water day (BRITISH COUNCIL Learn English), What is sustainability?	Reading, listening, translation, vocabulary, written and oral	Ottimo	

<p>Definition, types and examples. Sustainable Development Goals and the 2030 Agenda (Santander Scholarships), Alternative diets (1): macrobiotics, vegetarian and vegan (Unit 6 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION - “Well Done!-Cooking“ ELI), Is being vegan more environmentally friendly? (BRITISH COUNCIL Learn English Teens)</p>	<p>summary, speaking, writing and expressing opinions about the topics; writing out a complete shopping list; discussing the preferred type of diet and why</p>		
<p>HACCP, HACCP principles, the eatwell plate, organic food and GMOs, the Mediterranean diet (Unit 6 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION - “Well Done!-Cooking“ ELI)</p> <p>-</p>	<p>Reading, translation, vocabulary, listening, speaking, writing and expressing opinions about the topics; speaking about the CCPs; answering questions and expressing opinions about a well-balanced diets and its components; asking and answering about daily meals; writing a short report about one’s diet including opinions and recommendations; writing an essay about which type of produce (organic or GMO) to put in a menu and why; telling about one’s diet based on the pyramid; writing a weekday lunchtime menu which reflects the basic premises of the Mediterranean diet</p>	<p>Buono</p>	
<p>Food allergies and intolerances (Unit 6 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION - “Well Done!-Cooking“ ELI), CASE STUDY: Slow Food (Unit 6 SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION - “Well Done!-Cooking“ ELI), Orvieto Plain Secondo Bean – Slow Food Foundation for Biodiversity (Fondazione Slow Food site), Food and wine in Central Italy (Culinary Culture DOSSIER 1 Culinary Geography - “Well Done!-Cooking“ ELI)</p>	<p>Reading, translation, vocabulary, listening, written and oral summary, speaking, writing and expressing opinions about the topics; preparing a short oral presentation about food allergy and food intolerance explaining the difference between the two, the causes, symptoms and management, indications and dishes on a menu; discussing what elements are more important in a modern kitchen to attract customers; writing an essay using notes and giving reasons about Slow food and fast food</p>	<p>Buono</p>	
<p>GRAMMATICA:</p> <p>UNIT 12 MONEY, MONEY, MONEY! Grammar: future with the present continuous, future with the present simple, BE GOING TO for intentions Vocabulary: money (1), money (2), future time expressions Pronunciation: to</p>	<p>Listening and reading: “Money wise” Speaking: ask and answer questions using the present continuous, planning an event Functions/practice: ask and answer questions about arrangements for the week, planning an event</p>	<p>Ottimo</p>	

<p>UNIT 13 WILL OUR PLANET MAKE IT? Grammar: BE GOING TO for predictions, WILL for predictions and future facts, MAY or MIGHT for possibility in the future, WILL for immediate or instant reactions Vocabulary: the natural world, animals, ecology Pronunciation: won't VS want to</p>	<p>Listening and reading: "Sending out an SOS" Speaking: describing the environment of the region or area where you live; expressing one's opinion about what is the biggest danger for our planet, why and discussing; react with a promise, offer or decision Functions/practice: ask and answer about predictions, writing some possibilities about one's future, making a presentation, preparing a short presentation about the natural world around you</p>	<p>Ottimo</p>	
<p>UNIT 14 CRIME DOESN'T PAY Grammar: zero and first conditional, unless, second conditional Vocabulary: crime (1), crime (2) Pronunciation: vowel pronunciation</p>	<p>Listening and reading: "Teen criminals" Speaking: ask and answer about hypothetical events and facts Functions/practice: describing what happened</p>	<p>Ottimo</p>	

Orvieto, 02/05/2024

Riccardo Napoli

Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe 5°AC

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	<i>Prof.ssa Rossana Mariani</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</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>Competenza in uscita n. 4</p> <p>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</p> <p>Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>Competenza in uscita n. 7</p>

