

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

Documento del Consiglio di Classe
Classe 5 sez. D

Indirizzo
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
articolazione **Accoglienza Turistica**

Codice ATECO	I 55 ALLOGGIO
SEP	23. Servizi turistici
NUP	5.2.1.1.0 Esercenti nelle attività ricettive

Esami di Stato A.S. 2023/2024

Dirigente Scolastica
Prof.ssa Cristiana Casaburo

Il Coordinatore di classe
Prof. Riccardo Cipolla



SOMMARIO

1. Presentazione dell'Istituto	3
2. Indirizzo	4
- 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 Educazione Civica	21
19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche	25
20. Simulazione prove esame di stato	26
21. Allegati	26
Firma dei Componenti del Consiglio di classe	28



1. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Superiore Artistica Classica e Professionale, nella sua attuale configurazione, è stato istituito il 1 settembre 2013. Esso rappresenta la fusione delle scuole storiche di Orvieto: liceo Artistico, liceo Classico, delle Scienze umane ed Economico sociale ed Istituto Professionale.

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

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

È in grado di:

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

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



3. Quadro orario disciplinare

Ore settimanali relative all'ultimo anno di corso

Materia	Ore
Italiano	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua inglese	3
Seconda lingua straniera (francese)	3
Laboratorio di Accoglienza turistica	5
Diritto e tecniche amministrative	4
Scienze e cultura dell'alimentazione	3
Arte e Territorio	2
Scienze motorie	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°
ACAMPORA MARIA ASSUNTA	Sostegno	SI	SI	SI
BAGNONI MAURIZIO	Diritto e tecniche amministrative	SI	SI	SI
BANNÒ MASSIMO	Sostegno	NO	NO	NO
CARPENTINO SABRINA	Matematica	NO	NO	NO
CONFALONE ALESSIA	Lingua inglese	SI	SI	NO
CIPOLLA RICCARDO	Italiano	SI	SI	SI
CIPOLLA RICCARDO	Storia	SI	SI	SI
DELL'ANNA ROSSELLA	Seconda lingua straniera	SI	SI	SI



	(francese)			
DETTORI DAVID	Scienze motorie	SI	SI	SI
LEONARDI MARIA CATERINA	Religione cattolica	SI	SI	SI
PERALI ANNA	Scienza e cultura dell'alimentazione	SI	SI	SI
TRAPASSI ALESSANDRO	Arte e Territorio	SI	NO	SI
PINNA SERENA	Sostegno	SI	SI	SI
RICCHEZZA ALESSIO GIULIO	Laboratorio di Accoglienza turistica	SI	SI	SI
SANTI GUGLIELMO	Sostegno	SI	SI	SI

Docente coordinatore di classe: prof. Riccardo Cipolla

5. Composizione e storia della classe

OMISSIS

La classe 5°D è composta da 15 alunni, 9 studentesse e 6 studenti, provenienti, per la maggior parte, dai paesi limitrofi. Da settembre si è aggiunta una studentessa ripetente che non ha mai frequentato dall'inizio dell'anno scolastico.

All'interno della classe sono presenti 3 alunni con Bisogni Educativi Speciali: uno con certificazione ai sensi della legge 104/1992 con programmazione percorso C e due con BES – Svantaggio linguistico/culturale. Per ogni specifica informazione relativa agli alunni BES si fa riferimento al Piano Educativo Individualizzato, ai Piani Didattici Personalizzati e alle relazioni finali (Allegato F).

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

Ad oggi, si evidenziano tre principali fasce di livello:

- ✓ fascia medio alta: un ristretto gruppo di studenti possiede conoscenze complete in tutti gli ambiti disciplinari e le applica correttamente; sa lavorare in modo autonomo e organizzato, evidenzia una partecipazione attenta ed un impegno serio. Ha consapevolezza del valore delle norme che regolano la vita dell'Istituto e ha mostrato sempre rispetto dell'istituzione scolastica, una frequenza assidua e puntuale, uno svolgimento costante e serio delle consegne scolastiche, un interesse e una partecipazione motivata alle lezioni ed alle attività della scuola.

- ✓ fascia media: le conoscenze sono abbastanza complete ma non ancora sicure in tutti gli ambiti disciplinari; gli studenti sanno lavorare in modo autonomo ma a volte poco organizzato. Le inosservanze delle norme che regolano la vita scolastica sono state episodiche e non gravi, la frequenza è piuttosto regolare, ma con



entrate e/o uscite fuori orario; l'interesse non è sempre costante e partecipativo alle lezioni ma buona è la disponibilità a collaborare e a seguire le sollecitazioni e le opportunità offerte dai docenti.

- ✓ fascia medio bassa: un gruppo di studenti, pur richiamato dai docenti alla verifica ed al dialogo, manifesta ancora conoscenze frammentarie e non è sempre nella condizione di orientarsi. Non ha mostrato un continuo e costante rispetto delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto, una frequenza non regolare e ridotto rispetto della puntualità con reiterati episodi di entrate e/o uscite fuori orario. La partecipazione alle lezioni è stata superficiale e l'interesse fortemente selettivo, con disattenzione per alcune discipline.

In generale, dalle verifiche e dalle simulazioni, emergono ancora, per alcuni studenti, delle difficoltà nella produzione di un testo scritto coeso e corretto (prima prova scritta) e nello svolgimento di alcune richieste relative alle discipline di indirizzo (seconda prova scritta). Anche la padronanza linguistica nell'esposizione orale è semplice, chiara ma poco articolata.

L'impegno e lo studio a casa sono calati nel corso del triennio e gradualmente la classe ha mostrato una crescente demotivazione. I docenti e gli studenti hanno cercato sempre un dialogo e un confronto e molto forte è stato l'impegno degli insegnanti nel motivare allo studio, all'interesse e alla partecipazione gli studenti più fragili e meno appassionati. Per questo la lezione in classe è diventata l'unico momento di vero apprendimento (studio, ripasso, esercizio, recupero e consolidamento), spesso con l'ausilio di schemi, schede didattiche, sintesi e altro materiale, anche digitale, in quanto solo il libro di testo non facilitava l'acquisizione dei concetti di base.

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

Si segnalano delle criticità importanti in relazione alla frequenza. Ciò ha comportato un rallentamento nell'attività didattica in quanto i docenti sono tornati più volte sugli stessi argomenti per evitare che gli studenti restassero troppo indietro rispetto al processo di apprendimento.

Nel corso degli anni costante è stato l'impegno da parte dei docenti nel cercare di costruire un gruppo classe coeso e volto all'aiuto reciproco e tali obiettivi sono stati pienamente raggiunti.

Tutti gli studenti hanno mostrato infatti particolare maturità e sensibilità in relazione ai temi dell'inclusione scolastica e sociale, diventando figure di supporto all'interno della classe e durante le uscite didattiche e mostrando un'ottima socializzazione nelle dinamiche relative al contesto classe e una spiccata attenzione nel creare, insieme, momenti di vita collegiale e partecipazione attiva con che sono state sempre riconosciute da tutti e in vari contesti. L'accettazione e il sostegno diffuso agli studenti più fragili sono stati ottimi.

In quest'ultima parte dell'anno scolastico, gli studenti hanno dimostrato un atteggiamento più consapevole, un impegno a scuola più sistematico e le attività didattiche sono state seguite con un'attenzione più continua sebbene per alcuni, lo svolgimento del lavoro e l'impegno a casa nello studio siano ancora poco strutturati e approssimativi.

Ad oggi, gli obiettivi proposti sono stati pienamente raggiunti solo da una parte del gruppo classe e parzialmente raggiunti dall'altra.

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 manutentivo e di assistenza tecnica che in quello enogastronomico ad indirizzo accoglienza turistica.

Obiettivi generali trasversali

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

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

Obiettivi disciplinari

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

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

7. Nuclei tematici interdisciplinari – Educazione civica

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 per l'Educazione civica due diverse tematiche che potessero avere valenza interdisciplinare: la Sostenibilità e l'Ambiente e la Violenza di genere.



