



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Raffaello Foresi”



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

INDIRIZZI

V ENO - MAT

IP14 – MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

IP17 – ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La Dirigente Scolastica



Sommario

STORIA DELLA CLASSE	3
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE IP14	4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE IP17	5
VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO IP14	5
VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO IP17	6
PROFILO DELLA CLASSE – IP14 e IP17	7
ATTIVITÀ DIDATTICHE REALIZZATE NELL’A.S. 2024-2025	8
ATTIVITÀ DI RECUPERO, DI POTENZIAMENTO E CORSI POMERIDIANI	9
PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI	9
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L’ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	13
OBIETTIVI E COMPETENZE PCTO – IP14	14
OBIETTIVI E COMPETENZE PCTO – IP17	15
EDUCAZIONE CIVICA	15
UDA EDUCAZIONE CIVICA	16
GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA IP14 E 17	27
NODI DISCIPLINARI E SNODI PLURIDISCIPLINARI – IP14 E IP17	28
PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – IP14 E IP17	29
PROGRAMMA DI STORIA – IP14 E IP17	35
PROGRAMMA DI MATEMATICA - IP14 E IP17	40
PROGRAMMA DI TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE E DIAGNOSTICA - IP14	43
PROGRAMMA DI TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI - IP14	46
PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE – IP17	59
PROGRAMMA LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA – IP17	62
PROGRAMMA DI LABORATORIO SERV. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA – IP17	65
PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA – IP17	68
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE – IP14	71
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE – IP17	74
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA TEDESCA – IP17	78
PROGRAMMA DI INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA – IP14 E IP17	81
PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE – IP14 E IP17	84
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA	86
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP14	95
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP17	96
GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	97
PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA IP14 - IP17	99
SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA IP14 - IP17	99
PRIMA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP14	100
SECONDA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP14	103
PRIMA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP17	104

**LE CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO****IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)****IP14: "Manutenzione e assistenza tecnica"**

Il Diplomato di istruzione professionale di tale indirizzo pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici.

Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite alla filiera del settore produttivo (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica ed altri) e specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

IP17: "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

Il diplomato di istruzione professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

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 e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio. Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alle scuole di declinarlo in percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento.

STORIA DELLA CLASSE**COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ELENCO DEI CANDIDATI**

N°	COGNOME E NOME DEI CANDIDATI	CLASSE
1		IP14
2		IP14
3		IP17
4		IP17
5		IP14
6		IP17
7		IP14
8		IP14
9		IP14



10			IP14
11			IP14
12			IP17
13			IP17
14			IP14
15			IP17
16			IP14
17			IP17
18			IP17
19			IP14
20			IP17
21			IP14

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE IP14

N°	DOCENTE	MATERIA	FUNZIONE
1		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	Commissario d'Esame interno Coordinatore di classe
2		LINGUA E CULTURA INGLESE	
3		LAB. TECN. ED ESERCITAZIONI	Segretario Tutor PCTO
4		T.T.I.M.	Commissario d'Esame interno
5		T.E.E.A.	Commissario d'Esame interno
6		LAB. T.M.A.	
7		MATEMATICA	
8		T.M.A.	
9		LAB. T.T.I.M.	
10		LAB. T.E.E.A.	
11		SOSTEGNO	



12		SOSTEGNO	
13		SOSTEGNO	
14		SOSTEGNO	
15		SCIENZE MOTORIE	
16		RELIGIONE CATTOLICA	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE IP17

N°	DOCENTE	MATERIA	FUNZIONE
1		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	Commissario d'Esame interno Coordinatore di classe Tutor PCTO
2		LINGUA E CULTURA INGLESE	
3		LINGUA E CULTURA TEDESCA	
4		DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Segretario
5		SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Commissario d'Esame interno
6		LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	Commissario d'Esame interno
7		MATEMATICA	
8		LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	
9		LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA - SETTORE SALA E VENDITA	
10		SOSTEGNO	
11		SOSTEGNO	
12		SOSTEGNO	
13		SOSTEGNO	
14		SOSTEGNO	
15		RELIGIONE CATTOLICA	
16		SCIENZE MOTORIE	

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO IP14

MATERIA	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
STORIA			



LINGUA E CULTURA INGLESE			
LAB. TECN. ED ESERCITAZIONI			
T.T.I.M.			
T.E.E.A.			
LAB. T.M.A.			
MATEMATICA			
T.M.A.			
LAB. T.T.I.M.			
LAB. T.E.E.A.			
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
SCIENZE MOTORIE			
RELIGIONE CATTOLICA			

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO IP17

MATERIA	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
STORIA			
LINGUA E CULTURA INGLESE			
LINGUA E CULTURA TEDESCA			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA			
MATEMATICA			
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA			
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA			
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
SOSTEGNO			



SOSTEGNO			
SOSTEGNO			
RELIGIONE CATTOLICA			
SCIENZE MOTORIE			

Come si evince dalla tabella riassuntiva degli ultimi tre anni di corso, la classe ha dovuto affrontare diverse difficoltà imputabili da un lato alla discontinuità didattica e dall'altro alle nomine tardive di alcuni docenti. Tutto ciò ha comportato evidenti difficoltà di approccio alle singole discipline, così come di messa a punto di un corretto metodo di studio.

Per quanto riguarda invece tutte le attività previste nell'ambito dei PCTO, il gruppo classe si è distinto conseguendo valutazioni mediamente superiori alla sufficienza.

PROFILO DELLA CLASSE – IP14 e IP17

La classe è articolata in due indirizzi differenziati e composta da 21 alunni, con la seguente suddivisione tra le due articolazioni: n. 9 allievi in ENO e n. 12 in MAT. È composta da 18 maschi e 3 femmine provenienti da diversi Comuni dell'Isola, con tutti i disagi connessi alla condizione di pendolarismo. Il processo di socializzazione è soddisfacente, il rapporto con i docenti è stato complessivamente corretto.

Nell'indirizzo IP14 Si segnala la presenza di n. 2 alunni con B.E.S., entrambi appartenenti all'Area 1, certificati ai sensi della Legge 104/92 (uno percorso B e uno percorso C).

Nell'indirizzo IP17 sono presenti 4 alunni con BES: 2 alunni dell'Area 1, certificati ai sensi della Legge 104/92 (uno percorso B e uno percorso C); 2 alunni dell'Area 2 (D.S.A.), certificati ai sensi della Legge 170/2010.

DATI OGGETTIVI	IP14	IP17
Numero allievi	12	9
Allievi pendolari		
Ripetenti		
Ritirati ad anno scolastico in corso		
Provenienti da altro indirizzo (nell'ultimo anno)		
Allievi con Bisogni Educativi Speciali		
Allievi che hanno usufruito dell'insegnante di sostegno		

Per la documentazione degli alunni con D.S.A. e L. 104/1992 si rimanda ai fascicoli riservati.

Partecipazione: nel corso dell'anno scolastico la partecipazione e l'impegno profusi sono stati sufficienti. Gli impegni legati alle attività di progetto e di PCTO hanno visto un buon livello di adesione.

Impegno: sufficiente anche se discontinuo. Gli allievi non hanno saputo assicurare una partecipazione attiva alle lezioni a causa di una marcata discontinuità nello studio individuale. Questo atteggiamento, retaggio



attribuibile anche all'emergenza sanitaria da Covid-19, si è corretto soltanto nell'ultima fase dell'anno scolastico.

Metodo di studio: in generale la classe ha mostrato di possedere un metodo di studio poco efficace.

Progressione nell'apprendimento: il processo di apprendimento, lento e discontinuo nella prima fase dell'anno scolastico, ha fatto registrare un impulso positivo nel secondo quadrimestre. Tuttavia forti resistenze alla sistemazione ottimale del metodo di studio sono da addebitare alle carenze aggravate dal retaggio negativo dell'emergenza sanitaria.

ATTIVITÀ DIDATTICHE REALIZZATE NELL'A.S. 2024-2025

DI PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO DI TUTTA LA CLASSE

Sono state proposte ai ragazzi n. 02 simulazioni della prima prova e n. 02 simulazioni della seconda prova nei seguenti giorni:

- 21/02/2025 - prima simulazione prima prova
- 07/4/2025 - seconda simulazione prima prova
- 31/3/2025 - prima simulazione seconda prova IP14
- 20/3/2025 – prima simulazione seconda prova IP17
- 14/4/2025 - seconda simulazione seconda prova IP14
- 15/5/2025 - seconda simulazione seconda prova IP17

Sono state programmate n. 02 simulazioni della prova orale nelle seguenti date:

- 19/5/2025 - prima simulazione prova orale IP14
- 20/5/2025 - seconda simulazione prova orale IP17



ATTIVITÀ DI RECUPERO, DI POTENZIAMENTO E CORSI POMERIDIANI

Materia	Attività di recupero	Attività di potenziamento	Corsi pomeridiani (PNRR)
Italiano			X
Storia			X
Tedesco?		X	
Inglese		X	
T.E.E.A.		X	
Tutte le discipline	In itinere	X	

PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI

Nel corso del triennio conclusivo gli studenti hanno preso parte alle seguenti attività culturali:

a.s. 2022/2023

Partecipazione "Giornata della memoria" presso il Centro Culturale "De Laugier" di Portoferraio

Partecipazione spettacoli cinematografici organizzati dal Comune di Portoferraio

"L'Elba e il Santuario dei Cetacei" presso il CEA Lacona del PNAT nell'ambito della Riserva MAB UNESCO

"Pollinators" Laboratorio di sviluppo sostenibile e conservazione della natura presso il Forte Inglese

Corso sulla Sicurezza sul Lavoro di I livello

Uscite didattiche presso aziende "Erredue" e "Drass Group": visita alle officine e ai sistemi di automazione
Re Start " Livorno Fortezza Vecchia"

Preparazione-svolgimento evento Rotari Club Isola d'Elba-Ristorante Caletta Porto Azzurro

Progetto "*Redazione Natura – La forma del cibo*" in collaborazione con il Parco Nazionale Arcipelago Toscano in presenza, outdoor e laboratori tematici.

Uscita didattica alla scoperta delle cantine del territorio, visita in tre cantine: "*Tenuta delle Ripalte*", "*Azienda agricola Sapereta*" e Contest "Giovane Sommelier"

Contest "Cucina di sala flambee"

Contest "Caffè Brignetti"

"Contest di cucina" nel progetto Eccellenze Toscane

Evento "*Cucina zero sprechi*" in collaborazione con il programma televisivo "Striscia La Notizia".

Meeting "*Restart*" presso la Fortezza Vecchia di Livorno

Evento "*Conviviale Rotary*" presso il Ristorante "La Caletta" di Porto Azzurro.