	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
Abilità	<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 - 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	Eventuali discipline coinvolte
<p 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. Giovanni Verga: la poetica e le opere. Le Novelle (<i>La lupa, Rosso Malpelo e La roba</i>) e i romanzi (<i>I Malavogliae Mastro-Don Gesualdo</i>). Lo stile, le tecniche narrative e il discorso indiretto libero. Origine e significato dei termini Decadentismo e Simbolismo. Giovanni Pascoli: la vita, la poetica il rapporto con la natura. Il simbolismo pascoliano. Il tema della famiglia-nido. Poetica e significato di "fanciullino". Il Simbolismo in Francia: Charles Baudelaire e la "perdita dell'aureola" I generi di maggior diffusione nell'età decadente: la lirica simbolista ed il romanzo estetizzante. Gabriele D'Annunzio: le imprese eroiche, il personaggio, la poetica e l'Estetismo. Il rapporto tra l'uomo e la natura.</p> <p>Lettura e analisi di testi letterari in prosa e in versi degli autori studiati.</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
<p align="center">Modulo 2 <i>Le Avanguardie e la lirica del Novecento in Italia</i></p> <p>Movimenti di Avanguardia in Italia e in Europa nei primi anni del Novecento Significato di "avanguardia" e i temi principali del "Futurismo". Salvatore Quasimodo: la fase dell'impegno civile. Lettura e analisi di testi letterari in prosa e in versi degli 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. I temi dell'inefficienza e il rapporto tra salute e malattia nei romanzi.</p> <p>Luigi Pirandello: vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica. Molteplicità dei generi trattati, innovazioni formali e contenutistiche delle sue opere. 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

La docente

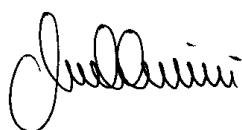
Prof.ssa Rossana Mariani

Percorso formativo disciplinare 2023/24– classe VC- indirizzo enogastronomia

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	Criteria di valutazione delle verifiche	
Interrogazioni ampie ed articolate	<p>Conoscenza specifica dei contenuti richiesti. Proprietà di linguaggio e competenza espositiva Competenza nella elaborazione di schemi, prospetti, anche con utilizzo di mezzi informatici</p>	
Interventi dal posto	<p>Conoscenza degli argomenti proposti. Proprietà di linguaggio tecnico specifico. Abilità di analisi degli schemi e prospetti redatti.</p>	
Verifiche scritte	<p>Elaborazione di schemi e prospetti. Analisi dei risultati ottenuti Esposizione in forma corretta e con linguaggio specifico degli argomenti trattati</p>	
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 2023/24 – classe VC- indirizzo SALA BAR

Disciplina	LINGUA FRANCESE
Ore di lezione settimanali	3H
Libro di testo	<u>À TABLE De Carlo Arcangela 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. 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.</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

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete - 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. - 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.
Metodi utilizzati	Lezione frontali in aula e laboratorio, Videolezioni, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, chiamate vocali di gruppo. Peer tutoring, cooperative learning, Debate, Flipped classroom.
Strumenti	Libri di testo, fotocopie, ausili digitali, video.
Spazi	Aula scolastica, spazi virtuali

segue scheda disciplinare

Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte	<p>Recupero effettuato alla fine del primo trimestre e in itinere durante il pentamestre</p> <p>Valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifiche formative • Verifiche sommativie <p>Tipologia delle prove</p> <ul style="list-style-type: none"> - Questionari - Comprensione e produzione scritta - Esercizi di completamento <p>Recupero</p> <ul style="list-style-type: none"> • In itinere • Pause didattiche • Modalità di recupero indicate dalla scuola 		
Verifiche orali	Verifiche orali anche sotto forma di Debate		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<u>Les Desserts:</u> Pâtisserie et gateaux. Les entremets les plus connus. Charlottes et Bavaoais. Sorbets et glaces. Biscuits, mousses et crèmes	Saper parlare esponendo le caratteristiche delle regioni studiate	Buono	Scienze dell'alimentazione Cucina I ragazzi hanno partecipato ad un progetto in lingua: “La cuisine pour apprendre la langue française”
<u>Le fromage:</u> Alliances et dégustations. La fabrication des fromages. Quelques fromages français.	Saper presentare i prodotti del territorio	Buono	
<u>La pyramide alimentaire:</u> Les matières grasses		Buono	
POINT GRAMMAIRE La phonétique Les lettres muettes en fin de mot. Les son “o”, “u”. Les accents graphiques sur la voyelle “e”.	Utilizzare la lingua straniera, scritta e orale, per scopi comunicativi ed operativi specifici	Buono	