NUCLEO TEMATICO d'INDIRIZZO	Competenze in uscita correlate	Italiano	Storia	Lingua Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'alimentazione	Laboratorio di Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative
<p>1 SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE</p> <p><i>QDR n. 2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale</i></p>	<p><u>Competenza n. 2</u> <u>Competenza n. 8</u></p>	<p>ITALO SVEVO La profezia di un'apocalisse cosmica nella pagina finale del romanzo "La coscienza di Zeno"</p> <p>GABRIELE D'ANNUNZIO Il rapporto tra l'uomo e la natura nella poesia "La pioggia nel pineto".</p>	<p>La fine della Seconda guerra mondiale. La bomba atomica.</p>	<p>Sustainable Tourism. Responsible Tourism. Eco-friendly Tourism.</p>	<p>Funzione continua e discontinua: punti di discontinuità.</p>	<p>Stili alimentari sostenibili: dieta sostenibile, dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta macrobiotica e dieta eubiotica.</p>	<p>Tra origini e moda: l'avvento del Turismo enogastronomico.</p>	<p>Il turismo: aspetti positivi e negativi di un'importante risorsa economica.</p>
<p>2 SALUTE E BENESSERE</p> <p><i>QDR n. 1 Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili</i></p>	<p><u>Competenza n. 4</u></p>	<p>LUIGI PIRANDELLO Il tema della follia e del contrasto tra forma e vita nelle novelle e nei romanzi.</p> <p>ITALO SVEVO</p>	<p>Le conseguenze economiche e sociali dopo la Prima guerra mondiale.</p> <p>Il Biennio rosso e l'avvento del</p>	<p>The Thermal Tourism.</p>	<p>Le derivate: concetto di derivata, derivata delle funzioni elementari, algebra delle derivate. Punti di massimo,</p>	<p>L'alimentazione nelle diverse età</p> <p>Dietetoterapia: indicazioni dietetiche e malattie</p>	<p>Tra storia e attualità...Il turismo termale e del benessere.</p>	<p>Responsabilità dell'imprenditore nelle strutture ricettive.</p>



<i>dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</i>		La figura dell'inetto nei romanzi di Svevo e il contrasto tra salute e malattia.	Fascismo.		minimo relativi e assoluti, flessi.			
3 LAVORO E SICUREZZA <i>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.</i>	<u>Competenza n. 3</u>	GIOVANNI VERGA Analisi della novella "Rosso Malpelo": lo sfruttamento dei minori nei luoghi di lavoro. LUIGI PIRANDELLO Analisi della novella "Ciàula scopre la luna". Il mito della nascita e la scoperta inconsapevole del mondo.	La questione sociale e meridionale. L'età giolittiana e le riforme sul piano sociale ed economico.	Safety and Hygiene, prevention and protection. The Curriculum Vitae: thinking about jobs.	Lo studio di funzione: lettura del grafico.	Sicurezza igienico-sanitaria e reazioni avverse al cibo (reazioni tossiche e non tossiche)	La qualità in azienda.	La sicurezza sul posto di lavoro: normativa e figure professionali coinvolte. Privacy dei lavoratori e dei clienti.
4 IMPRESA E MARKETING <i>QDR n. 8</i>	<u>Competenza n. 6</u> <u>Competenza n. 9</u> <u>Competenza n. 11</u>	DECADENTISMO Critica alla società borghese e alla società di	Propaganda, censura e consenso nei regimi totalitari.	Welcoming guests, the Customer Care & Etiquette.	Lo studio di funzione dalla lettura del grafico.	Ristorazione collettiva.	Il marketing turistico alberghiero e le tecniche di Marketing al Front	Il marketing mix: strategie d'impresa in un mercato concorrenziale.



<p><i>Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</i></p>		<p>massa. I temi e le figure letterarie del Decadentismo.</p> <p>ITALO SVEVO L'influenza dell'ambiente triestino e dello spirito imprenditoriale nella formazione dello scrittore e nel suo rapporto con la letteratura.</p>	<p>La colonizzazione dell'Africa con Giolitti e Mussolini.</p>	<p>Marketing strategies.</p>			<p>Office nell'ottica della cultura ospite-centrica.</p> <p>Il turismo congressuale.</p>	<p>Marketing territoriale, privato ed integrato.</p>
<p>5 LA QUALITÀ: I PRODOTTI E LE ECCELLENZE DEL NOSTRO TERRITORIO</p> <p><i>QDR n. 4 Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel</i></p>	<p><u>Competenza n. 7</u></p>	<p>G. VERGA La condanna del Positivismo. Il tema del progresso e l'ottica dell'utile nei romanzi "I Malavoglia" e "Mastro Don Gesualdo"</p>	<p>La Prima guerra mondiale e il trattato di Versailles.</p>	<p>Italian treasures: Rome and Venice.</p>	<p>I limiti: algebra dei limiti, forme indeterminate $0/0, \infty/\infty$; asintoti verticali e orizzontali.</p>	<p>La qualità alimentare: processi di certificazione e marchi di qualità</p>	<p>Il Prodotto Turistico come strategia di sviluppo del Marketing Territoriale.</p>	<p>Certificazioni di qualità, prodotti a km zero, valorizzazione del territorio.</p>



<i>sostegno all'innovazione</i>								
<p>6 MADE IN ITALY</p> <p><i>QDR n. 5 Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione</i></p>	<p><u>Competenza n. 1</u> <u>Competenza n. 7</u></p>	<p>GABRIELE D'ANNUNZIO Le fasi della produzione: Estetismo e superuomo. La ricerca del gusto raffinato, unico ed inimitabile, e la promozione del mito di se stesso.</p> <p>GIOVANNI PASCOLI Il rapporto con la natura e il paesaggio specchio dell'anima.</p>	<p>Interventismo e nazionalismo nella I guerra mondiale. Il mito della "vittoria mutilata". Le conseguenze della Prima guerra mondiale</p>	<p>Slow food travel or Culinary food travel.</p>	<p>Simmetria e positività di una funzione.</p>	<p>Turismo enogastronomico nazionale.</p>	<p>L'avvento del Turismo cinematografico e letterario per la valorizzazione del Made in Italy. Il caso del Commissario Montalbano, Goethe e il suo Viaggio in Italia, i ricordi nella città di Verona.</p>	<p>Tutela dei marchi d'impresa: contraffazione e usurpazione.</p>
<p>7 TRADIZIONE E INNOVAZIONE</p> <p><i>QDR n. 6 Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della</i></p>	<p><u>Competenza n. 1</u> <u>Competenza n. 10</u></p>	<p>AVANGUARDIE LETTERARIE Il rapporto tra passato e presente. La modernità e il progresso nel "Manifesto del Futurismo" di Marinetti.</p>	<p>I regimi totalitari. Il Nazionalismo e la politica estera di Mussolini e Hitler.</p>	<p>Experiential Travel.</p>	<p>Il dominio: studio di funzioni polinomiali, fratte e irrazionali.</p>	<p>Le nuove tendenze alimentari: gli alimenti tecnologici.</p>	<p>Le nuove tendenze del turismo: "Il Turismo 3.0"</p>	<p>Ruolo del budget nelle scelte imprenditoriali.</p>



<i>cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale</i>		La figura del poeta-clown in Aldo Palazzeschi e dell'uomo-sonnambulo in Camillo Sbarbaro.						
8 CIBO E CULTURA <i>QDR n. 7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue adozioni di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali</i>	<u>Competenza n. 8</u> <u>Competenza n. 11</u>	La promozione del turismo letterario: il parco dedicato al poeta Salvatore Quasimodo. Analisi della lirica "Alle fronde dei salici".	La Seconda guerra mondiale: dall'8 settembre 1943 alla fine del conflitto.	English speaking countries: the USA and New York.	Richiami e complementi di statistica.	Turismo enogastronomico internazionale. Cibo e religioni.	L'incontro tra diversità nel turismo. "Il Turismo Culturale inclusivo" e la costruzione degli itinerari accessibili ed inclusivi progettati in un'ottica globale.	Il marketing quale strumento di innovazione ed il budget per l'analisi della strategia migliore.

Educazione civica

Tematica		Italiano	Storia	Lingua inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'alimentazione	Laboratorio di Accoglienza turistica	Diritto e tecniche amministrative
1	SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE Trimestre e Pentamestre	ITALO SVEVO La profezia di un'apocalisse cosmica nella pagina finale del romanzo "La coscienza di Zeno" GABRIELE D'ANNUNZIO Il rapporto tra l'uomo e la natura nella poesia "La pioggia nel pineto".	La fine della Seconda guerra mondiale. La bomba atomica.	Sustainable Tourism. Responsible Tourism. Eco-friendly Tourism.	Funzione continua e discontinua: punti di discontinuità.	Stili alimentari sostenibili: dieta sostenibile, dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta macrobiotica e dieta eubiotica.	Lo sviluppo sostenibile e gli itinerari turistici sostenibili.	Il turismo: aspetti positivi e negativi di un'importante risorsa economica.
2	LA VIOLENZA DI GENERE Pentamestre	La figura della "donna" nella novella "La Lupa" di G. Verga e nella novella "La verità" di L. Pirandello.	La figura della donna durante la dittatura fascista.	Virginia Woolf and "The sister of Shakespeare".		Disturbi nel comportamento alimentari.		Evoluzione del diritto d'onore nel <i>Codice penale</i> .