"*La Zampicata 22*" presso l'Azienda Agricola "Montefabbrello"

"*Legend Cup*" a Capoliveri

a.s. 2023/2024

Partecipazione "Giornata della memoria" presso il Centro Culturale "De Laugier" di Portoferraio

Partecipazione conferenza in classe Federazione Nazionale Maestri del Lavoro

Incontro con Sezione navale Guardia di Finanza



"I luoghi della storia: Fortezze medicee e siti napoleonici" in collaborazione con la Reverenda Arciconfraternita della Misericordia, il PNAT e il Museo Nazionale Villa dei Mulini di Portoferraio
Giornata del mare e della cultura marina (visita alla nave "G. Cini")
Anticendio Boschivo e Salvaguardia del Territorio in collaborazione con il Comando dei Carabinieri Forestali
Evento "Io c'ero" 50° della nascita dei corsi professionalizzanti enogastronomici dell'isola d'Elba
Progetto Drone 2.0: assemblaggio e primo collaudo in mare
Inaugurazione nuove attrezzature laboratoriali per sala e cucina dell'Istituto "ISIS Foresi"
Contest di cucina con la "Scuola Tessieri" di Ponsacco

a.s. 2024/2025

Partecipazione "Giornata della memoria" presso il Centro Culturale "De Laugier" di Portoferraio
Partecipazione spettacoli cinematografici organizzati dal Comune di Portoferraio
Partecipazione conferenza Federazione Nazionale Maestri del Lavoro
Spettacolo teatrale su Finanza e Marketing a Portoferraio
Incontro con Associazione Italiana Celiachia
Progetto A.S.SO.: A scuola di Soccorso in collaborazione con la Federazione Regionale delle Misericordie della Toscana
Corso sulla Sicurezza sul Lavoro di II livello
Giornata del mare e della cultura marina con la Guardia di Finanza (visita alle motovedette)
Webinar "Riserva della Biosfera MAB UNESCO" focus sul Piano d'Azione 2015-2025
Contest "Arte e cultura in cucina" della Scuola Tessieri di Ponsacco (PI)
"Giornata internazionale contro la violenza sulle donne" a cura della Sezione locale di Amnesty International
"Elba scrigno di Geodiversità" in collaborazione con il PNAT
Visite didattiche presso Duerre SRL, Azimut Benetti, ASA Spa, Enel Distribuzione (lezioni frontali, partecipate e interviste a professionisti di settore)
Partecipazione al seminario "Le Fake News nell'era dell'Intelligenza Artificiale" a cura dell'Osservatorio Permanente Giovani-Editori

ORIENTAMENTO

Secondo le linee guida dell'orientamento de DM n.328 del 22 dicembre 2022 la classe V ENO-MAT ha svolto le seguenti attività di orientamento per un totale di 227 ore.

a.s. 2023/2024 n. 37 ore IP14

UNITÀ DIDATTICHE ORIENTATIVE	ATTIVITÀ REALIZZATE	ORE
"Open Day"	Orientamento in entrata (<i>peer tutoring</i>)	10
"Stage PCTO"	Stage in azienda	10
ESAOM CESA	Visita didattica cantieri navali di Portoferraio	4



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Aeronautica Militare	Visita all'aeroporto di Grosseto	6
AIS "Associazione Italiana Sommelier"	Incontro con rappresentanti dell'Associazione	3
ITS EAT	Istituto Tecnico Superiore Eccellenza Agroalimentare Toscana Orientamento in uscita	2
"Scuola 2030 Tirreno"	Incontro con il personale di Confindustria	2

a.s. 2023/2024 n. ore 112 IP17

ATTIVITÀ	PERIODO DI SVOLGIMENTO	N. ORE SVOLTE
"Stage PCTO"	Dal 02/10/2023 al 14/10/2023	5
Evento "Io c'ero" cinquantesimo della nascita dei corsi professionali enogastronomici dell'isola d'Elba	11/11/2023	5
Progetto educazione finanziaria in collaborazione con Feduf e Acqua dell'Elba	22/11/2023	2
Uscita didattica azienda agricola Montefabrello	07/12/2023	6
"Open Day"	16/12/2023	4
"Open Day"	26/01/2024	4
Uscita didattica Birre dell'Elba	14/02/2024	4
Progetto educazione finanziaria in collaborazione con Feduf e Acqua dell'Elba	22/02/2024	2
Viaggio d'istruzione a Vienna; gli alunni rimasti hanno partecipato al Caffè Brignetti	26/02/2024 - 01/03/2024	12
Redazione Natura - La forma del cibo	04/03/24 05/03/24	10
Redazione Natura - La forma del cibo	14/03/24 15/03/24	15
Evento FARE TURISMO a Roma	21/03/2024	5
Progetto SLOW FOOD	03/04/2024	2
Progetto SLOW FOOD	04/04/2024	2



"Giornata del mare e della cultura marina" 2024	10/04/2024	3
Progetto SLOW FOOD	18/04/2024	2
Progetto educazione finanziaria in collaborazione con Feduf e Acqua dell'Elba	19/04/2024	2
"Stage PCTO"	Dal 20/04/2024 al 04/05/2024	5
"Mare, porto, lavoro" presso l'Autorità Portuale di Piombino	10/05/2024	6
Uscita didattica presso la tenuta agricola Arrighi	13/05/2024	5
Accesso piattaforma UNICA	14/05/2024	1
Conferenza dei Maestri del lavoro	17/05/2024	2
Progetto educazione finanziaria in collaborazione con Feduf e Acqua dell'Elba	31/05/2024	2
Banchetto finale "Mare, porto, lavoro"	06/06/2024	6

a.s. 2024/2025 n. 45 ore IP14

UNITÀ DIDATTICHE ORIENTATIVE	ATTIVITÀ REALIZZATE	N° DI MODULI PREVISTI
"Open Day"	Orientamento in entrata (<i>peer tutoring</i>)	10
"Stage PCTO"	Stage in azienda	15
"2 Erre"	Visita didattica azienda Pisa	6
"Azimut Benetti"	Visita didattica azienda Livorno	4
"ASA"	Visita didattica impianto Schiopparello	3
"ITS"	webinar presentazione Orientamento in uscita	2
"Kone"	Settore tecnico ascensoristico	2
Quotidiano in Aula	Laboratorio di lettura, analisi, interpretazione e ruolo delle principali testati nazionali	3



a.s. 2024/25 n. 64 ore IP17

UNITÀ DIDATTICHE ORIENTATIVE	ATTIVITÀ REALIZZATE	N° DI MODULI PREVISTI
"Open Day"	Orientamento in entrata (<i>peer tutoring</i>)	14
"Stage PCTO"	Stage aziendali	10
Redazione Natura - La forma del cibo	Dal 28/02/ al 05/3/2025 visite sul territorio e laboratori di indirizzo con esperti	25
USCITE DIDATTICHE SUL TERRITORIO INCONTRI CON AZIENDE, ASSOCIAZIONI IN SEDE	Associazione Italiana Sommelier, Associazione Italiana Celiachia, Azienda Agricola Il Caprile	12
"Quotidiano in Aula"	Laboratorio di lettura, analisi, interpretazione e ruolo delle principali testate nazionali	3

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le seguenti attività di PCTO:

PCTO - TOTALE ORE NEL TRIENNIO 2022/2025

N°	COGNOME E NOME DEI CANDIDATI	TOTALE ORE TRIENNIO
IP14		160
IP14		338
IP17		400
IP17		478
IP14		344
IP17		476
IP14		350
IP14		362
IP14		374



IP14			354
IP14			315
IP17			504
IP17			v. f. a.
IP14			350
IP17			396
IP14			363
IP17			441
IP17			383
IP14			336
IP17			490
IP14			328

OBIETTIVI E COMPETENZE PCTO – IP14

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, sono stati appositamente strutturati per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Comprendere, interpretare e analizzare schemi di impianti.
- Utilizzare, attraverso la conoscenza e l'applicazione della normativa sulla sicurezza, strumenti e tecnologie specifiche.
- Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la corretta funzionalità di apparecchiature, impianti e sistemi tecnici per i quali cura la manutenzione.
- Individuare i componenti che costituiscono il sistema e i vari materiali impiegati, allo scopo di intervenire nel montaggio, nella sostituzione dei componenti e delle parti, nel rispetto delle modalità e delle procedure stabilite.
- Utilizzare correttamente strumenti di misura, controllo e diagnosi, eseguire le regolazioni dei sistemi e degli impianti.
- Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine a regola d'arte, collaborando alla fase di collaudo e installazione.
- Gestire le esigenze del committente, reperire le risorse tecniche e tecnologiche per offrire servizi efficaci e



economicamente correlati alle richieste.

OBIETTIVI E COMPETENZE PCTO – IP17

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, sono stati appositamente strutturati per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Saper interagire in modo cooperativo in un contesto nuovo sia familiare, sociale professionale.
- Acquisire competenze specializzate adeguate all'ambito lavorativo scelto.
- Saper svolgere compiti richiesti nei vari contesti lavorativi.
- Conoscere il proprio territorio i prodotti e i piatti tipici e saperli promuovere.
- Assumersi la responsabilità di portare a termine i compiti assegnati.
- Riuscire ad adeguare il proprio comportamento alle circostanze.
- Comprendere il compito assegnato.
- Riuscire a programmare le attività da svolgere secondo le consegne ricevute.
- Saper utilizzare le informazioni ricevute per eseguire i propri compiti.
- Sapersi rapportare con i clienti

EDUCAZIONE CIVICA

Con la Legge n.92 del 20 agosto 2019 è stato introdotto l'insegnamento di Educazione Civica, prevedendo lo svolgimento, da parte dei docenti del Consiglio di Classe, di almeno 33 ore di attività nell'intero anno scolastico.

L'UDA ha impegnato la classe V MAT per n. 39 moduli.

L'UDA ha impegnato la classe V ENO per n. 40 moduli.

In conformità a quanto previsto dalla normativa, il Consiglio di Classe della V ENO-MAT ha elaborato la seguente Unità di Apprendimento interdisciplinare di Educazione Civica:



UDA EDUCAZIONE CIVICA

CITTADINI CONSAPEVOLI PER UN FUTURO SOSTENIBILE E DIGITALE	
Denominazione Uda	CITTADINI CONSAPEVOLI PER UN FUTURO SOSTENIBILE E DIGITALE
Destinatari	Allievi della classe quinta (IP14 e IP17)
Discipline coinvolte	Lingua e cultura Tedesca (4 moduli), Diritto e tecniche amm.ve delle strutture ricettive (4 moduli), Scienze Motorie (6 moduli), Lingua e cultura Inglese (3 moduli), Lab. Servizi Enogastronomia - Settore Cucina (4 moduli), Lingua e Letteratura Italiana e Storia (8 moduli), Scienze e cultura dell'alimentazione (4 moduli), Lab. Servizi Enogastronomia - Settore Sala e Vendita (4 moduli), IRC (3 moduli), L.T.E. (4 moduli), T.T.I.M. (4 moduli), T.E.E.A. (4 moduli), T.M.A. (4 moduli), Lingua e cultura Inglese (6 moduli)
Breve descrizione del percorso interdisciplinare	Il percorso prende avvio con una riflessione sulla Costituzione italiana, documento fondamentale che sancisce i principi e i valori su cui si fonda la nostra Repubblica. Dopo una presentazione generale della Costituzione, l'attenzione si concentrerà su alcuni articoli particolarmente significativi per la formazione civica degli studenti. Tra questi, verrà approfondito l'articolo 33, modificato nel 2023, che riconosce il valore educativo, sociale e di promozione dell'attività sportiva. Questo aggiornamento rappresenta un importante riconoscimento del ruolo dello sport nella crescita personale e nella coesione sociale. Un altro articolo di particolare rilevanza è l'articolo 11, in cui l'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli. Questo principio ha ispirato la partecipazione dell'Italia a organismi internazionali nati proprio per garantire la pace e prevenire nuovi conflitti, primo fra tutti l'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU). All'interno dei Principi fondamentali, particolare attenzione sarà riservata all'articolo 9, aggiornato nel 2022 per includere la tutela dell'ambiente, della biodiversità e degli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. Questa modifica rappresenta un passo importante per l'Italia verso il raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) fissati dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Dopo una panoramica generale sugli obiettivi legati alla tutela dell'ambiente, l'approfondimento si concentrerà sul Goal 8, che promuove una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile. A questo proposito verranno presentati alcuni strumenti finanziari utili per stimolare lo sviluppo economico, con riferimento a quelli legati al mondo digitale. Infine, il percorso si concluderà con un focus sull'educazione digitale. Gli studenti saranno guidati nella comprensione dell'importanza di saper valutare in modo critico le informazioni online e di proteggere i propri dati personali. Verranno inoltre esplorate le implicazioni della sicurezza digitale e sui luoghi di lavoro in ambiti professionali specifici, (declinato per ciascun indirizzo), dove anche l'uso di strumenti digitali è sempre più diffuso e richiede consapevolezza e responsabilità, fornendo le specifiche competenze per poter analizzare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali legati al lavoro.
Competenze da sviluppare (Allegato C Linee guida per E.C.)	