<p>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 verbes pronominaux La phrase interrogative (trois formes) Les pronoms personnels compléments COD COI L'article partitif Les pronoms relatifs.</p>	<p>dell'indirizzo.</p>		
<p>Periodo: 2° Periodo</p>			
<p>Prerequisiti: Avere le competenze linguistico-comunicative di base.</p>	<p>Saper parlare esponendo le caratteristiche delle regioni studiate</p>	<p>Buono</p>	
<p>Conoscere la microlingua di settore. <u>Les régions:</u> L'Alsace <u>Le produits du terroir:</u> la choucroute, le foie gras, Les vins d'Alsace Video Strasbourg et l'Alsace.</p>	<p>Saper presentare i prodotti del territorio.</p>	<p>Buono</p>	
<p>Les régions :Région PACA, La Provence <u>Le produits du terroir:</u> L'huile d'olive.</p>		<p>Buono</p>	
<p>L'HACCP</p>		<p>Buono</p>	
<p>L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE</p>	<p>Conoscere ed esporre le regole dell'igiene alimentare</p>	<p>buono</p>	
<p>LES CONTAMINATIONS ALIMENTAIRES</p>	<p>Conoscere e saper risolvere le problematiche relative alle contaminazioni alimentari</p>	<p>Buono</p>	
<p>-</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>		

Percorso formativo disciplinare 2023/24 – classe V sez. C- Enogastronomia - indirizzo

enogastronomia cucina ed arte bianca

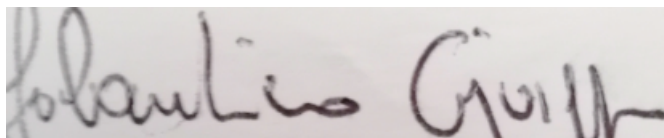
Disciplina	Cucina ed arte bianca
Ore di lezione settimanali	7+ 2
Libro di testo	In cucina
Docente	Solombrino Giuseppe
Obiettivi disciplinari	<p>Le competenze di indirizzo devono integrarsi con quelle riguardanti gli insegnamenti di area generale, come evidenze di agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere capaci di utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti; riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti; 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 di 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</p>
Conoscenze	<p>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.</p>
Competenze	<p>Competenze di indirizzo in uscita Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale 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>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietetiche Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>Competenze in uscita Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi</p>
Abilità	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio. Progettare menu per tipologia di eventi. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute</p>

	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
Metodi utilizzati	Lezione frontale Attività di laboratorio Attività sul territorio
Strumenti	Libri di testo Dispense Piattaforme digitali
Spazi	Laboratori didattici Aula didattica Location sul territorio

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
<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. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>I prodotti tipici italiani - Realizzare di un menu</p> <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. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</p> <p>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. Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza.</p>			Alimentazione
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<p>Il sistema HACCP</p> <p>Il servizio di catering e di banqueting</p> <p>Basi di Pasticceria e Panificazione</p>	<p>Conoscenze Il sistema HACCP.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Conoscenze Tecniche di catering e banqueting.</p> <p>Competenze di indirizzo in uscita Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.</p> <p>• 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 e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche</p>		

	<p style="text-align: center;">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 percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; <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; <ul style="list-style-type: none"> • 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 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; • 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; <ul style="list-style-type: none"> • 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 style="text-align: center;">Risultati di apprendimento di indirizzo</p> <p>A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, 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. <ul style="list-style-type: none"> • 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 		
--	--	--	--

	<p style="text-align: center;">obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Competenza n. 5: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. • 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; <ul style="list-style-type: none"> • 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; • 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. 		
--	---	--	--



Data 30/04/2024