LE COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA

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

**8. Metodologie e strategie didattiche**

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

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

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

Tabella riassuntiva delle modalità di lavoro

Discipline	Lezione frontale	Lezione con esperti	Lezione multimediale	Lezione pratica	Metodo induttivo / deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata	Lavoro di gruppo
Italiano	X	X	X		X		X	
Storia	X	X	X		X		X	
Lingua inglese	X		X				X	X
Seconda lingua straniera (francese)	X		X			X	X	X
Matematica	X		X		X		X	X
Diritto e tecniche amministrative	X		X					
Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X		X		X	X
Laboratorio di Accoglienza turistica	X		X					
Arte e Territorio	X		X			X		X
Scienze motorie	X			X				X
Religione cattolica	X	X	X				X	X

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



9. Indicazioni su strategie e metodi per l’Inclusione

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

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

Trimestre	dal 13/09/2023 al 21/12/2023
Pentamestre	dal 08/01/2024 al 07/06/2024

11. Le competenze operative

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

12. Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento

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

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



Attività PCTO	2021/2022	2022/2023	2023/2024
	ORE - DETTAGLIO ATTIVITÀ		
Stage aziendali	80 ore - ESPERIENZE LAVORATIVE - ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA	80 ore - ESPERIENZE LAVORATIVE - ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA	
Momenti di formazione e incontri con Esperti	6 ore – CORSO FORAGING PIANTE ALIMURGICHE	4 ore - HACCP 4 ore - CORSO ON LINE SULLA SICUREZZA 2 ore - OPEN DAY UNISTRAPG	6 ore – INCONTRO UNISTRAPG
Eventi dell'Istituto		48 ore - ORVIETO CITTA' DEL GUSTO E DELL'ARTE 15 ore -IPSIA GREEN 15 ore – CHI È DI SCENA AL TEATRO 2.0 37 ore – EVENTI E RICEVIMENTI	37 ore - ORVIETO CITTA' DEL GUSTO E DELL'ARTE E DEL LAVORO 15 ore – CHI È DI SCENA AL TEATRO 3.0 20 ore - EVENTI E RICEVIMENTI

13. Attività di recupero e di orientamento

Attività di recupero	Obiettivi
Interventi di recupero in itinere	Favorire il recupero disciplinare degli alunni con carenze
Il Collegio dei Docenti ha organizzato, inoltre, attività di recupero e/o potenziamento nella prima parte del trimestre (pausa formativa di 2 settimane).	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

Per quanto riguarda l'Orientamento, sono state svolte dal Consiglio di classe 30 ore sulle tematiche che comprendevano gli aspetti indicati nella Modulo allegato (Allegato C).

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

Partendo dalle competenze orientative generali e specifiche, si sono individuate attività coerenti da svolgersi in orario curricolare di 30 ore annue per accompagnare gli studenti a gestire con consapevolezza i personali momenti di crescita e di scelta. I moduli orientativi sono uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per



sua natura sempre in evoluzione.

Ogni disciplina ha un valore formativo e orientativo, i cui contenuti non devono essere considerati come fine ma come mezzo per coniugare le competenze disciplinari con quelle trasversali, nel tentativo di sviluppare nello studente le competenze orientative che lo aiutino a crescere come persona. Il Tutor di classe si occuperà anche di seguire i ragazzi nella realizzazione del Capolavoro che sarà inserito nel Portfolio degli studenti.

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

14. Le verifiche

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

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

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

15. Criteri generali di valutazione

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

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

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	Conoscenze	Abilità	Competenze
I 1/2	Inesistenti o molto modeste	Utilizza non correttamente ed in maniera mnemonica, ripetitiva le scarse conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Neppure guidato realizza i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
II 3/4	Frammentarie, incerte	Utilizza in modo incerto, mnemonico, parziale le modeste conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Realizza solo parzialmente e se molto guidato i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
III 5	Incomplete	Utilizza in modo insicuro, mnemonico, le parziali conoscenze teoriche e pratiche acquisite	Realizza con difficoltà se molto guidato i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
IV 6	Complete ma non approfondite	Utilizza gran parte delle conoscenze teoriche e pratiche acquisite con qualche imprecisione	Realizza, seppur guidato, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati.
V 7/8	Complete, approfondite	Utilizza le conoscenze teoriche e pratiche acquisite con qualche lieve imprecisione	Realizza, con poche semplici indicazioni, i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati
VI 9/10	Complete, approfondite, anche extra curriculari, trasversali	Utilizza le conoscenze teoriche e pratiche acquisite con precisione e nei tempi opportuni	Realizza in modo autonomo e/o creativo i compiti di ricerca, elaborazione, produzione assegnati

16. Crediti formativi

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

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

Attività da valutare come positività:

- Certificazione linguistica Europea
- Superamento concorsi
- Volontariato o impegno in ambito sociale



- Laboratori culturali (artistici, teatrali...)
- Certificazioni informatiche
- Corsi di formazione strettamente legati all'indirizzo di studi
- Attività sportiva agonistica
- Collaborazione con Enti, Associazioni, Riviste...
- Attività o corsi musicali
- Corsi linguistici
- Esperienze lavorative

17. Attività e progetti

PROGETTO “CHI È DI SCENA”

Il progetto si propone di integrare le esigenze formative della scuola con le esigenze lavorative delle aziende e gli enti del territorio, gli obiettivi specifici riguardano la formazione degli studenti e la presa di coscienza di quella che è la realtà lavorativa in un ambiente nuovo come quello del “Teatro”. Gli allievi della scuola hanno avuto la possibilità di verificare le loro aspettative ed individuare la predisposizione o meno per certi ambiti lavorativi. Inoltre le varie attività proposte sono state finalizzate al potenziamento delle attività didattiche laboratoriali e delle attività professionalizzanti extracurricolari.

PROGETTO “ORVIETO CITTÀ DEL GUSTO E DEL LAVORO”

Il progetto si propone di integrare le esigenze formative della scuola con le esigenze lavorative delle aziende e gli enti del territorio, gli obiettivi che ci si propone riguardano la formazione degli studenti in linea con le attuali esigenze enogastronomiche locali e non, la presa di coscienza, da parte degli studenti, di quella che è la realtà lavorativa, la possibilità per gli studenti di verificare le loro aspettative ed individuare la predisposizione o meno per certi ambiti lavorativi. Infine la possibilità di un contatto diretto tra studente/lavoratore e azienda che possa instaurare un rapporto che prosegua dopo il conseguimento del diploma.

La contaminazione, la sinergia e la connessione fra Arte, Gusto e Lavoro si è concretizzata grazie alla collaborazione con i principali attori dell'enogastronomia e del turismo in Italia – Coldiretti, Slow Food, Ambasciatori del Gusto, Federturismo, Sviluppo Umbria – ed anche attraverso la presenza attiva di alcuni importanti Istituti Scolastici di Orvieto.

PROGETTO “CHE L'EVENTO ABBIAM INIZIO”

Il progetto intende fornire ai nostri studenti l'acquisizione delle conoscenze relative all'articolato mondo degli eventi, comprensione delle diverse tipologie e dei possibili obiettivi, conoscenza delle diverse fasi di progettazione e realizzazione di un evento e dei diversi attori che ne fanno parte, acquisizione delle competenze necessarie per utilizzare gli eventi quali strumenti di marketing territoriale ed in particolare di promozione turistica.

Sulla base delle conoscenze acquisite attraverso il corso, lo studente ha avuto a disposizione gli strumenti sufficienti per operare e contribuire fattivamente nell'attività di progettazione e realizzazione di un evento, in particolare se di natura enogastronomica o comunque finalizzato alla promozione turistica in base alle nuove tendenze del turismo.

18. Attività e progetti attinenti educazione civica



L'insegnamento di Educazione civica è stato svolto in una prospettiva di didattica trasversale che ha incluso la cooperazione ed il coordinamento di diverse materie. A tal fine, sono state predisposte due diverse Unità di apprendimento:

- Sostenibilità e ambiente (trimestre e pentamestre)
- Violenza di genere (pentamestre)

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

Si riportano di seguito le schede dettagliate delle attività svolte.