**CITTADINI CONSAPEVOLI PER UN FUTURO SOSTENIBILE E DIGITALE**

Competenza n. 4: Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

Competenza n. 5: Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Competenza n. 12 :Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.

Abilità		Conoscenze	
(v. schede)		(v. schede)	
Prodotto finale	Ricerca con esposizione finale dell’argomento che ha suscitato maggior interesse. Elaborato multimediale esplicativo delle conoscenze apprese		
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	Intero anno scolastico		
Metodologie adottate	(v. schede)		
Strumenti utilizzati	(v. schede)		
Valutazione	Valutazione dei processi di lavoro posti in essere dagli studenti, in ciascuna delle di- scipline coinvolte; Valutazione del prodotto finale; Strumenti: Griglia di valutazione allegata.		

STORIA e ITALIANO

Contenuti da Sviluppare	La costituzione e i 12 principi fondamentali, L'Europa e gli organismi internazionali
Prerequisiti	Uso della rete Internet, Fonti e concetto di diritto
Conoscenze	La costituzione L'Unione Europea e l'ONU
Abilità	Saper riconoscere le principali organizzazioni sovranazionali. Conoscere i Paesi aderenti all'UE e gli organi dell'UE. Conoscere l'art. 11 della Costituzione italiana.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale, Lavoro di gruppo , Lavoro individuale, Discussione
Strumenti utilizzati	Libro di testo, Internet, Testi integrativi, materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	8 moduli intero anno scolastico



SCIENZE MOTORIE	
Contenuti da sviluppare	Costituzione Art.33: L'arte e la scienza sono libere e libero ne è l'insegnamento. La Repubblica detta le norme generali sull'istruzione ed istituisce scuole statali per tutti gli ordini e gradi. Enti e privati hanno il diritto di istituire scuole ed istituti di educazione, senza oneri per lo Stato. La legge, nel fissare i diritti e gli obblighi delle scuole non statali che chiedono la parità, deve assicurare ad esse piena libertà e ai loro alunni un trattamento scolastico equipollente a quello degli alunni di scuole statali. È prescritto un esame di Stato per l'ammissione ai vari ordini e gradi di scuole o per la conclusione di essi e per l'abilitazione all'esercizio professionale. Le istituzioni di alta cultura, università ed accademie, hanno il diritto di darsi ordinamenti autonomi nei limiti stabiliti dalle leggi dello Stato. <i>Si riconosce il valore educativo, sociale e di promozione del benessere psicofisico dell'attività sportiva in tutte le sue forme. Il legislatore ne riconosce il valore fondamentale e modifica l'art.33 comma 2 il 26 settembre 2023</i> <i>A seguito di tale evento si svilupperanno i seguenti contenuti:</i> <i>La Carta Costituzionale: l'articolo 33</i> <i>Riconoscimenti al merito sportivo</i> <i>Episodi storici che possono essere significativi ed esplicativi del valore dell'attività sportiva</i> <i>Benessere sportivo: esercizio fisico e mentale</i>
Prerequisiti	Conoscenza Costituzione; Conoscenza contesto storico in cui alcuni episodi sono avvenuti (Bartali); Conoscenza dell'esercizio fisico e mentale
Conoscenze	<i>Conoscenza generale della Carta Costituzionale e dell'articolo 33</i> <i>Conoscenza dei Riconoscimenti al merito sportivo</i> <i>Conoscenza di episodi storici che possono essere significativi ed esplicativi del valore dell'attività sportiva</i> <i>Conoscenza del benessere sportivo e del benessere in ambiente naturale</i>
Abilità	Saper individuare le conseguenze storiche, sociali, etiche del riconoscimento del valore sportivo citato nella Costituzione Saper narrare gli episodi sportivi significativi a livello sociale-storico ed etico Saper individuare le condotte salutari per un benessere psico-fisico Valorizzare il benessere in relazione all'ambiente naturale e antropizzato. Trekking-walking
Contesto	Aula, ambiente open-air
Metodologie didattiche	Debate - lezione partecipata
Strumenti utilizzati	Video-presentazioni ed uscite sul territorio
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	6 moduli intero a.s.



IRC	
Contenuti da sviluppare	Saranno sviluppate le tematiche riguardanti la genesi degli obiettivi dell'Agenda 2030, il diagramma sui limiti dello sviluppo del <<Club di Roma>>, il concetto di sviluppo sostenibile alla luce dell'enciclica <<Laudato si'>>
Prerequisiti	Testo pdf enciclica <<Laudato si'>> e schema obiettivi Agenda 2030
Conoscenze	Elementi fondamentali delle tematiche inerenti ai contenuti dell'uda previste dalla normativa
Abilità	Adozione di comportamenti quotidiani responsabili, sostenibili che rispettano la sicurezza e la salute.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lavoro di gruppo, lavoro individuale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente.
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	3 moduli intero anno scolastico

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI IP17

LINGUA E CULTURA TEDESCA	
Contenuti da sviluppare	Introduzione alla protezione dei dati personali e alla sicurezza online in ambito turistico. Strumenti per proteggere i dati (firewall, antivirus, autenticazione a due fattori) e riconoscimento delle minacce (phishing, malware, ecc.). Uso responsabile delle informazioni digitali e protezione dei dati sensibili nel settore ricettivo.
Prerequisiti	Competenze di base nell'uso del computer e della navigazione in Internet, lessico essenziale in tedesco relativo alla privacy e alla protezione dei dati.
Conoscenze	Apprendere i principi fondamentali del GDPR (DSGVO) in lingua tedesca. Comprendere i rischi digitali più comuni e concetti come privacy, autenticazione e protezione dei dati. Uso responsabile delle informazioni digitali e protezione dei dati sensibili nel settore ricettivo.
Abilità	Analizzare situazioni di rischio digitale e applicare misure preventive. Presentare in tedesco le strategie di protezione dei dati per una struttura ricettiva. Confrontarsi in tedesco sui principali concetti di privacy e sicurezza.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale, lavori di gruppo, discussione
Strumenti utilizzati	Internet e testi forniti dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli nel secondo quadrimestre

**LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA**

Contenuti da sviluppare	Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica
Prerequisiti	Conoscenze di base sulla cittadinanza digitale e sull'utilizzo del PC
Conoscenze	la tutela dei dati personali, quali obblighi per i siti dei ristoranti, le attività che devono adempiere alle norme GDPR, gli obblighi del sito, la raccolta dei dati rilasciati sui form specifici, le figure di data controller e data processor.
Abilità	saper individuare i diritti alla tutela dei propri dati. Saper utilizzare un sito di un'azienda ristorativa/alberghiera in modo corretto
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale e/o partecipata
Strumenti utilizzati	Visione di materiale multimediale
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero a.s.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Contenuti da sviluppare	Diritti, costi e rischi connessi all'utilizzo di pagamenti elettronici. Fornire un'introduzione alle criptovalute, mettendo in relazione i loro costi, rischi e peculiarità rispetto ai pagamenti tradizionali.
Prerequisiti	Familiarità con strumenti digitali e conoscenza delle principali applicazioni finanziarie e del loro utilizzo.
Conoscenze	Conoscenza delle diverse forme di pagamento elettronico (es. carte di credito/debito, portafogli digitali, bonifici online). Conoscenza di cosa sono le criptovalute, come funzionano e quale sia il loro ruolo nell'economia digitale; come si differenziano dalle valute tradizionali e dei concetti di decentralizzazione e blockchain.
Abilità	Capacità di usare correttamente e in sicurezza applicazioni di pagamento (es. impostazione di PIN e password forti). Saper confrontare costi e commissioni associati ai vari metodi di pagamento. Saper riconoscere la volatilità dei mercati delle criptovalute e comprendere il rischio associato.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero anno scolastico



LINGUA E CULTURA INGLESE	
Contenuti da sviluppare	Financial sustainability: La presente UDA si pone come obiettivo potenziare l'educazione finanziaria coniugata in termini di sostenibilità negli studenti, prendendo in considerazione l'esempio del Gruppo Ferrero.
Prerequisiti	Competenza di livello B1 nella lingua straniera, conoscenza generale dell'Agenda 2030.
Conoscenze	La sostenibilità in ambito finanziario, cenni di economia circolare, il caso Ferrero e la strategia delle 5R.
Abilità	Ascolto: Comprendere i messaggi orali usati per impartire le consegne del lavoro. Parlato: Riferire informazioni usando un lessico semplice e conciso. Lettura: Comprendere brevi testi espositivi e descrittivi. Identificare le informazioni salienti in un testo. Scrittura: Scrivere brevi testi espositivi sull'argomento proposto. Conoscere ed usare il lessico specifico del contesto. Usare le tecnologie digitali per produrre elaborati multimediali.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezioni interattive, presentate con powerpoint specifici creati dalla docente; Lettura di testi riguardanti la sostenibilità in ambito finanziario, l'azienda Ferrero e la strategia delle 5R. Flipped classroom e cooperative learning con il materiale prodotto dagli alunni.
Strumenti utilizzati	Lim, materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	3 moduli nel secondo quadrimestre





SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
Contenuti da sviluppare	Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Osservare, descrivere e analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. Analizzare quantitativamente e qualitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza, essere consapevole dell'impatto individuale sulle risorse del pianeta. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
Prerequisiti	conoscenza dei principi nutritivi: delle proprietà chimico-fisiche e degli effetti sul nostro organismo.
Conoscenze	impostare una dieta sana ed equilibrata come prevenzione delle malattie del benessere; la dieta mediterranea e la doppia piramide alimentare e indirizzare le scelte alimentari su prodotti a minor impatto ambientale. La dieta sostenibile, le caratteristiche: gli effetti sulla salute, sulla società e sull'economia e sul principio di evitare lo sfruttamento delle popolazioni e dell'individuo. Indicazioni da seguire per una dieta sostenibile. Uso e abuso di bevande alcoliche: gli effetti sul corpo a breve e a lungo termine.
Abilità	Analizzare e comprendere l'importanza del benessere della collettività e la tutela della salute; analizzare lo stato attuale e le modifiche dell'ambiente anche in riferimento allo sfruttamento delle risorse e alla promozione di un'agricoltura sostenibile. Valutazione della propria impronta energetica. Essere in grado di scegliere un'alimentazione sostenibile per dare il proprio contributo per la sicurezza alimentare
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero a.s.



LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	
Contenuti da sviluppare	La sicurezza nel settore ristorativo
Prerequisiti	Conoscere le regole del vivere civile e lo spirito di gruppo in una brigata di cucina.
Conoscenze	Individuare i fattori di rischio nell'ambiente di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità.
Abilità	Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri; saper individuare i principali rischi specifici del settore e le azioni correttive in caso di necessità.
Contesto	Aula e laboratorio di cucina
Metodologie didattiche	Lezione frontale e/o partecipata
Strumenti utilizzati	Visione di materiale multimediale
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero anno scolastico

DISCIPLINE CARATTERIZZANTI IP14

T.T.I.M.	
Contenuti da sviluppare	Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.
Prerequisiti	Consapevolezza dell'esistenza di rapporti interpersonali nel mondo del lavoro.
Conoscenze	Il LAVORO, inteso non solo come diritto (articolo 4, comma 1, della Costituzione) ma anche come dovere civico (articolo 4, comma 2, della Costituzione), e in più valore sul quale si fonda la nostra Repubblica (articolo 1, comma 1, della Costituzione).
Abilità	Capire i diritti e i doveri dei lavoratori, incrementare il pensiero critico verso il mondo del lavoro, saper analizzare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali legati al lavoro.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale, Brainstorming
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli durante il secondo quadrimestre



T.E.E.A.	
Contenuti da sviluppare	Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale.
Prerequisiti	Familiarità con strumenti digitali e conoscenza minima del mondo del lavoro.
Conoscenze	Il LAVORO, inteso non solo come diritto (articolo 4, comma 1, della Costituzione) ma anche come dovere civico (articolo 4, comma 2, della Costituzione), e in più valore sul quale si fonda la nostra Repubblica (articolo 1, comma 1, della Costituzione).
Abilità	Capire i diritti e i doveri dei lavoratori, incrementare il pensiero critico verso il mondo del lavoro, saper analizzare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali legati al lavoro.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale, Brainstorming
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli durante il secondo quadrimestre

L.T.E.	
Contenuti da sviluppare	Sicurezza sui luoghi di lavoro
Prerequisiti	Concetto di normativa il rispetto delle norme. Elettrocuzione e i suoi effetti. Contatti diretti e indiretti.
Conoscenze	Concetto di rischio pericolo e danno. I fattori di rischio Il concetto di prevenzione. Tensione e corrente pericolosa. Dispositivi di protezione.
Abilità	Individuare i possibili rischi presenti nell'ambiente di lavoro. Valutare correttamente i pericoli e i potenziali danni sui luoghi di lavoro. Riconoscere e valutare correttamente un rischio. Saper difendersi dal rischio elettrico.
Contesto	Laboratorio
Metodologie didattiche	Lezione frontale
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente



L.T.E.	
Tempi di realizzazione (2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero anno scolastico

T.M.A. (Tecnologie meccaniche e applicazioni)	
Contenuti da sviluppare	Gestione della documentazione tecnica, uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e rispetto delle normative sulla sicurezza. Ruolo della manutenzione nella gestione di macchine utensili tradizionali (manuali) e a controllo numerico (CNC). Rischi legati alla mancata manutenzione in termini di sicurezza, qualità del lavoro e consumo energetico.
Prerequisiti	Conoscenza di base del funzionamento di torni, frese, macchine utensili CNC. Esperienza nell'uso di strumenti per la misura e il controllo.
Conoscenze	Normativa di riferimento in tema di sicurezza, manutenzione e uso dei DPI. Tipologie di interventi di manutenzione su macchine utensili: Pulizia e lubrificazione Verifica dei giochi meccanici Controllo di guide, viti e componenti elettrici (per macchine CNC).
Abilità	Riconoscere segnali di malfunzionamento su macchine manuali e CNC. Utilizzare in sicurezza strumenti, prodotti per la manutenzione e i DPI adeguati (occhiali, guanti, scarpe antinfortunistiche, ecc.). Valutare strategie per migliorare la sostenibilità nella gestione delle macchine (riduzione sprechi, consumi, usura prematura).
Contesto	Aula laboratorio.
Metodologie didattiche	Lezione frontale, didattica multimediale, attività pratica di laboratorio.
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente, strumenti di laboratorio.
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	4 moduli intero anno scolastico



LINGUA E CULTURA INGLESE	
Contenuti da sviluppare	Fondamenti dell'Unione Europea: The European Union in brief Justice and Fundamental Rights in the EU Climate Action in the EU Focus sulla sua formazione, sui diritti fondamentali e sulla lotta alla problematica ambientale. Politiche a confronto Political Parties and Elections in The UK Political Parties and Elections in The USA The Political System in The UK The Political System in The USA Focus sui governi del Regno Unito e degli Stati Uniti con dibattito sulle differenze con la nostra forma di governo.
Prerequisiti	Storia dell'Unione Europea; Costituzione Italiana; Diritti fondamentali dell'uomo e del cittadino; Sistema governativo italiano.
Conoscenze	Conoscenza dei fondamenti dell'UE e dei diritti fondamentali del cittadino, ponendo un'attenzione particolare alla lotta al cambiamento climatico. Conoscenza delle principali forme di governo anglosassoni nel mondo.
Abilità	Capacità di identificare le caratteristiche dell'unione europea, dei diritti e dei doveri del cittadino europeo; capacità di saper come affrontare la lotta al cambiamento climatico. Saper condurre un'analisi dei governi attraverso un confronto incrociato; saper sostenere un dibattito a riguardo.
Contesto	Aula
Metodologie didattiche	Lezione frontale - Lezione dialogata - Cooperative Learning - Flipped Classroom - Debate
Strumenti utilizzati	Materiale fornito dal docente
Tempi di realizzazione (1°Q, 2°Q, Intero a.s.)	6 moduli nel 2 quadrimestre



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



GRIGLIA DI VALUTAZIONE EDUCAZIONE CIVICA IP14 E 17

VOTO	DESCRITTORI	DETTAGLIO dei DESCRITTORI
4	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, anche con l'aiuto dell'insegnante
	abilità	L'alunno mette in atto solo occasionalmente, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno adotta occasionalmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.
5	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche e frammentarie, non ben organizzate e recuperabili con l'aiuto dell'insegnante.
	abilità	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo nell'esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo dell'insegnante e dei compagni.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ne acquisisce consapevolezza solo con la sollecitazione degli adulti.
6	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, non sempre organizzate e recuperabili con qualche aiuto dell'insegnante.
	abilità	L'alunno mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e vicini alla propria diretta esperienza.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ne rivela consapevolezza e capacità di riflessione con lo stimolo degli adulti.
7	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dall'insegnante.
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto dell'insegnante, collega le esperienze ai testi studiati.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia e mostra di averne una sufficiente consapevolezza, attraverso le riflessioni personali.
8	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni.
9	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Raffaello Foresi”



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno adotta regolarmente comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni in discussione e di generalizzazione delle condotte in contesti noti.
10	conoscenze	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
	abilità	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.
	atteggiamenti e comportamenti	L'alunno adotta sempre comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni in discussione e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Porta contributi personali e originali, proposte di miglioramento ed esercita influenza positiva sul gruppo.

NODI DISCIPLINARI E SNODI PLURIDISCIPLINARI – IP14 E IP17

Il C.d.C, nel quadro delle indicazioni ministeriali, ha scelto di lavorare sui seguenti nuclei fondamentali intorno a cui si strutturano le singole discipline sotto il profilo cognitivo, epistemologico e metodologico.

- 1900-1922: La crisi delle certezze
- 1922-1945: L'età dei totalitarismi
- 1945-1991: la Guerra Fredda e il mondo diviso

All'interno di questa cronologia, per ogni periodo, si è individuata una parola chiave:

- crisi
- società di massa
- Guerra Fredda

Sviluppando gli snodi tematici ci si è soffermati su alcuni obiettivi significativi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile contenuti nell'UDA di Educazione Civica.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – IP14 E IP17

Terrile-Biglia, "Vivere tante vite", vol. 3, Paravia, 2019

COMPETENZE DI BASE

Saper partecipare con consapevolezza alla propria formazione in relazione alla disciplina italiana. Saper comprendere ed analizzare un testo letterario. Saper contestualizzare un testo letterario. Saper utilizzare i metodi e gli strumenti fondamentali per l'interpretazione dell'opera letteraria. Saper utilizzare e rielaborare un lessico specifico. Saper produrre testi scritti di diverso tipo. Saper affrontare, come lettore autonomo, testi di vario genere. Massima cura ed attenzione verrà posta al fattore motivazione, mantenendo come prerequisito fondante lo star bene insieme.

1. COMPETENZE DI BASE

Saper partecipare con consapevolezza alla propria formazione in relazione alla disciplina italiana. Saper comprendere ed analizzare un testo letterario. Saper contestualizzare un testo letterario. Saper utilizzare i metodi e gli strumenti fondamentali per l'interpretazione dell'opera letteraria. Saper utilizzare e rielaborare un lessico specifico. Saper produrre testi scritti di diverso tipo. Saper affrontare, come lettore autonomo, testi di vario genere. Massima cura ed attenzione è stata posta al fattore motivazione, mantenendo come prerequisito fondante lo star bene insieme.

2. COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

3. ABILITÀ

Saper comprendere ed analizzare i brani proposti e saper individuare i maggiori temi della letteratura dalla fine dell'Ottocento ai tempi moderni. Saper esporre e rielaborare criticamente i contenuti appresi.

4. CONTENUTI

Il secondo Ottocento. L'età del Simbolismo e del Decadentismo

Quadro storico e culturale:

Il Positivismo

Il Naturalismo

Il Simbolismo

Il Decadentismo



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



Atteggiamenti e poetiche in Europa e in Italia:

C. Baudelaire:

La formazione

Le opere

"Corrispondenze"

"L'albatro"

G. D'Annunzio:

La formazione

Estetismo

Le opere

"Il piacere", Un destino eccezionale intaccato dallo squilibrio (libro I cap. 2)

"Le laudi" e "Alcione"

"La sera fiesolana"

"La pioggia nel pineto"

G. Pascoli:

La formazione

Le opere

La poetica del fanciullo

"Myricae"

"Il Lampo"

"Lavandare"

"Temporale"

La crisi del soggetto e della conoscenza nel primo '900:

L. Pirandello:

La formazione

Le opere

L'umorismo

Da "Il fu Mattia Pascal": lettura integrale

Da "Le novelle per un anno": "La giara" e "Il treno ha fischiato"

La rottura con i canoni e la tradizione:

a) Le avanguardie artistiche del '900

1) Il termine avanguardia

2) Le avanguardie storiche

3) La neo-avanguardia

b) Il futurismo italiano

1) Il Futurismo



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



2) "Il manifesto del futurismo"

La letteratura italiana e le esperienze dei militari nella Grande Guerra:

G. Ungaretti

La formazione

Le opere

Da "L'Allegria": "Fratelli", "Veglia", "S. Martino del Carso", "Soldati", "Mattina"

L'Ermetismo:

S. Quasimodo:

La formazione

Le opere

Da "Acque e terre": "Ed è subito sera"

Dal superamento dell'Ermetismo ad oggi:

M. Luzi

La formazione

Le opere

La poetica

Da "onore del vero": "Sulla riva"

La narrativa e la saggistica dal secondo dopoguerra agli anni Novanta

U. Eco

Da "Il nome della rosa": "La disputa tra Guglielmo e Jorge"

5. OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Conoscere nelle linee generali le epoche, i generi letterari e gli autori trattati. Collocare autori e testi in un contesto adeguato di riferimento cogliendone la peculiarità. Produrre le tipologie richieste dall'Esame di Stato, rispettandone le specifiche caratteristiche stilistico – strutturali.

COMPETENZE: Operare semplici rapporti comparativi tra testi differenti. Esporre in maniera chiara e articolata i contenuti appresi. Produrre in forma corretta le diverse tipologie testuali richieste dall'Esame di Stato.

ABILITÀ: Saper contestualizzare e rielaborare criticamente contenuti e temi. Esprimere opinioni e riflessioni personali sui contenuti appresi.

UDA COMPETENZE IP14

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Acquisizione di comportamenti che favoriscano la sostenibilità dello sviluppo. Consapevolezza dell'importanza delle pratiche di conservazione ambientale. Comprensione e sperimentazione del metodo scientifico di indagine. Familiarizzazione con il linguaggio scientifico. Sensibilità verso l'importanza della biodiversità e del relativo rispetto.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



COMPETENZE: Rispetto dell'ambiente: come curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

ABILITÀ: Saper comprendere il linguaggio scientifico e il metodo scientifico di indagine; riconoscere le emergenze ambientali attraverso la chiave di lettura dell'entomologia; saper assumere comportamenti finalizzati alla sostenibilità ambientale; essere consapevoli in merito all'importanza degli equilibri e delle risorse della geologia.

UDA COMPETENZE - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE: Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile: Conoscere e comprendere il significato di Sviluppo sostenibile proposto dall'Agenda 2030. Comprendere, anche se guidati, le principali azioni da intraprendere per il raggiungimento degli obiettivi trattati.

COMPETENZE: Tutela del Patrimonio ambientale: Stimolare l'impegno individuale al rispetto e alla tutela del patrimonio ambientale.