1° UdA EDUCAZIONE CIVICA – *Sostenibilità e Ambiente*

Titolo UdA	SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE – <i>Agire per il futuro del Pianeta</i>
Contestualizzazione	La Terra si adatta ai cambiamenti climatici, l'economia cambia e i migranti mettono in campo abilità di sopravvivenza molto complesse. Dobbiamo essere protagonisti e agenti attivi del cambiamento. Grandi sfide ci attendono e debbono essere seriamente affrontate per ridurre i rischi cui va incontro il nostro mondo.
Destinatari	5°D
Monte ore complessivo	33 ore (tra 1° e 2° Unità)
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'UdA	Cosa si intende per ecosostenibilità ambientale? L'alunno è consapevole del ruolo della comunità umana sulla Terra, del carattere finito delle risorse, nonché dell'ineguaglianza dell'accesso ad esse e dovrà adottare modi di vita ecologicamente responsabili per concepire una visione integrata e sostenibile dello sviluppo del pianeta Terra. La tematica è pluridisciplinare e trasversale ed ha come riferimento l'Obiettivo 4.7 e l'Obiettivo 13.3 dell'Agenda 2030 approvata dall'ONU.
Competenze/Competenze target	<u>Competenza alfabetica funzionale</u> <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, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer, ecc.) <u>Competenza multilinguistica</u> 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><u>Competenza digitale</u></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><u>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</u></p> <p>Reperisce informazioni da varie fonti Organizza le informazioni (ordinare - confrontare - collegare) Argomenta in modo critico le conoscenze acquisite Autovaluta il processo di apprendimento, riflettendo sul percorso svolto Partecipa attivamente alle attività formali e non formali, senza escludere alcuno dalla conversazione o dalle attività Assume comportamenti rispettosi di sé, degli altri, dell'ambiente.</p> <p><u>Competenza in materia di cittadinanza</u></p> <p>Accrescere la sensibilità nei confronti delle problematiche ambientali attraverso l'analisi della realtà territoriale</p> <p>Essere consapevoli della necessità di adottare comportamenti consapevoli e sostenibili partendo dal quotidiano</p> <p><u>Competenza imprenditoriale</u></p> <p>Prende decisioni, singolarmente e/o condivise da un gruppo.</p> <p><u>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</u></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	<ul style="list-style-type: none">- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA-STORIA- RELIGIONE- INGLESE- FRANCESE- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE- SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONELABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Attività degli studenti	<ul style="list-style-type: none">- Analisi e valutazione di testi e articoli- Comprensione e discussione di testi- Visione di documentari- Collaborazione con gli altri componenti della classe- Interazione con i docenti
Attività di accompagnamento dei docenti	<ul style="list-style-type: none">- Attività didattiche frontali, interattive e cooperative- Attività di supporto per la realizzazione delle presentazioni- Fornire materiali per lo studio e l'approfondimento della tematica come testi, articoli, video, immagini, ecc.
Prodotti/Realizzazioni in esito	Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta



Valutazione dei risultati di apprendimento	<p>CRITERI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO:</p> <p>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:</p> <p>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:</p> <p>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>

2° Uda EDUCAZIONE CIVICA – *Violenza di genere*

Titolo Uda	VIOLENZA DI GENERE
Contestualizzazione	<p>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.</p> <p>Abbattere pregiudizi e stereotipi di genere per una società più equa e rispettosa delle differenze.</p> <p>Obiettivo 5 dell'Agenda 2030 e articoli 3 e 37 della Costituzione italiana.</p>
Destinatari	5D
Monte ore complessivo	33 ore (tra 1° e 2° Unità)
Situazione/Problema/Tema di riferimento dell'Uda	<p>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.</p> <p>Dovranno avvicinarsi, attraverso lo spunto offerto dai fatti di cronaca, alla discriminazione delle donne purtroppo ancora attuale, in ogni parte del mondo. Partendo dal presupposto che la parità di genere è un diritto umano fondamentale e condizione necessaria per un mondo sostenibile e in pace</p>
Competenze/Competenze target	<p>Competenza alfabetica funzionale Competenza multilinguistica Competenza digitale Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>COMPETENZE TARGET</p>



	<p>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.</p>
Insegnamenti coinvolti	<p>DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL'IMPRESA TURISTICA E RICETTIVA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LINGUA E LETTERATURA ITALIANA-STORIA LINGUA INGLESE</p>
Attività degli studenti	<p>Analisi e valutazione di testi, articoli Comprensione e discussione di testi Visione di documentari Collaborazione con gli altri componenti della classe Interazione con i docenti</p>
Attività di accompagnamento dei docenti	<p>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.</p>
Prodotti/Realizzazioni in esito	<p>Produzione orale: discussione e riflessione guidata collettiva; generalizzazione in chiave formativa di quanto appreso, narrazione e condivisione di esperienze di vita vissuta</p>
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 Le modalità valutazione dell'UDA consistono nell'osservazione e registrazione del processo di sviluppo formativo degli allievi sulla scorta dei risultati e anche di altri fattori quali impegno, interesse e partecipazione. Saranno valutati interventi spontanei, colloqui, questionari, esposizioni scritte o orali individuale o di gruppo, prove aperte ed elaborati scritti, esercitazioni grafiche e pratiche, prove strutturate o semi strutturate, compiti di realtà.</p>

19. Viaggi d'istruzione e uscite didattiche

Nel corso del quinto anno la classe ha partecipato al viaggio d'istruzione a Vienna e nel mese di novembre all'uscita didattica all'Università per Stranieri di Perugia. Tali occasioni hanno permesso di visitare il centro storico delle città alla scoperta di numerosi luoghi d'arte e cultura.



20. Simulazione prove Esame di stato

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

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

	SIMULAZIONE N.1	SIMULAZIONE N.2	SIMULAZIONE N.3
1° PROVA Italiano	14 Dicembre 2023	28 Febbraio 2024	8 Aprile 2024
Media del punteggio ottenuto	12/20	12,7/20	12,5/20

	SIMULAZIONE N.1	SIMULAZIONE N.2	SIMULAZIONE N.3
2°PROVA Accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative, Scienze degli alimenti	21 Marzo 2023 (TIPOLOGIA A)	24 Aprile 2024 (TIPOLOGIA B)	27 maggio p.v.

SIMULAZIONE COLLOQUIO: prima settimana di giugno 2024

21. Allegati

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

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

- Tabella credito scolastico (Allegato A)
- Griglie di Valutazione (Allegato B)
- Modulo orientamento (Allegato C)
- Schede Percorsi formativi disciplinari (Allegato D)
- Programmazioni disciplinari (Allegato E)
- Simulazioni prove d'esame (Allegato F)
- Documentazione alunni con BES (Allegato G)



FIRME DEI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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



Docenti (Cognome e Nome)	Materie d'insegnamento	Firma
ACAMPORA MARIA ASSUNTA	Sostegno	
BAGNONI MAURIZIO	Diritto e tecniche amministrative	
BANNÓ MASSIMO	Sostegno	
CONFALONE ALESSIA	Inglese	
CARPENTINO SABRINA	Matematica	
CIPOLLA RICCARDO	Italiano – Storia	
DELL'ANNA ROSSELLA	Francese	
DETTORI DAVID	Scienze motorie	
LEONARDI MARIA CATERINA	Religione	
PERALI ANNA	Scienze dell'alimentazione	
TRAPASSI ALESSANDRO	Arte e territorio	
PINNA SERENA	Sostegno	
RICCHEZZA ALESSIO GIULIO	Laboratorio Accoglienza turistica	
RUSSO DOMENICO	Sostegno	
SANTI GUGLIELMO	Sostegno	

Orvieto, 9 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Cristiana Casaburo

Il docente coordinatore
Prof. Riccardo Cipolla



Allegato A: TABELLA CREDITO SCOLASTICO

Media	MIN.	Frazione	Positività	MAX	Fascia
<i>M < 6</i>	7	Fino a 5,75	Fino a 2 positività	7	7 - 8
		5,75	+++	8	
		5,76 5,99	++	8	
<i>M = 6</i>	9	6,00	Fino a 2 positività	9	9 - 10
		6,00	+++	10	
<i>6 < M ≤ 7</i>	10	6,01 6,25	+++	11	10 - 11
		6,26 6,49	++		
		6,5 6,75	+		
	6,76 7,00			11	
<i>7 < M ≤ 8</i>	11	7,01 7,25	+++	12	11 - 12
		7,26 7,49	++		
		7,50 7,75	+		
	7,76 8,00			12	
<i>8 < M ≤ 9</i>	13	8,01 8,25	+++	14	13 - 14
		8,26 8,49	++		
		8,50 8,75	+		
	8,76 9,00			14	
<i>9 < M ≤ 10</i>	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 Decreto 62/17)

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	7 - 8
$M = 6$	9 - 10
$6 < M \leq 7$	10 - 11
$7 < M \leq 8$	11 - 12
$8 < M \leq 9$	13 - 14
$9 < M \leq 10$	14 - 15

Illustrazione 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 a 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: GRIGLIE DI VALUTAZIONE

I prova – TIPOLOGIA A

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

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (incentesimi) 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 PARTESPECIFICA	
		PUNTEGGIOTOTALE /100	



I prova – TIPOLOGIA B

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

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (incentesimi) 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 PARTESPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	



I prova – TIPOLOGIA C

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

Il punteggio assegnato alla parte comune (max 60) va sommato al punteggio assegnato alla singola tipologia (max 40). Il risultato finale (incentesimi) 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 PARTESPECIFICA	
		PUNTEGGIO TOTALE /100	