ABILITÀ: Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

UDA COMPETENZE IP17

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Dalla cucina casalinga al ristorante, le abitudini degli italiani a tavola.

COMPETENZE: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.

ABILITÀ: Cogliere gli elementi di continuità e diversità delle abitudini alimentari italiane.

UDA COMPETENZE - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): utilizzo delle tipicità territoriali

COMPETENZE: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

ABILITÀ: Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale

VERIFICA E VALUTAZIONE

Formativa (Controllo in itinere del processo di apprendimento)

Test di ingresso	
Test a risposta chiusa	✓
Test a risposta multipla	✓

Verifiche differenziate	
Verifiche per obiettivi minimi	
Test a completamento	
Test a risposta aperta	

Sommativa (Controllo del profitto ai fini della valutazione)

Prove semi strutturate	✓
Prove strutturate	✓
Prove aperte	✓

Riassunti	✓
Relazioni	✓
Colloqui guidati	✓



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Autovalutazione	
-----------------	--

ALTRO (specificare)	
---------------------	--

NUMERO DI VERIFICHE PREVISTE

Primo Quadrimestre	2
--------------------	---

Secondo Quadrimestre	2
----------------------	---

STRUMENTI UTILIZZATI (modificabili in base ai singoli casi)

Libro di testo (cartaceo e/o digitale)	✓
Mappe concettuali	✓
Dispense	✓
G Suite for Education	

Appunti	✓
PC / Internet	✓
App Didattiche	
ALTRO (specificare)	

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Attività di laboratorio	✓
Attività simulata	
Brainstorming	✓
Debate	
E-Learning	
Flipped Classroom	
Lavoro di gruppo	✓
Lezione dialogata	✓
Lezione frontale	✓

Lezione multimediale	
Metodo induttivo/deduttivo	
Metodo esperienziale/scientifico	
Peer Education	
Problem solving	✓
Stage aziendale	
Studio autonomo	✓
Viaggi di istruzione e visite guidate	✓
ALTRO (specificare)	

MODALITÀ DI RECUPERO

Recupero in itinere	
Suddivisione classe in gruppo	✓
Eventuale sportello didattico	
Eventuali corsi di recupero	✓

Tutoring	✓
Attività peer-to-peer	
Studio autonomo	✓
ALTRO (specificare)	

EVENTUALI STRATEGIE DI DIFFERENZIAZIONE DELLA DIDATTICA PER STUDENTI CON B.E.S.

Apprendimento cooperativo	✓
Didattica per problemi reali	

Apprendimento cooperativo	✓
Tutoring	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



Lavoro in gruppo e/o coppie	✓
Adattamento obiettivi curriculari	
Avvicinamento esigenze dell'alunno	

Apprendimento per scoperta	
Uso di mediatori didattici	
Uso di attrezzature e ausili informatici	

RELAZIONE FINALE

Gli allievi di questa classe hanno dimostrato molto interesse durante lo svolgimento delle lezioni, tuttavia la partecipazione attiva al dialogo educativo non è stata costante a causa di una scarsa continuità nell'impegno e nello studio individuale. La discontinuità nello studio individuale ed un approccio metodologico non sempre efficace ha fatto registrare un profitto medio non proporzionato alle aspettative.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI STORIA – IP14 E IP17

COMPETENZE DI BASE

Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica, attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica, attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. Saper distinguere diversi ambiti del sapere storico (economico, politico, sociale, culturale, di genere). Saper ricostruire un evento, un processo storico individuandone i concetti chiave. Saper riconoscere gli elementi ideologici e culturali caratterizzanti un'epoca. Sapersi calare in una dimensione storico-temporale diversa.

MODULO N. 1 – DALL'UNITÀ D'ITALIA ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE

Tempi di realizzazione: SETTEMBRE - GENNAIO

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Recupero caratteri generali degli eventi dal Congresso di Vienna all'Unità d'Italia. Caratteri generali della Seconda Rivoluzione Industriale ed i problemi connessi. Cenni sull'Imperialismo e Nazionalismo. La Prima Guerra Mondiale. La pace di Versailles. La nuova Europa: democrazie e totalitarismi. La rivoluzione russa.

COMPETENZE: Capacità di distinguere e collegare cause ed effetti. Capacità di conoscere ed utilizzare un lessico appropriato. Capacità di riconoscere la scansione cronologica. Capacità di riferire un fatto storico in modo logico e consequenziale. Capacità di collegare passato e presente e viceversa. Capacità di riconoscere, nello svolgersi di processi e fatti esemplari, gli interessi politici, sociali, culturali e religiosi.

ABILITÀ: Conoscere le fasi della Seconda Rivoluzione Industriale e i fattori economici, politici e sociali che l'hanno determinata, e attuare gli opportuni collegamenti per confrontare queste conoscenze con la situazione in atto nel periodo trattato. Conoscere e comprendere le fasi politiche della Sinistra storica al potere e quella dell'età giolittiana.

Metodi didattici:	Attività laboratoriale	✓	Lezione partecipata	✓
	Lezione frontale/guidata	✓	Autoapprendimento	✓
	Problem solving	✓	ALTRO	

MODULO N. 1 - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): La questione italiana nel pensiero politico di Mazzini. L'indipendenza e l'Unità d'Italia. L'Italia dall'età della Sinistra alla crisi di fine secolo. Le riforme il primo governo di Giolitti. Avvio dell'industrializzazione italiana, protesta sociale. La nuova legge elettorale e le elezioni del 1913. Cause, avvenimenti e conseguenze fondamentali della Prima Guerra mondiale. La Rivoluzione d'ottobre. I trattati di pace e la vittoria mutilata.

COMPETENZE: Saper riconoscere e ricostruire l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, politici, culturali e comprendere i processi e soggetti della prima guerra mondiale e della fase rivoluzionaria in Russia. Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti.

ABILITÀ: Saper riconoscere, comprendere e usare in modo appropriato e corretto il lessico specifico della disciplina storica, con particolare attenzione a: diplomazia, *blitzkrieg*, guerra di posizione, trincea, neutralismo,



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



interventismo, guerra totale, fronte interno, soviet, rivoluzione socialista, bolscevismo, comunismo di guerra, Nuova politica economica

MODULO N. 2 – DAGLI ANNI '20 ALLA FINE DELLA SECONDA GUERRA MONDIALE

Tempi di realizzazione: febbraio -aprile

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Il fascismo italiano. La Germania e il nazismo. La Seconda Guerra Mondiale. La Grande Crisi. Fascismo e lavoro. Lo stato assistenziale fascista. Il lavoro e la guerra. La Resistenza e la nascita della Repubblica Italiana.

COMPETENZE: Saper riconoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio le principali conseguenze sociali, economiche e politiche del primo dopoguerra, degli anni Trenta e del secondo conflitto mondiale. Saper riconoscere e ricostruire l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, politici, culturali. Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti.

ABILITÀ: Definire i concetti di: guerra lampo, di posizione, d'aggressione, di resistenza, civile, patriottica, tecnologica, totale, olocausto, sistema concentrazionario, bipolarismo. Ricorda le tappe dell'affermazione dei totalitarismi in Europa. Condividere i valori della pace.

Metodi didattici:	Attività laboratoriale	✓	Lezione partecipata	✓
	Lezione frontale	✓	Autoapprendimento	✓
	Problem solving	✓	ALTRO (specificare)	

MODULO N. 2 - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): La marcia su Roma e la nascita del governo fascista. La crisi del '29. La crisi della Repubblica di Weimar e l'inizio della dittatura nazista. La Russia di Stalin. Cause ed avvenimenti fondamentali della Seconda guerra mondiale. La conferenza di Jalta e la nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite.

COMPETENZE: Saper riconoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio le principali conseguenze sociali, economiche e politiche dagli anni '20 alla fine del secondo conflitto mondiale. Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti.

ABILITÀ: Saper riconoscere, comprendere e usare in modo appropriato e corretto il lessico specifico della disciplina storica, con particolare attenzione a: fascismo, nazismo, stalinismo, totalitarismo, democrazia liberale, leggi razziali, collettivizzazione.

MODULO N. 3 – IL SECONDO DOPO GUERRA

Tempi di realizzazione: APRILE - GIUGNO

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Il mondo diviso. La mobilitazione industriale. L'industria italiana e la difficile ricostruzione. Gli U.S.A. ed il nuovo ordine mondiale. Naturalmente il percorso di studio sarà compendiato da contenuti di storia settoriale.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



COMPETENZE: Conoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio i principali avvenimenti, processi e soggetti dell'età del bipolarismo e della guerra fredda. Saper leggere e valutare diversi tipi di fonti.

ABILITÀ: Riconoscere e ricostruire l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, politici, culturali. Riconoscere, comprendere e usare in modo appropriato e corretto il lessico specifico della disciplina storica, con particolare attenzione a: cortina di ferro, NATO, ONU, Patto di Varsavia, piano Marshall, democrazie popolari, Welfare State, terrorismo, compromesso storico, decolonizzazione, miracolo economico, partitocrazia.

Metodi didattici:	Attività laboratoriale	✓	Lezione partecipata	✓
	Lezione frontale	✓	Autoapprendimento	✓
	Problem solving	✓	ALTRO	

MODULO N. 3 - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Aspetti fondamentali della politica internazionale tra gli anni '50 e '60 con particolare attenzione alla nascita dell'ONU, alla tensione nucleare tra le superpotenze e ai processi di decolonizzazione.

COMPETENZE: Conoscere, comprendere e collocare correttamente nel tempo e nello spazio i principali avvenimenti, processi e soggetti dell'età del bipolarismo e della guerra fredda

ABILITÀ: Riconoscere e ricostruire l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, politici, culturali per comprendere le radici del mondo globalizzato.

UDA COMPETENZE IP14

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Acquisizione di comportamenti che favoriscano la sostenibilità dello sviluppo. Consapevolezza dell'importanza delle pratiche di conservazione ambientale. Comprensione e sperimentazione del metodo scientifico di indagine. Familiarizzazione con il linguaggio scientifico. Sensibilità verso l'importanza della biodiversità e del relativo rispetto.

COMPETENZE: Rispetto dell'ambiente: come curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

ABILITÀ: Saper comprendere il linguaggio scientifico e il metodo scientifico di indagine; riconoscere le emergenze ambientali attraverso la chiave di lettura dell'entomologia; saper assumere comportamenti finalizzati alla sostenibilità ambientale; essere consapevoli in merito all'importanza degli equilibri e delle risorse della geologia.

UDA COMPETENZE - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE: Agenda 2030 per lo Sviluppo sostenibile: Conoscere e comprendere il significato di Sviluppo sostenibile proposto dall'Agenda 2030. Comprendere, anche se guidati, le principali azioni da intraprendere per il raggiungimento degli obiettivi trattati.

COMPETENZE: Tutela del Patrimonio ambientale: Stimolare l'impegno individuale al rispetto e alla tutela del patrimonio ambientale.

ABILITÀ: Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



UDA COMPETENZE IP17

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Dalla cucina casalinga al ristorante, le abitudini degli italiani a tavola.
COMPETENZE: Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
ABILITÀ: Cogliere gli elementi di continuità e diversità delle abitudini alimentari italiane.

UDA COMPETENZE - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): utilizzo delle tipicità territoriali
COMPETENZE: Riconoscere gli aspetti storici, geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
ABILITÀ: Competenze in materia di consapevolezza ed espressione storico-culturale

VERIFICA E VALUTAZIONE

Formativa (Controllo in itinere del processo di apprendimento)

Test di ingresso	
Test a risposta chiusa	✓
Test a risposta multipla	✓

Verifiche differenziate	
Verifiche per obiettivi minimi	
Test a completamento	
Test a risposta aperta	

Sommativa (Controllo del profitto ai fini della valutazione)

Prove semi strutturate	✓
Prove strutturate	✓
Prove aperte	✓
Autovalutazione	

Riassunti	✓
Relazioni	✓
Colloqui guidati	✓
ALTRO (specificare)	

NUMERO DI VERIFICHE PREVISTE

Primo Quadrimestre	2
--------------------	---

Secondo Quadrimestre	2
----------------------	---

STRUMENTI UTILIZZATI (modificabili in base ai singoli casi)

Libro di testo (cartaceo e/o digitale)	✓
Mappe concettuali	✓
Dispense	✓
G Suite for Education	

Appunti	✓
PC / Internet	✓
App Didattiche	
ALTRO (specificare)	

METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Attività di laboratorio	✓	Lezione multimediale	
Attività simulata		Metodo induttivo/deduttivo	
Brainstorming	✓	Metodo esperienziale/scientifico	
Debate		Peer Education	
E-Learning		Problem solving	✓
Flipped Classroom		Stage aziendale	
Lavoro di gruppo	✓	Studio autonomo	✓
Lezione dialogata	✓	Viaggi di istruzione e visite guidate	✓
Lezione frontale	✓	ALTRO (specificare)	

MODALITÀ DI RECUPERO

Recupero in itinere		Tutoring	✓
Suddivisione classe in gruppo	✓	Attività peer-to-peer	✓
Eventuale sportello didattico		Studio autonomo	✓
Eventuali corsi di recupero	✓		

EVENTUALI STRATEGIE DI DIFFERENZIAZIONE DELLA DIDATTICA PER STUDENTI CON B.E.S.

Apprendimento cooperativo	✓	Apprendimento cooperativo	✓
Didattica per problemi reali		Tutoring	✓
Lavoro in gruppo e/o coppie	✓	Apprendimento per scoperta	
Adattamento obiettivi curriculari		Uso di mediatori didattici	
Avvicinamento esigenze dell'alunno		Uso di attrezzature e ausili informatici	

RELAZIONE FINALE

Per quanto riguarda l'andamento didattico-disciplinare, la classe non ha fatto registrare particolari problemi di carattere comportamentale ed ha sempre dimostrato attenzione ed interesse durante tutte le attività proposte in aula.

Tuttavia, a causa di una certa discontinuità nello studio individuale e delle persistenti carenze rilevate nell'approccio metodologico verso lo studio della disciplina, non si è riusciti a conseguire un profitto medio soddisfacente.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI MATEMATICA - IP14 E IP17

MODULO N. 1 – LE FUNZIONI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- L'insieme $\mathbb{R}$: richiami e complementi (intervalli limitati, intervalli illimitati, i simboli di più infinito e meno infinito)
- Classificazione di funzioni reali di variabile reale
- Dominio di una funzione reale di variabile reale: funzioni algebriche polinomiali (razionali e irrazionali), funzioni algebriche frazionarie (razionali e irrazionali), funzione esponenziale.
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.
- Studio del segno di funzioni razionali intere e fratte.
- Zone di esclusione del grafico: dalle informazioni acquisite (dominio e intervalli di positività e negatività) deduzione delle regioni del piano cartesiano a cui appartiene la funzione.
- Analisi del grafico di una funzione: individuazione del suo dominio, dei punti di intersezione con gli assi cartesiani e degli intervalli di positività e negatività.

MODULO N. 1 – LE FUNZIONI - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- L'insieme $\mathbb{R}$: richiami e complementi (intervalli limitati, intervalli illimitati, i simboli di più infinito e meno infinito)
- Classificazione di funzioni reali di variabile reale
- Dominio di una funzione reale di variabile reale: funzioni algebriche polinomiali (razionali e irrazionali), funzioni algebriche frazionarie (razionali).
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.
- Analisi del grafico di una funzione: individuazione del suo dominio, dei punti di intersezione con gli assi cartesiani e degli intervalli di positività e negatività.

MODULO N. 2– LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Introduzione al concetto di limite: approccio numerico e approccio grafico.
- Concetto di limite destro e limite sinistro.
- Limiti e asintoti: asintoti orizzontali e verticali.
- Continuità di una funzione: definizione di funzione continua, grafico di una funzione continua, continuità delle funzioni elementari.
- I limiti delle funzioni elementari: grafici e limiti (funzioni potenza, funzioni radice e funzioni esponenziali).
- Algebra dei limiti.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



- Le forme indeterminate $(-\infty + \infty, \frac{\pm\infty}{\pm\infty}, \frac{0}{0})$ e la loro risoluzione.
- Punti di discontinuità e loro classificazione.

MODULO N. 2 – LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE- OBIETTIVI MINIMI CONTE-

NUTI

- Introduzione al concetto di limite: approccio grafico.
- Concetto di limite destro e limite sinistro.
- Limiti e asintoti: asintoti orizzontali e verticali.
- Continuità di una funzione: definizione di funzione continua, grafico di una funzione continua, continuità delle funzioni elementari.
- Algebra dei limiti.
- Le forme indeterminate $(-\infty + \infty, \frac{\pm\infty}{\pm\infty}, \frac{0}{0})$ -

MODULO N. 3 – LA DERIVATA (CENNI)

CONTENUTI

- Retta tangente ad una curva.
- Derivata in un punto: concetto di rapporto incrementale e calcolo della derivata in un punto in base alla definizione.
- Continuità e derivabilità.

UDA COMPETENZE (5ENO)

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Proporzioni e frazioni: Calcolare le dosi degli ingredienti
- Percentuali: determinare la percentuale di ingredienti naturali rispetto agli altri, per garantire un equilibrio nei sapori.
- Misurazione: conoscere le unità di misura e saper effettuare conversioni

COMPETENZE/ABILITÀ:

- Saper calcolare correttamente le quantità degli ingredienti per mantenere un bilanciamento dei sapori
- Saper distinguere le diverse unità di misura e saperle convertire per adattare le ricette a diversi formati
- Calcolare le percentuali di ciascun ingrediente rispetto al totale del cocktail.

UDA COMPETENZE - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Proporzioni e frazioni: Calcolare le dosi degli ingredienti
- Percentuali: determinare la percentuale di ingredienti naturali rispetto agli altri, per garantire un equilibrio nei sapori.
- Misurazione: conoscere le unità di misura e saper effettuare conversioni

COMPETENZE/ABILITÀ:

- Saper calcolare correttamente le quantità degli ingredienti per mantenere un bilanciamento dei sapori
- Saper distinguere le diverse unità di misura e saperle convertire per adattare le ricette a diversi formati



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



- Calcolare le percentuali di ciascun ingrediente rispetto al totale del cocktail.

UDA COMPETENZE (5MAT)

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Saper gestire i dati relativi all'utilizzo delle risorse naturali in modo efficiente.
- Utilizzare le statistiche per monitorare l'impatto ecologico delle attività, applicando principi matematici a situazioni reali

COMPETENZE:

- Valutare come le attività umane, come l'urbanizzazione e l'industria, influiscono sulla geodiversità e sugli ecosistemi.

ABILITÀ:

- Raccolta e analisi dei dati utilizzando metodi statistici
- Utilizzare proporzioni per ottimizzare l'uso delle risorse e ridurre sprechi.

UDA COMPETENZE - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Saper gestire i dati relativi all'utilizzo delle risorse naturali in modo efficiente.
- Utilizzare le statistiche per monitorare l'impatto ecologico delle attività, applicando principi matematici a situazioni reali

COMPETENZE:

- Valutare come le attività umane, come l'urbanizzazione e l'industria, influiscono sulla geodiversità e sugli ecosistemi.

ABILITÀ:

- raccolta e analisi dei dati utilizzando metodi statistici
- Utilizzare proporzioni per ottimizzare l'uso delle risorse e ridurre sprechi.

RELAZIONE FINALE

La classe ha mostrato fin dall'inizio dell'anno scolastico significative carenze nelle competenze base di matematica. È stato quindi necessario dedicare una prima parte del percorso didattico al recupero e al consolidamento di tali conoscenze pregresse, al fine di rendere accessibili i nuovi contenuti. A ciò si è aggiunta la frequente partecipazione degli studenti ad attività extracurricolari/previste dal piano di studi, spesso coincidenti con le ore di lezione, che ha compromesso ulteriormente la continuità del lavoro in aula. La classe si presenta eterogenea dal punto di vista del rendimento scolastico, dell'impegno e delle abilità: una parte della classe evidenzia una certa discontinuità nello studio individuale, che ha inciso negativamente sul ritmo e sull'efficacia del processo di apprendimento, mentre l'altra parte ha mostrato una partecipazione attiva e costante durante le lezioni, oltre ad un buon interesse verso la disciplina.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE E DIAGNOSTICA - IP14

1) COMPETENZE DI BASE

Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

Discernere tra dispositivi meccanici, oleodinamici, pneumatici, Elettrico-elettronici, termotecnici.

Installare apparati e impianti base secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

Concetto di Manutenzione nelle sue varie forme.

Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la funzionalità di componenti e apparati.

Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi.

Progettare e installare apparati e impianti pneumatici, oleodinamici e elettropneumatici secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Installare apparati e impianti di generazione elettrica da fotovoltaico, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Gestire le esigenze del committente.

Analizzare il valore, i limiti, i rischi delle soluzioni proposte.

COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO – OBIETTIVI MINIMI

Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la funzionalità di componenti e apparati.

Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi.

Progettare e installare apparati e impianti pneumatici, oleodinamici e elettropneumatici secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Installare apparati e impianti di generazione elettrica da fotovoltaico, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.

Analizzare il valore, i limiti, i rischi delle soluzioni proposte.

3) ABILITÀ

Saper riconoscere i vari tipi di manutenzione.

Saper individuare l'efficacia di ciascun tipo di intervento manutentivo in funzione del macchinario e/o impianto.

Saper consultare i manuali tecnici di riferimento.

Pianificare e controllare interventi manutentivi.

Utilizzare il lessico di settore, anche in lingua inglese.

Saper utilizzare in modo appropriato i vari componenti elettrici ed elettronici di un impianto fotovoltaico.

Saper dimensionare un impianto fotovoltaico.

Valutare l'affidabilità di un componente, sistema o impianto.

Valutare la semplicità di manutenzione di un sistema.

Saper riconoscere i principali componenti di un impianto oleodinamico e pneumatico.

Interpretare i dati e le caratteristiche tecniche dei componenti di apparati oleodinamici e pneumatici.

ABILITÀ – OBIETTIVI MINIMI

Saper riconoscere i vari tipi di manutenzione.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Saper individuare l'efficacia di ciascun tipo di intervento manutentivo in funzione del macchinario e/o impianto.
Pianificare e controllare interventi manutentivi.
Utilizzare il lessico di settore, anche in lingua inglese.
Saper utilizzare in modo appropriato i vari componenti elettrici ed elettronici di un impianto fotovoltaico.
Saper dimensionare un semplice impianto fotovoltaico.
Valutare l'affidabilità di un componente, sistema o impianto.
Valutare la semplicità di manutenzione di un sistema.
Saper riconoscere i principali componenti di un impianto oleodinamico e pneumatico.

4) **CONTENUTI**

Manutenzione: metodi tradizionali e innovativi
Ingegneria di manutenzione
I relè temporizzati
Il ciclo di lavoro
Documenti di manutenzione: normativa e modelli di documenti
La trasformazione dell'energia
I tipi di impianto fotovoltaico
I componenti di un impianto fotovoltaico
Affidabilità, Disponibilità, Manutenibilità
Sicurezza
Principi fisici della pneumatica.
Cenni di meccanica dei fluidi.
Dispositivi pneumatici e oleodinamici:

- Circuiti oleodinamici di potenza
- Circuiti pneumatici di potenza

5) **UDA COMPETENZE**

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Automazione negli impianti tradizionali: termotecnici, pneumatici, oleodinamici. Automazione negli impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili.

COMPETENZE: Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi. Utilizzare la documentazione tecnica prevista dalla normativa per garantire la funzionalità di componenti e apparati.