GRIGLIA DI VALUTAZIONE – Il prova

Candidato _____		Classe _____	
INDICATORI E DESCRITTORI DI VALUTAZIONE			
COMPRESIONE DEL TESTO <i>introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa</i>			Punteggio <i>(max 3,0/20)</i>
Errata o assente		0,4	____/3,0
Scarsa e difficoltosa		0,8	
Parziale e superficiale		1,4	
Sufficiente ed essenziale		1,8	
Discreta ed adeguata alle richieste		2,2	
Buona ed esauriente		2,6	
Completa ed approfondita		3,0	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE <i>relative ai nuclei fondamentali della disciplina</i>			Punteggio <i>(max 6,0/20)</i>
Conoscenza assente		0,4	____/6,0
Conoscenza scarsa e lacunosa		1,0	
Conoscenza frammentaria ed inadeguata		1,8	
Conoscenza imprecisa e superficiale		2,8	
Conoscenza essenziale e generica		3,6	
Conoscenza adeguata e corretta		4,6	
Conoscenza sviluppata ed articolata		5,4	
Conoscenza approfondita ed accurata		6,0	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI <i>evidenziate nella rilevazione delle problematiche</i>			Punteggio <i>(max 8,0/20)</i>
Padronanza delle competenze tecnico professionali assente		0,4	____/8,0
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	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI <i>in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici</i>			Punteggio <i>(max 3,0/20)</i>
Argomentazione frammentaria ed assenza di adeguati nessi logici		0,6	____/3,0
Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo		1,2	
Argomentazione schematica ma complessivamente sufficiente		1,8	
Argomentazione adeguata, coerente e logica		2,4	
Argomentazione completa e ben organizzata, con spunti di riflessione personale		3,0	
Punteggio totale in ventesimi			
Il punteggio totale, che non sia un numero intero, verrà arrotondato per eccesso ($\geq 0,5$) o per difetto ($< 0,5$)			

Presidente _____

Commissari:



GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO ORALE

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



Allegato C: MODULO ORIENTAMENTO

AZIONE	COMPETENZA	OBIETTIVI ORIENTATIVI COMPETENZE	AZIONI /STEP	METODOLOGIE UTILIZZABILI	CATEGORIE DI ATTORICO INV OLTI	N. ORE	PERIODO ATT UAZIONE
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.		PCTO	Enti Esterni Aziende	5	Gennaio/ Maggio 2024
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Individuare e definire temi e problemi di interesse comune. Saper scegliere e proporre idee e soluzioni. Avere strategie per risolvere problemi. Conoscere le proprie risorse ed i propri limiti. Essere capace di definire progetti per raggiungere gli obiettivi definiti. Individuare percorsi e strumenti utili a realizzare i propri obiettivi. Imparare a collaborare ad un progetto comune, assumendo ruoli e responsabilità.		Formazione didattica MENTORING	Docente di classe Esperto esterno Tutor		Gennaio/ Maggio 2024
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenza personale, sociale e civica in materia di cittadinanza	Riflessioni su concetti di legalità e promozione ed i valori della giustizia.	Giornate della memoria edell' impegno in ricordo delle vittime ed i tuttele mafie. Giornate dedicate ai temi sui diritti umani.	Formazione didattica in aula EDUCAZIONE CIVICA <i>Sostenibilità e ambiente</i> <i>Violenza di genere</i>	Docenti di classe Esperti esterni	4	Gennaio/ Maggio 2024
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenze digitali	Formazione all'uso della Piattaforma Unica. Formazione all'uso della piattaforma Classeviva per il corso sulla sicurezza. Formazione all'uso della piattaforma InPA. Formazione uso Spid e CNS. Formazione del Curriculum dello studente e E-portfolio.	Incontri individuali o a piccoli gruppi (max. 3 persone)	Orario curriculare ed extra curriculare	Tutor	4	Gennaio/ Maggio 2024
CONSULENZA	Competenza personale, sociale e	Conoscere i vari corsi di laurea universitari. Conoscere i possibili percorsi post-Diploma		Formazione didattica			



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE ARTISTICA CLASSICA PROFESSIONALE ORVIETO

ORIENTATIVA	capacità di imparare ad imparare	Conoscere i “lavori” e le “professioni”.	OPEN DAY e presentazione corsi universitari. ITS Academy. Orienta-Mente (6 ore)	MENTORING Uscite didattiche	Esperti esterni	12	Gennaio/ Maggio 2024
CONSULENZA ORIENTATIVA	Competenze STEAM	STEM sta per Science, Technology, Engineering e Mathematics, vale a dire le discipline scientifiche, tecnologiche, ingegneristiche e matematiche che svolgono un ruolo cruciale nella società odierna. Considerare l'importanza delle discipline STEM nella vita lavorativa e sociale e come incoraggiare i giovani a studiarle.		Orario curriculare ed extra curriculare	Docenti <u>Tutor</u>		Gennaio/ Maggio 2024
PROPOSTA DA VALUTARE CON IL CDC	Uscita Senato Attività culturale cinematografica		Visione del film Oppenheimer (4 ore) Visione del film One life (3 h) Progetto Flashmob Inclusione (6h) Uscita didattica Senato della Repubblica (8 h)		<u>Docenti</u>	6 3 2	Gennaio/ Maggio 2024



Allegato D: SCHEDE PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI

N. Scheda	Docenti (Cognome e Nome)	Materie d'insegnamento
1)	BAGNONI MAURIZIO	Diritto e tecniche amministrative
2)	CONFALONE ALESSIA	Inglese
3)	CARPENTINO SABRINA	Matematica
4)	CIPOLLA RICCARDO	Italiano
5)	CIPOLLA RICCARDO	Storia
6)	DELL'ANNA ROSSELLA	Francese
7)	DETTORI DAVID	Scienze motorie
8)	LEONARDI MARIA CATERINA	Religione
9)	PERALI ANNA	Scienze dell'alimentazione
10)	RICCHEZZA ALESSIO GIULIO	Laboratorio Accoglienza turistica
11)	TRAPASSI ALESSANDRO	Arte e territorio



Scheda n. 1 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Disciplina	Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive
Ore di lezione settimanali	4 (quattro)
Libro di testo	C.De Luca/ M.T. Fantozzi “DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELL’IMPRESA TURISTICA”
Docente	Bagnoni Maurizio
Obiettivi disciplinari	Lo studio del Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa turistica ha lo scopo di far acquisire agli studenti, in concorso con le altre discipline previste nell’ordinamento degli Istituti Professionali per i servizi dell’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera, le competenze tecniche, economiche e normative necessarie nelle filiere produttive di settore.
Conoscenze	<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 competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. • Adeguare o organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
Metodi utilizzati	Lezione frontale, problem-solving, discussione guidata per abituare lo studente al linguaggio specifico.
Strumenti	Testi e manuali
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche
Interrogazioni ampie ed articolate	Conoscenza specifica dei contenuti richiesti. Proprietà di linguaggio e competenza espositiva Competenza nella elaborazione di schemi, prospetti, anche con utilizzo di mezzi informatici
Interventi dal posto	Conoscenza degli argomenti proposti. Proprietà di linguaggio tecnico specifico. Abilità di analisi degli schemi e prospetti redatti.
Verifiche scritte	Elaborazione di schemi e prospetti. Analisi dei risultati ottenuti



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

Orvieto, 9 maggio 2024

Il docente, prof. Maurizio Bagnoni



Scheda n. 2 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – LINGUA INGLESE

Disciplina	Lingua Straniera Inglese
Ore di lezione settimanali	3 ore
Libro di testo	A. Zenni “A lovely stay - English for Hospitality” ed. Hoepli
Docente	Confalone Alessia
Obiettivi disciplinari	<p>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;</p> <p>2. COMPETENZA COMUNICATIVA intesa come padronanza di funzioni adeguate a diversi contesti di studio e di lavoro;</p> <p>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> <p>In particolare il monoennio tende a consolidare e affinare le competenze linguistiche, teoriche e pratiche, descrittive e comunicative acquisite dallo studente nel corso degli anni precedenti.</p> <p>Concorre all’approfondimento delle tematiche culturali, sociali e istituzionali tipiche delle singole società e a far conseguire allo studente i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.</p>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Strategie di esposizione orale e d’interazione in contesti di studio e di lavoro ● Strutture morfosintattiche adeguate ai contesti comunicativi ● Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro ● Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di interesse generale, di studio e di lavoro ● Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua e in modo particolare del linguaggio settoriale ● Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici ● Uso dei dizionari
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare la lingua straniera per scopi comunicativi ed il linguaggio settoriale per interagire in contesti professionali ● Redigere semplici e sintetiche relazioni tecniche ● Utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working ● Utilizzare la lingua straniera, scritta e orale, per scopi comunicativi ed operativi specifici dell’indirizzo ● Riflettere sulla lingua e sulle caratteristiche di una cultura diversa dalla propria
	<ul style="list-style-type: none"> ● Esprimere le proprie opinioni con relativa spontaneità



Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto ● Comprendere idee principali di testi orali in lingua standard inerenti la sfera personale e il settore di indirizzo ● Produrre testi scritti e orali coerenti in modo sufficiente riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo ● Utilizzare il lessico di settore. Uso autonomo del dizionario 		
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni frontali ● Gruppi di lavoro ● Discussione guidata ● Dictation ● Summary ● Reading - comprehension ● Listening ● Conversazioni in lingua su temi di attualità ● Elaborazione di sintesi e mappe concettuali 		
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Libri di testo cartacei e digitali ● Attività di settore ● Smart board ● PC 		
Spazi	Aula provvista di Lim		
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte	Conoscenza dei contenuti e della grammatica Aderenza alla traccia Abilità espressive Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale		
Verifiche orali	Conoscenza dei contenuti Capacità espositive Capacità critiche e rielaborazione personale		
Blocchi tematici svolti nell'anno 2023/2024	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
SOSTENIBILITA' E AMBIENTE	Sustainable Tourism, Responsible Tourism, Eco-friendly Tourism		
SALUTE E BENESSERE	The Thermal Tourism		
LAVORO E SICUREZZA	Safety and Hygiene, prevention and protection; the Curriculum Vitae: thinking about job		
IMPRESA E MARKETING	Welcoming guests, the Customer- -Care & Etiquette; Marketing strategies		
LA QUALITA': I PRODOTTI E LE ECCELLENZE DEL	Italian treasures: Rome and Venice		



NOSTRO TERRITORIO			
MADE IN ITALY	Slow food travel or Culinary food travel		
TRADIZIONE E INNOVAZIONE	Experiential travel		
CIBO E CULTURA	English speaking Countries: the USA and New York		
LA VIOLENZA DI GENERE	Virginia Woolf and "The sister of Shakespeare"		

Orvieto, 9 maggio 2024

La Docente
Alessia Confalone



Scheda n. 3 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – MATEMATICA

Disciplina	Matematica
Ore di lezione settimanali	3
Libro di testo	Colori della matematica, edizione bianca per il secondo biennio, volume A
Docente	Carpentino Sabrina
Obiettivi disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> ● Si rimanda alla programmazione dipartimentale
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Richiami e complementi di algebra ● Limiti e Continuità ● Derivate ● Studio di Funzione
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Risolvere semplici equazioni di grado superiore al secondo ● Risolvere equazioni irrazionali ● Risolvere equazioni contenenti un solo valore assoluto ● Risolvere disequazioni di grado superiore al secondo, intere o frazionarie ● Risolvere semplici equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche ● Calcolo dei limiti ● Studiare la continuità o discontinuità di una funzione in un punto ● Calcolare la derivata di una funzione ● Applicare i teoremi di Rolle, di Lagrange e de l'Hopital ● Determinazione del Campo di esistenza ● Determinazione del tipo di funzione ● Intersezione con gli assi ● Valori agli estremi del campo di esistenza ● Positività e negatività ● Determinazione degli asintoti ● Determinazione della derivata prima ● Crescenza e decrescenza ● Determinazione dei Massimi e minimi ● Determinazione della derivata seconda ● Determinazione della concavità, convessità e flessi ● Determinazione di eventuali ulteriori punti appartenenti alla funzione ● Grafico della funzione ● Qualche esempio di studio completo di funzione
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper usare numeri reali e le loro proprietà ● Capacità di risolvere equazioni e disequazioni e loro rappresentazione grafica ● Comprensione del comportamento delle funzioni in relazione all'avvicinarsi di variabili specifiche a determinati valori ● Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura ● Utilizzare tecniche dell'analisi, rappresentandole sotto forma grafica
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> ● lezione frontale ● Interdisciplinarietà ● Cooperative learning ● Peer education ● Classe capovolta
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> ● Libro di testo ● materiale di approfondimento fornito dall'insegnante ● appunti delle lezioni
Spazi	<ul style="list-style-type: none"> ● classe
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche
Verifiche scritte	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzo della griglia di valutazione adottata dal dipartimento di matematica dell'Istituto
Verifiche orali	<ul style="list-style-type: none"> ● Uso del linguaggio matematico;



	<ul style="list-style-type: none">• Livello delle conoscenze;• Capacità di elaborazione e di calcolo.• 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">• Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico, rappresentazione grafica	sufficiente	
Funzione reale di variabile reale	<ul style="list-style-type: none">• Concetto di funzione• Analizzare le funzioni nel piano e dal punto di vista algebrico	sufficiente	
Limiti e continuità	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecniche di calcolo algebrico per risolvere semplici limiti di funzione	sufficiente	
Asintoti		sufficiente	
Derivata di una funzione	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare il calcolo per l'algebra delle derivate semplici	sufficiente	
Studio di una funzione		sufficiente	

Orvieto, 09 maggio 2024

Il docente
prof.ssa Sabrina Carpentino



Scheda n. 4 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – ITALIANO

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



	<ul style="list-style-type: none"> - 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	Criteria 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>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 Malavoglia e Mastro-Don Gesualdo</i>). Lo stile e il discorso indiretto libero. Origine e significato dei termini Decadentismo e Simbolismo. Giovanni Pascoli: la poetica e il sentimento della natura. Il simbolismo pascoliano. Il tema della famiglia-nido. Poetica e significato di "fanciullino". Il Simbolismo in Francia: Charles Baudelaire e la "perdita</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

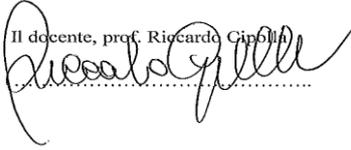


<p>dell'aureola"</p> <p>I generi di maggior diffusione nell'età decadente: la lirica simbolista ed il romanzo estetizzante.</p> <p>Gabriele D'Annunzio: la poetica e l'Estetismo. Il rapporto tra l'uomo e la natura.</p> <p>Lettura e analisi di testi letterari in prosa e in versi degli autori studiati.</p>			
<p>Modulo 2 <i>Le Avanguardie e la lirica del Novecento in Italia</i></p> <p>Movimenti di Avanguardia in Italia nei primi anni del Novecento</p> <p>Significato di "avanguardia". I temi e le novità formali del "Futurismo" e "Vociani".</p> <p>La figura del poeta-clown in Aldo Palazzeschi e dell'uomo-sonnambulo in Camillo Sbarbaro.</p> <p>Salvatore Quasimodo: la fase dell'impegno civile.</p> <p>Lettura e analisi di testi in prosa e poesia scritti dagli autori studiati.</p>	<p>Stessi obiettivi modulo 1</p>	<p>Sufficiente</p>	<p>Storia</p>
<p>Modulo 3 <i>La narrativa del Novecento</i></p> <p>Italo Svevo: vita, formazione culturale e opere</p> <p>I temi dell'inettitudine e il rapporto tra salute e malattia nei romanzi.</p> <p>Luigi Pirandello: vita, formazione culturale, visione del mondo ed evoluzione della poetica.</p> <p>Molteplicità dei generi trattati, innovazioni formali e contenutistiche delle sue opere.</p> <p>Il contrasto tra "comico" ed "umorismo", "vitae forma" e scomposizione dell'io. La definizione di 'teatro nel teatro'.</p> <p>Lettura e analisi di brani tratti</p>	<p>Stessi obiettivi modulo 1</p>	<p>Discreto</p>	<p>Storia</p>



dai romanzi e dalle novelle scritte dagli autori studiati.			
---	--	--	--

Orvieto, 9 maggio 2024

Il docente, prof. Riccardo Cipolla




Scheda n. 5 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – STORIA

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



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



L'Italia dalla neutralità all'intervento. La guerra sul fronte italiano. Il crollo degli imperi centrali e la fine del conflitto. Il Dopoguerra in Italia.			
Modulo 3 <i>L'età dei regimi</i> La Rivoluzione russa. I regimi totalitari: Nazismo, Fascismo e Comunismo.	Stessi obiettivi modulo 1	Discreto	Italiano
Modulo 4 <i>La II Guerra mondiale</i> Le fasi principali del conflitto. La fine della guerra in Italia e in Germania. La Resistenza.	Stessi obiettivi modulo 1	Sufficiente	Italiano