ABILITÀ: Saper riconoscere i principali componenti di un impianto che possano essere automatizzati. Interpretare i dati e le caratteristiche tecniche dei componenti di apparati in ottica di automazione degli stessi.

UDA COMPETENZE - OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): concetti di automazione

COMPETENZE: Riconoscere gli schemi di apparati utilizzare la documentazione normativa.

ABILITÀ: Competenze in materia di componenti di un impianto automatico.

6) **MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:**

Formativa (Controllo in itinere del processo di apprendimento)

Test di ingresso	
Test a risposta chiusa	X
Test a risposta multipla	X
ALTRO (specificare)	

Verifiche differenziate	
Verifiche per obiettivi minimi	
Test a completamento	X
Test a risposta aperta	X
ALTRO (specificare)	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Sommativa (Controllo del profitto ai fini della valutazione)

Prove semi strutturate	X
Prove strutturate	X
Prove aperte	X
Autovalutazione	

Riassunti	
Relazioni	
Colloqui guidati	X
ALTRO (specificare)	

La valutazione è stata eseguita utilizzando griglie di valutazione dipartimentali eventualmente modificate in base al tipo di prova.

6) STRUMENTI UTILIZZATI:

Libro di testo	X
Mappe concettuali	
Dispense	
G Suite for Education	X

Appunti	X
PC / Internet	X
App Didattiche	
ALTRO (specificare) LIM	X

RELAZIONE FINALE:

Gli allievi hanno dimostrato, durante tutto l'anno scolastico, interesse e partecipazioni verso lo studio di questa disciplina. La maggior parte degli studenti ha dimostrato buone capacità durante le esercitazioni laboratoriali.

Tuttavia, alcuni non sono riusciti a conseguire un profitto soddisfacente a causa di una certa discontinuità nello studio individuale che ne ha conseguentemente condizionato la partecipazione attiva alle lezioni. una certa discontinuità nello studio individuale ha condizionato la partecipazione attiva alle lezioni.

Complessivamente il profitto medio conseguito può ritenersi soddisfacente: la maggior parte degli studenti dimostra di aver acquisito pienamente le competenze richieste e una buona abilità pratica.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI - IP14

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Generalità sui trasduttori

Tipi di trasduttori con relative applicazioni:

- Trasduttori di temperatura
- Trasduttori di pH

Generalità sugli amplificatori:

- Amplificatori operazionali
- Applicazioni degli operazionali
- Parametri degli operazionali.

Lessico di settore.

COMPETENZE:

Individuare, conoscere e saper descrivere il funzionamento delle diverse tipologie di trasduttore. Analizzare, interpretare e realizzare con software applicativi schemi di apparati di complessità crescente. Individuare quale trasduttore utilizzare nelle situazioni ed i problemi proposti, di complessità crescente. Leggere e interpretare grafici e documentazione tecnica correlati al funzionamento di trasduttori. Analizzare e interpretare componenti e schemi di amplificatori

ABILITÀ:

Individuare le caratteristiche di un trasduttore e di un convertitore. Individuare sensori e circuiti di adattamento di complessità crescente con le caratteristiche adeguate. Individuare operazionali e circuiti applicativi di complessità crescente con le caratteristiche adeguate. Reperire e consultare i manuali tecnici di riferimento

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Generalità sui trasduttori Tipi di trasduttori con relative applicazioni:

- Trasduttori di temperatura
- Trasduttori di pH

Generalità sugli amplificatori:

- Amplificatori operazionali
- Applicazioni degli operazionali
- Parametri degli operazionali.

Lessico di settore.

COMPETENZE:

Individuare, conoscere e saper descrivere il funzionamento delle diverse tipologie di trasduttore. Analizzare, interpretare e realizzare con software applicativi semplici schemi di apparati. Individuare quale trasduttore utilizzare nelle situazioni ed i problemi proposti, di semplice complessità. Leggere e interpretare grafici e documentazione tecnica correlati al funzionamento di trasduttori. Interpretare componenti e semplici schemi di amplificatori

ABILITÀ:

Individuare le caratteristiche di un trasduttore e di un convertitore. Individuare sensori e circuiti di adattamento di semplice complessità con le caratteristiche adeguate. Individuare operazionali e circuiti applicativi di semplice complessità con le caratteristiche adeguate. Reperire e consultare i manuali tecnici di riferimento.

MODULO N. 2 – ACQUISIZIONE E GENERAZIONE DI SEGNALI – OSCILLATORI



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Segnali analogici e digitali
- Conversione di segnali: ADC e DAC
- Generazione di segnali: gli oscillatori
- Elaborazione di segnali Specifiche tecniche e funzionali dei principali elementi componenti il circuito di conversione.
- Struttura e funzionamento di circuiti di oscillazione e generatori di funzione.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare componenti e schemi per acquisizione e generazione dei segnali. Eseguire le attività di misura su oscillatori individuando eventuali anomalie. Leggere e interpretare grafici e documentazione tecnica relativi all'acquisizione e generazione di segnali.

ABILITÀ:

Individuare componenti e circuiti per acquisizione e generazione dei segnali di complessità crescente con le caratteristiche adeguate. Progettare e realizzare un circuito che utilizzi un oscillatore. Reperire e consultare i manuali tecnici di riferimento. Utilizzare strumenti di misura e software di simulazione per controllo e diagnosi. Individuare le cause di guasto.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Segnali analogici e digitali
- Conversione di segnali: ADC e DAC
- Generazione di segnali: gli oscillatori
- Elaborazione di segnali Specifiche tecniche e funzionali dei principali elementi componenti il circuito di conversione.
- Funzionamento di circuiti di oscillazione e generatori di funzione.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare componenti e semplici schemi per acquisizione e generazione dei segnali. Eseguire le attività di misura su oscillatori. Leggere e interpretare documentazione tecnica relativi all'acquisizione e generazione di segnali.

ABILITÀ:

Individuare componenti e circuiti per acquisizione e generazione dei segnali di semplice complessità con le caratteristiche adeguate. Realizzare un semplice circuito che utilizzi un oscillatore. Consultare i manuali tecnici di riferimento. Utilizzare strumenti di misura e software di simulazione per controllo e diagnosi.

MODULO N. 3 – AZIONAMENTI ELETTRICI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Struttura, principi di funzionamento e caratteristiche di azionamenti motori CC. Modi operativi, protezioni, e tecniche di frenatura. Misure parametri e simulazione del funzionamento.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare sistemi e schemi di azionamenti motori.

ABILITÀ:

Reperire e consultare tabelle di funzionamento e manuali tecnici di riferimento. Eseguire prove e misure in laboratorio e in situazione. Realizzare e applicare procedure di verifica del funzionamento dei sistemi con azionamenti. Simulare azionamenti base di motori.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Struttura, principi di funzionamento e caratteristiche di azionamenti motori CC. Modi operativi, protezioni, e tecniche di frenatura. Misure parametri e simulazione del funzionamento.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare semplici sistemi e schemi di azionamenti motori.

ABILITÀ:

Consultare tabelle di funzionamento e manuali tecnici di riferimento. Eseguire semplici prove e misure in laboratorio e in situazione. Applicare semplici procedure di verifica del funzionamento dei sistemi con azionamenti. Simulare azionamenti base di motori.

MODULO N. 4 – SISTEMI DI CONTROLLO

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Comportamento dei sistemi.
- Sintesi dei controllori.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare componenti e schemi di sistemi di controllo.

ABILITÀ:

Reperire e consultare i manuali tecnici di riferimento. Individuare i corretti strumenti con l'obiettivo di intervenire nelle misure di grandezze su linee dati e individuare le possibili cause di malfunzionamenti.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Comportamento dei sistemi.
- Sintesi dei controllori.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare componenti e semplici schemi di sistemi di controllo.

ABILITÀ:

Consultare i manuali tecnici di riferimento. Individuare i corretti strumenti con l'obiettivo di intervenire nelle misure di grandezze su linee dati.

ESPERIENZE PRATICHE

Trasduttori	Circuito di Termostato - Simulazione con software Tinkercad Esercitazione su foglio Exel di NTC Rilevatore di pH con Arduino – Simulazione con software Tinkercad
Amplificatori Operazionali	Comparatore di Tensione – Realizzazione del circuito di breadboard Buffer - Realizzazione del circuito di breadboard Amplificatore Invertente - Realizzazione del circuito di breadboard
Oscillatori	Oscillatore con onda triangolare e successivamente con onda sinusoidale - Realizzazione del circuito di breadboard Derivatore con amplificatore a transistor - Simulazione con software Tinkercad
Azionamenti Elettrici e Sistemi di Controllo	Marcia e arresto di Motore DC con fototransistor - Realizzazione del circuito di breadboard Dado elettronico con registro a scorrimento e Arduino - Realizzazione del circuito di breadboard Comando Motore DC con Arduino - Realizzazione del circuito di breadboard



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



UDA COMPETENZE

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

L'AUTOMAZIONE NEI VARI SETTORI TECNOLOGICI

- Automazione nei sistemi di controllo
- Automazione negli azionamenti elettrici

Norme e tecniche di rappresentazione grafica di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità.
Rappresentazione esecutiva di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità.
Schemi logici e funzionali di apparati e impianti, di circuiti elettrici di moderata complessità.
Procedure operative di assemblaggio di varie tipologie di componenti e apparecchiature.
Procedure operative per la realizzazione di semplici apparati e impianti.
Principi di funzionamento degli strumenti di misura e loro utilizzo.
Criteri di prevenzione e protezione relativi a semplici operazioni di manutenzione su apparati e sistemi.
Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino.
Dispositivi e procedure di allerta in caso di emergenza.

COMPETENZE:

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza.
Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi.
Realizzare apparati/impianti, secondo le istruzioni ricevute.
Collaborare alle attività di verifica in situazioni semplici.
Operare in sicurezza nel rispetto delle misure di prevenzione e protezione, riconoscendo le situazioni di emergenza.
Competenza personale, sociale e di imparare a imparare.
Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

ABILITÀ:

Realizzare e interpretare disegni e schemi di dispositivi e impianti elettrici di moderata complessità.
Interpretare le condizioni di funzionamento di impianti di moderata complessità indicate in schemi e disegni.
Individuare componenti, strumenti e attrezzature di apparati, impianti e dispositivi di moderata complessità con le caratteristiche adeguate.
Realizzare apparati e impianti seguendo le istruzioni ricevute, nel rispetto dei minimi requisiti normativi di settore.
Applicare procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi, apparati impianti.
Cogliere i principi di funzionamento e le condizioni di impiego dei principali strumenti di misura.
Applicare le misure di prevenzione.
Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- Automazione nei sistemi di controllo
- Automazione negli azionamenti elettrici

COMPETENZE:

Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Analizzare e interpretare semplici schemi di apparati, impianti e dispositivi.

Realizzare apparati/impianti, secondo le istruzioni ricevute.

Collaborare alle attività di verifica in situazioni semplici.

Operare in sicurezza nel rispetto delle misure di prevenzione e protezione, riconoscendo le situazioni di emergenza.

Competenza personale, sociale e di imparare a imparare.

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro, anche se guidati.

ABILITÀ:

Realizzare e interpretare disegni e schemi di dispositivi e impianti elettrici di semplice complessità.

Interpretare le condizioni di funzionamento di impianti di semplice complessità indicate in schemi e disegni.

Individuare componenti, strumenti e attrezzature di apparati, impianti e dispositivi di semplice complessità.

Realizzare apparati e impianti seguendo le istruzioni ricevute, nel rispetto dei minimi requisiti normativi di settore, anche se guidati.

Applicare procedure di verifica del funzionamento di semplici dispositivi, apparati impianti.

Cogliere i principi di funzionamento dei principali strumenti di misura.

Applicare le misure di prevenzione.

Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro.

RELAZIONE

La classe, sebbene eterogenea sia in termini di prerequisiti che di impegno profuso durante l'anno, si è dimostrata sufficientemente coinvolta e partecipativa, preferendo comunque le attività pratiche a quelle teoriche.