Orvieto, 9 maggio 2024

Il docente, prof. Riccardo Cipolla




Disciplina	Lingua francese		
Ore di lezione settimanali	3 ore		
Libro di testo	L. Poti, <i>Partout dans le monde</i> , Hoepli 2018 – <i>Manuel de français pour l'accueil hôtelier et touristique</i>		
Docente	Dell'Anna Rossella		
Obiettivi disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e comprendere le competenze linguistiche, teoriche e pratiche, nonché le competenze descrittive e comunicative necessarie a far conseguire agli studenti i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale. 		
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti socio-linguistici della comunicazione e socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata; comprensione di testi su vari argomenti. - Strutture morfosintattiche delle tipologie testuali e dei contesti d'uso; modalità della traduzione di testi tecnici. 		
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare la lingua per scopi comunicativi; leggere, comprendere, interpretare nonché produrre testi scritti e orali di vario genere; interagire in contesti professionali utilizzando il linguaggio settoriale. Saper riflettere sulla lingua e su una cultura diversa dalla propria e utilizzare lessico e terminologia per un confronto con la realtà europea. 		
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere le proprie opinioni su argomenti di studio o di lavoro; comprendere testi di settore e orali in lingua standard. Utilizzare le principali tipologie testuali e trasporre in lingua italiana testi nella lingua comunitaria. 		
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale dialogata per coinvolgere e far partecipare attivamente gli studenti con un approccio pluridisciplinare anche con l'uso di materiale digitale autentico. - Lettura e comprensione di testi in microlingua con traduzione da L2 a L1 in cooperative learning, ricerca delle principali informazioni per elaborare mappe concettuali e schemi di sintesi al fine di facilitare l'apprendimento di tali temi. - Svolgimento di diverse tipologie di esercizi strutturati e semi- strutturati presenti nel libro di testo per cercare di raggiungere gli obiettivi prefissati in modalità differenziate. 		
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo, materiali digitali, smart board, pc. 		
Spazi	Aula, laboratorio di accoglienza turistica e laboratorio d'informatica		
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche Formative e sommative Verifiche scritte: <ul style="list-style-type: none"> • Domande aperte a risposta breve, quesiti a risposta multipla. • Questionari • Comprensione e produzione scritta • Esercizi di completamento 	Conoscenza dei contenuti richiesti, competenza espositiva e comunicativa nell'uso della lingua. Abilità di comprensione ed interpretazione dei temi trattati. Competenza linguistica nella produzione scritta, abilità di riconoscere gli aspetti culturali della lingua ed espressione chiara e corretta di concetti e/o opinioni.		
Verifiche orali: <ul style="list-style-type: none"> • Interazioni fra studenti, brevi interventi nel dialogo educativo. • Colloqui orali 			
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte



Les différentes formes de tourisme	<p>- Utilizzare il lessico specifico del settore turistico; presentare il mondo del turismo e fare una breve storia della sua evoluzione. Parlare delle differenti tipologie di turismo esistenti, con particolare riferimento al turismo sostenibile.</p>	Buono	Accoglienza Storia	turistica
Marketing et promotion touristique	<p>- Presentare le strategie del marketing turistico. Capire il peso del turismo nell'economia.</p>	Discreto	Accoglienza Diritto	turistica
Méthodologie de montage d'une visite ou d'un voyage	<p>- Saper preparare un programma di visita in vari contesti. Comprendere le differenti forme di comunicazione turistica. Saper presentare le differenti forme di trasporto turistico. Saper dare informazioni inerenti la visita di una città o di una regione.</p>	Buono	Accoglienza Diritto	turistica
Disciplines touristiques et des affaires	<p>- Conoscere le diverse tipologie di imprese turistiche, in particolare comprendere e distinguere i diversi ruoli dei principali operatori di viaggio (TO e agence de voyages) a diversi livelli. Sapere il percorso da effettuare per lavorare nel mondo del turismo.</p>	Discreto	Accoglienza	turistica
Les métiers dans le domaine de l'accueil touristique et hôtelier	<p>Conoscere le diverse professioni del mondo del turismo e dell'accoglienza. Sapersi orientare per una scelta</p>	Buono	Accoglienza	turistica



	professionale nell'ambito turistico e conoscere il percorso da effettuare per lavorare nel mondo del turismo.		
--	--	--	--

Orvieto, 9 maggio 2024

Prof.ssa Rossella Dell'Anna



Scheda n. 7 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – SCIENZE MOTORIE

Disciplina	Scienze motorie
Ore di lezione settimanali	n. 2 ore settimanali.
Libro di testo	Educare al movimento. Volume Allenamento Salute e Benessere + Ebook + Volume Gli sport. Autori: Lo Vecchio N., Fiorini G. Chiesa E., Coretti S. Bocchi S.– Ed. Marietti Scuola.
Docente	Dettori David
Obiettivi disciplinari	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Riconoscere le differenze tra motricità funzionale e motricità espressiva per utilizzarle nella comunicazione o nell'espressione non verbali. - Praticare giochi e attività sportive applicando tecniche, semplici tattiche, regole basilari e mettendo in atto comportamenti corretti e collaborativi. - Saper assumere in modo attivo e responsabile corretti stili di vita.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; riconoscere la differenza tra movimento funzionale ed espressivo. - Conoscere il sistema delle capacità motorie coordinative, che sottendono la prestazione motoria e sportiva. - Conoscere gli aspetti essenziali della terminologia, regolamento e tecnica degli sport.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità. - Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta. - Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali. - Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Percezione, consapevolezza ed elaborazione di risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. Assumere posture corrette a carico naturale. - Consapevolezza di una risposta motoria efficace ed economica. organizzare la fase di avviamento e di allungamento muscolare in situazioni semplici. - Praticare in modo essenziale e corretto dei giochi sportivi e degli sport individuali. - Adottare un sano stile di vita.
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> - 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, approfondimenti e video forniti dal docente.
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 Classeviva, mail scolastica, whatsapp).		
Spazi	Palestra. Piazzale esterno.		
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche pratiche	Sono stati svolti test pratici per valutare le diverse capacità motorie coordinative e condizionali, due nel trimestre e tre nel pentamestre. Come griglia di valutazione è stata adottata quella condivisa nel dipartimento di scienze motorie e i test sono stati scelti dal libro di testo in adozione.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	di eventuali discipline coinvolte

Orvieto, 09 maggio 2024

Prof. David Dettori



Scheda n. 8 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – RELIGIONE

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

Orvieto, 9 maggio 2024

Prof.ssa Maria Caterina Leonardi



Scheda n. 9 - Percorso formativo disciplinare 2023/24 – SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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	Perali Anna
Obiettivi disciplinari	<p>Ampliare ed approfondire le conoscenze acquisite nel triennio di qualifica con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione;</p> <p>Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti alimentari, per poter fornire risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle diverse strutture ristorative;</p> <p>Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta ed analizzare l'influenza dei fattori economici, ambientali e abitudinari sulla scelta del regime alimentare di un individuo;</p> <p>Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione;</p> <p>Illustrare e riconoscere i caratteri salienti delle più importanti gastronomie internazionali, individuando i principali piatti tipici;</p> <p>Individuare risorse naturali e prodotti tradizionali locali di alcune regioni del nord, centro e sud Italia per la promozione del territorio e la progettazione di interventi per lo sviluppo enogastronomico;</p> <p>Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.</p>
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le caratteristiche del territorio, le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche; - Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistica-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; - Conoscere una le caratteristiche di una dieta equilibrata in base alle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; - Conoscere le caratteristiche principali di allergie e intolleranze alimentari.
Competenze	<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



	<p>presentazione di prodotti dolciari e di panificazioni locali, nazionali ed internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 e promuovere i prodotti locali, nazionali e internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio; - Riconoscere le nuove tendenze del settore dell'ospitalità e del turismo a livello nazionale e internazionale; - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela; - Individuare le nuove tendenze del settore della ristorazione. 		
Metodi utilizzati	Lezione frontale e partecipata, discussioni guidate, lavori di gruppo e lezioni multimediali con l'ausilio di strumentazioni informatiche e video.		
Strumenti	Testo in adozione, dispense, articoli ed estratti da riviste tecniche, schemi di sintesi, presentazioni multimediali.		
Spazi	Le lezioni si sono svolte in aula.		
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche		
Verifiche scritte Tipologia semi strutturata Trattazioni sintetiche	<p>Conoscenza dei contenuti; Proprietà di linguaggio; Correttezza grammaticale; Capacità rielaborativa.</p>		
Verifiche orali	<p>Capacità di sintesi e di espressione; Proprietà di linguaggio; Conoscenza dei contenuti; Capacità di rielaborazione personale.</p>		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<p>L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'alimentazione nella ristorazione collettiva; - Cibo e religioni; - Qualità alimentare, certificazione e marchi; - Alimenti tecnologici. 	<p>Descrivere le tipologie di ristorazione collettiva e la formulazione di specifici menù ciclici.</p> <p>Conoscere le indicazioni alimentari e gli alimenti simbolici nelle principali religioni monoteistiche (Islamismo, Ebraismo e Cristianesimo).</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>	Buono	Materie d'indirizzo e lingue straniere



	Conoscere le principali tipologie di alimenti innovativi in commercio.		
<p>DIETETICA: MODELLI DI RIFERIMENTO PER LA COSTRUZIONE DELLE DIETE</p> <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, vegetariana, macrobiotica ed eubiotica.</p> <p>Conoscere i fabbisogni nutrizionali nell'età evolutiva e le caratteristiche di una dieta equilibrata durante le diverse fasi della vita.</p>	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere
<p>LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Malattie cardiovascolari; - Malattie metaboliche; - Reazioni avverse al cibo: contaminazioni alimentari e allergie/intolleranze. 	<p>Conoscere i principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche.</p> <p>Conoscere le sostanze ad azione protettiva contenute negli alimenti e le sostanze potenzialmente tossiche capaci di produrre azioni avverse.</p>	Buono	Materie d'indirizzo e lingue straniere
<p>CIBO, TURISMO E CULTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Turismo enogastronomico internazionale; - Turismo enogastronomico nazionale. 	<p>Illustrare le caratteristiche principali della tradizione enogastronomica europea, americana e orientale.</p> <p>Individuare risorse naturali e prodotti tradizionali locali di alcune regioni del nord, centro e sud Italia per la promozione del territorio e la progettazione di interventi per lo sviluppo enogastronomico.</p>	Discreto	Materie d'indirizzo e lingue straniere

Orvieto, 9 maggio 2024

Il docente




Disciplina	Laboratorio Accoglienza Turistica
Ore di lezione settimanali	5h+4h (di cui 2h con Arte e territorio - 1h con Inglese - 1h con Francese)
Libro di testo	“Nuovo Hotel Italia 5” Le Monnier Scuola di F. Giani – F. D’Amico – P.P. De Rinaldis
Docente	Prof. Ricchezza Alessio Giulio
Obiettivi disciplinari	Intervenire nell’organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione e vendita dei servizi e di promozione di prodotti turistici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l’uso delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing e l’impresa alberghiera - Vendita e conoscenza del prodotto turistico-alberghiero - Software di settore - Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> - Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti a imprese turistico-ricettive - Progettare pacchetti turistici utilizzando coerenti strategie di vendita - Progettare laboratori d’impresa con riferimento alle fasi di costituzione, organizzazione e funzionamento di significative realtà aziendali - Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
Metodi utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> - Problematizzazione degli eventi - Utilizzo di fonti e documenti - Brainstorming - Attività di laboratorio - Lavori di gruppo - Costruzione di tabelle e schemi - Visione di documentari - Ricerche su tematiche mirate - Discussione guidata - Soluzione di casi alunni nelle condizioni di risolvere casi specifici e di mettere in pratica le abilità acquisite. - Viste le difficoltà nell’esposizione orale, per alcuni, sono state fornite mappe concettuali e indicazioni per acquisire un adeguato metodo di apprendimento.
Strumenti	<ul style="list-style-type: none"> - Testi e manuali, computer
Spazi	L’attività didattica è stata svolta nel laboratorio di accoglienza turistica e in classe
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche
Verifiche scritte	Elaborazione di schemi e prospetti. Analisi dei risultati ottenuti. Esposizione in forma corretta e con linguaggio specifico degli argomenti trattati.
Verifiche orali ampie e	Conoscenza specifica dei contenuti richiesti. Proprietà di linguaggio e competenza espositiva.



articolate	Competenza nella elaborazione di schemi, prospetti, anche con utilizzo di mezzi informatici.		
Interventi dal posto	Conoscenza degli argomenti proposti. Proprietà di linguaggio tecnico specifico. Abilità di analisi degli schemi e prospetti redatti.		
La valutazione è stata sia formativa, per verificare il percorso didattico, sia sommativa, per accertare il raggiungimento degli obiettivi prefissati tenendo conto del livello di partenza dei singoli studenti.			
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
MODULO 1 IL TURISMO	Definire le fasi di evoluzione del fenomeno turistico e saperne riconoscere le diverse tipologie nonché la loro l'importanza per l'economia del paese.	BUONO	Diritto e tecniche amministrative Arte e territorio Francese
MODULO 2 PROGETTAZIONE E AVVIO DELL'IMPRESA RICETTIVA	Saper individuare la propria attitudine imprenditoriale, mettendo a fuoco l'idea alla base dell'impresa al fine di appurare la fattibilità del progetto, e avviare le procedure per l'apertura dell'attività.	BUONO	Diritto e tecniche amministrative
MODULO 3 IL MARKETING IN HOTEL	Coordinare le azioni di marketing in base alle caratteristiche dell'impresa ricettiva e progettare un piano di marketing e saper utilizzare le leve del marketing mix.	BUONO	Diritto e tecniche amministrative Inglese
MODULO 4 IL MARKETING TERRITORIALE.	Saper riconoscere la combinazione delle politiche di marketing pubblico e privato volte alla qualificazione turistica di un territorio.	BUONO	Diritto e tecniche amministrative Arte e territorio Francese
MODULO 5 IL MARKETING DIGITALE PER HOTEL E TERRITORIO	Progettare iniziative di web marketing e utilizzare i canali di distribuzione e di vendita. Saper gestire la web reputation.	BUONO	Diritto e tecniche amministrative Arte e territorio Francese
MODULO 6 IL REVENUE MANAGEMENT	Pianificare strategie di commercializzazione dei servizi alberghieri, utilizzando le tecniche di pricing.	BUONO	Diritto e tecniche amministrative
MODULO 7 LA QUALITA' NEL SETTORE RICETTIVO	Individuare le fasi principali per realizzare un sistema di qualità	BUONO	Diritto e tecniche amministrative

Orvieto, 9 maggio 2024

Il docente Alessio Giulio Ricchezza



Scheda n. 11 – Percorso formativo disciplinare 2023/24 – ARTE E TERRITORIO

Disciplina	ARTE E TERRITORIO
Ore di lezione settimanali	2
Libro di testo	ARTE E TERRITORIO VOL. 3. Electa Scuola
Docente	Trapassi Alessandro
Obiettivi disciplinari	<p>In accordo con la programmazione didattico- educativa d'Istituto, la programmazione disciplinare di dipartimento, effettuata ai fini del coordinamento, ha i seguenti obiettivi formativi posti al termine del percorso didattico- educativo: - ampliare le forme del pensiero attraverso la fruizione critica delle immagini, dei soggetti e del linguaggio figurativo;</p> <p>-acquisire la consapevolezza dello svolgersi storico dei fenomeni artistici;</p> <p>-comprendere la significatività del prodotto artistico sia come recupero della propria identità, sia come riconoscimento della diversità;</p> <p>- utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico.</p> <p>Dato l'indirizzo specifico del corso di studio si ritiene opportuno selezionare gli argomenti previsti dal programma ministeriale attraverso degli itinerari turistici, al fine di poter utilizzare le conoscenze acquisite in maniera pratica ed idonea al percorso di studi stesso.</p>
Conoscenze	Risorse del territorio e beni culturali di interesse turistico a livello locale, nazionale e internazionale. Principali musei nel mondo, museo e patrimonio museale locale.
Competenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
Abilità	Individuare percorsi turistici di interesse culturale e ambientale nei diversi continenti nazionali ed europei. Analizzare siti di rilevante interesse storico-artistico del Patrimonio dell'Umanità quali fattori di valorizzazione turistica di un territorio. Elaborare degli itinerari turistici per far conoscere il territorio e il suo valore storico, artistico e culturale.
Metodi utilizzati	Attività di ricerca di gruppo ed individuali, utilizzo di audiovisivi, realizzazione mappe concettuali, itinerari turistici, sviluppo Ipertesti e presentazioni multimediali, sviluppo delle competenze e metodologia di ricerca dei dati in rete. Apprendimento cooperativo, Brainstorming, Comparazione caso di studio, Mappatura, Problem Solving, Role playing, Associazione di più elementi.
Strumenti	Libro di testo, presentazioni multimediali, Ipertesti, dispense. Utilizzo del laboratorio di indirizzo.
Spazi	
Tipologia delle verifiche	Criteri di valutazione delle verifiche
Verifiche scritte	Presentazione ed elaborazione di un tema su specifico argomento; simulazioni seconda prova d'esame: Itinerari.



Verifiche orali	Verifica dei contenuti attraverso le elaborazioni di itinerari turistici.		
Blocchi tematici svolti nell'anno	Obiettivi	Livello di approfondimento	Eventuali discipline coinvolte
<i>Correnti artistiche: il Neoclassicismo, l'Arte romantica. La stagione del Realismo. L'Ottocento e il Novecento.</i>	Conoscere il contesto storico artistico di riferimento	Si sono visionate alcune opere artistiche rappresentative al fine di far conoscere le caratteristiche di base della cultura del periodo.	Accoglienza turistica: presentando i territori, si sono incluse anche le produzioni enologiche tipiche.
<i>Itinerari delle maggiori capitali europee.</i> <i>Itinerari: la Sicilia</i> <i>Itinerari dell'Umbria</i> <i>Itinerari del territorio di Orvieto.</i>			

Orvieto, 9 maggio 2024

Il docente

Prof. Trapassi Alessandro