Tendenzialmente, se opportunamente seguiti, quasi la totalità degli alunni ha dimostrato impegno costante e serietà nell'affrontare prove e consegne assegnate.

Tutte le lezioni si sono svolte nel laboratorio di elettronica ed elettrotecnica, luogo nel quale la classe ha tenuto un comportamento corretto e rispettoso delle normative di sicurezza.

A parte qualche elemento che talvolta è rimasto passivo e poco partecipativo, la classe si dimostra intellettualmente vivace e generalmente interessata a tutte le attività.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI T.M.A. (TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI)

MODULO N. 1 – PRINCIPI DI TERMODINAMICA (settembre - dicembre)

Concetti di calore e temperatura. Unità di misura del calore e della temperatura nel Sistema Internazionale. Calore specifico, incremento di temperatura, calore fornito a una sostanza. Trasmissione del calore: conduzione, convezione, irraggiamento. Flusso termico attraverso una parete. Potenza ed energia.

MODULO N. 1 – OBIETTIVI MINIMI

Concetti di calore e temperatura. Unità di misura del calore e della temperatura nel Sistema Internazionale. Cenni sul calore specifico. Concetti fondamentali di trasmissione del calore: conduzione, convezione, irraggiamento. Potenza ed energia.

MODULO N. 2 – IMPIANTI DI RISCALDAMENTO (dicembre - gennaio)

Componenti fondamentali di un impianto di riscaldamento. Caldaia, parti principali. Termostati, pressostati, flussostati. Bruciatore e combustione. Miscela ricca, miscela povera, miscela stechiometrica. Tipi di combustibile e potere calorifico. Differenza tra potere calorifico inferiore e potere calorifico superiore. Consumo di combustibile. Terminali di distribuzione. Sistemi di regolazione.

MODULO N. 2 – OBIETTIVI MINIMI

Componenti fondamentali di un impianto di riscaldamento. Caldaia, parti principali. Bruciatore e combustione. Tipi di combustibile e potere calorifico. Terminali di distribuzione.

MODULO N. 3 – MACCHINE UTENSILI, TORNIO PARALLELO (febbraio)

Macchine utensili, generalità. Parti principali di un tornio parallelo: testa motrice fissa, gruppo carrelli, controtesta. Tornitura cilindrica interna ed esterna. Troncatura e sfacciatura. Tornitura conica, tornitura sferica, filettatura. Caratteristiche geometriche degli utensili. Velocità di taglio.

MODULO N. 3 – OBIETTIVI MINIMI

Macchine utensili, generalità. Parti principali di un tornio parallelo: testa motrice fissa, gruppo carrelli, controtesta. Tornitura cilindrica interna ed esterna. Tornitura conica, tornitura sferica, filettatura. Velocità di taglio.

MODULO N. 4 – MACCHINE UTENSILI A CONTROLLO NUMERICO (marzo - aprile)

Tecnologia del controllo numerico. Struttura di una macchina utensile a controllo numerico. Concetto di trasduttore. Trasduttori presenti nel controllo numerico. Centri di lavoro. Struttura di un programma a controllo numerico. Programmazioni al controllo numerico per tornio e fresatrice. Caratteristiche tornio CNC "EMCO TURN 60".

MODULO N. 4 – OBIETTIVI MINIMI

Tecnologia del controllo numerico. Struttura di una macchina utensile a controllo numerico. Concetto di trasduttore. Trasduttori presenti nel controllo numerico. Caratteristiche tornio CNC "EMCO TURN 60".

MODULO N. 5 – PROJECT MANAGEMENT (maggio)

Definizione di Project Management. Sviluppo temporale. Diagrammi PERT e di GANTT. Gestione e approvvigionamento dei magazzini.

MODULO N. 5 – OBIETTIVI MINIMI

Definizione di Project Management. Cenni ai diagrammi PERT e di GANTT. Gestione dei magazzini.

RELAZIONE FINALE

La classe, nel corso dell'anno scolastico, ha avuto un atteggiamento rispettoso delle regole dell'istituto e dei laboratori.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Dal punto di vista relazionale il gruppo risulta coeso, gli studenti positivamente predisposti alla collaborazione reciproca.

Sotto l'aspetto didattico si è rilevato, mediamente, un impegno piuttosto discontinuo durante l'anno e la mancanza, in taluni casi, delle prenoskenze necessarie per la comprensione degli argomenti trattati, tali aspetti hanno determinato la necessità di richiamare alcuni concetti di base e il conseguente ridimensionamento del programma svolto.

Nelle attività pratiche la partecipazione e l'impegno sono stati mediamente maggiori, tuttavia si denota una disomogeneità tra studenti molto partecipativi e altri meno predisposti al lavoro.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI LABORATORIO TECNOLOGICO ED ESERCITAZIONI

COMPETENZE DI BASE

- C.B.8: Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
- C.B.11: Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione.
- C.C.1: Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare.
- C.C.4: Collaborare e partecipare.
- C.C.6: Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

MODULO N. 1 - TITOLO: Impianti industriali in logica cablata

COMPETENZE TECNICHE:

- C.T.1: Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi in ambito industriale predisponendo le attività.
- C.T.2: Installare apparati e impianti industriali, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.
- C.T.3: Eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, industriali, individuando eventuali guasti o anomalie.
- C.T.4: Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, secondo la normativa vigente.
- C.T.6: Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

CONOSCENZE:

- 1.1 Norme e tecniche di rappresentazione grafica di apparati, impianti e dispositivi industriali di crescente complessità.
- 1.2 Rappresentazione esecutiva di impianti e dispositivi industriali di crescente complessità.
- 1.3 Schemi logici e funzionali di apparati e impianti industriali di crescente complessità.
- 1.5 Funzionalità dei dispositivi e dei componenti di apparati, impianti e dispositivi industriali di crescente complessità.
- 2.1 Procedure operative di assemblaggio di varie tipologie di componenti e apparecchiature industriali.
- 2.2 Procedure operative per l'installazione di apparati e impianti industriali.
- 3.1 Metodi e strumenti di ricerca dei guasti e valutazione dell'affidabilità dei sistemi.
- 3.2 Procedure operative di smontaggio, sostituzione e ripristino di apparecchiature e impianti.
- 4.1 Direttive e protocolli delle prove di laboratorio unificate.
- 6.1 Rischi Specifici.
- 6.3 Criteri di prevenzione e protezione relativi alla gestione delle operazioni di manutenzione su apparati e sistemi.

ABILITÀ:

- 1.1 Realizzare e interpretare disegni e schemi di particolari dispositivi e impianti industriali di crescente complessità.
- 1.2 Interpretare le condizioni di esercizio degli impianti industriali di crescente complessità.
- 1.3 Pianificare ed organizzare le principali attività di apparati, impianti e dispositivi industriali di crescente complessità.
- 1.4 Individuare componenti, strumenti e attrezzature di apparati, impianti e dispositivi industriali anche complessi con le caratteristiche adeguate.
- 2.1 Assemblare componenti elettrici, attraverso la lettura di schemi e disegni e nel rispetto della normativa di settore.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



- 2.2 Installare apparati e impianti nel rispetto della normativa di settore.
- 2.3 Installare apparati e impianti di crescente complessità, nel rispetto della normativa di settore industriale.
- 3.1 Applicare metodi di ricerca guasti.
- 4.1 Effettuare prove di laboratorio attenendosi rigorosamente alle normative di settore.
- 6.1 Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.
- 6.3 Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche, nel rispetto di norme e procedure di sicurezza, finalizzati alle operazioni di manutenzione.

CONTENUTI:

- Schemi funzionali di comando e segnalazione luminosa.
- Schemi di potenza.
- Simulazione impianti in software Cadesimu.
- Tipi di collegamento motori asincroni trifase e targa motore.
- Avviamento in successione temporizzata di 2 nastri trasportatori.
- Avviamento in successione automatica di 2 nastri trasportatori.
- Cancello automatico 1.
- Cancello automatico 2.

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE TECNICHE:

- C.T.1: Analizzare e interpretare semplici schemi di apparati, impianti e dispositivi in ambito industriale.
- C.T.2: Installare semplici apparati e impianti industriali, secondo le indicazioni ricevute.
- C.T.4: Collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, secondo la normativa vigente.
- C.T.6: Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

CONOSCENZE:

- 1.1 Norme e tecniche di rappresentazione grafica di semplici apparati, impianti e dispositivi industriali.
- 1.2 Rappresentazione esecutiva di semplici impianti e dispositivi industriali.
- 1.3 Schemi logici e funzionali di semplici apparati e impianti industriali.
- 1.5 Funzionalità di semplici dispositivi, componenti di apparati, impianti e dispositivi industriali.
- 2.1 Materiali, attrezzi e strumenti di lavoro base dei settori elettrico in ambito industriale.
- 2.2 Procedure operative di assemblaggio di semplici componenti e apparecchiature industriali.
- 2.3 Procedure operative per l'installazione di semplici apparati e impianti industriali.
- 4.1 Tipologie e caratteristiche degli strumenti principali di misura e loro utilizzo.
- 4.2 Misure di grandezze tecnologiche.
- 6.1 Rischi Specifici.
- 6.3 Criteri di prevenzione e protezione relativi alla gestione delle operazioni di manutenzione su apparati e sistemi.

ABILITÀ:

- 1.1 Realizzare e interpretare semplici disegni e schemi di impianti industriali.
- 1.2 Riconoscere le condizioni di esercizio di semplici impianti industriali.
- 1.3 Organizzare le principali attività di semplici apparati, impianti e dispositivi industriali.
- 1.4 Individuare componenti base e attrezzature di semplici impianti con le caratteristiche adeguate.
- 2.1 Scegliere materiali, attrezzi e strumenti di lavoro in ambito industriale, necessari alle diverse fasi di attività.
- 2.2 Assemblare semplici componenti elettrici, attraverso la lettura di schemi e disegni secondo le istruzioni ricevute.
- 2.3 Installare semplici apparati e impianti nel rispetto della normativa di settore.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



4.1 Applicare le procedure di verifica del funzionamento dei dispositivi e semplici impianti in ambito industriale.

4.3 Configurare e tarare i principali strumenti di misura e controllo.

6.1 Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione.

6.3 Utilizzare strumenti e tecnologie specifiche, nel rispetto di norme e procedure di sicurezza.

MODULO N. 2 - TITOLO: Automazione con PLC

COMPETENZE TECNICHE:

C.T.1: Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile, predisponendo le attività.

C.T.2: Installare apparati e impianti programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa.

C.T.6: Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

CONOSCENZE:

1.1 Norme e tecniche di rappresentazione grafica di apparati, impianti e dispositivi programmabili PLC.

1.2 Rappresentazione esecutiva di impianti e dispositivi in logica programmabile.

1.3 Schemi logici e funzionali di apparati e impianti programmabili.

1.5 Funzionalità delle apparecchiature, dei dispositivi e componenti di apparati, impianti in logica programmabile.

2.1 Materiali, attrezzi e strumenti di lavoro specifici dei settori elettrico in logica programmabile.

2.2 Procedure operative di assemblaggio di varie tipologie di componenti e apparecchiature in logica programmabile.

2.3 Procedure operative per l'installazione di PLC.

2.4 Caratteristiche d'impiego di sistemi programmabili.

6.1 Procedure e tecniche di messa in sicurezza di una macchina prima delle operazioni di manutenzione.

Procedure e tecniche di interventi in sicurezza.

ABILITÀ:

1.1 Realizzare e interpretare disegni e schemi di particolari dispositivi e impianti in logica programmabile.

1.2 Riconoscere le condizioni di esercizio degli impianti in logica programmabile.

1.3 Pianificare ed organizzare le principali attività di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile.

1.4 Individuare componenti, strumenti e attrezzature di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile con le caratteristiche adeguate.

2.1 Scegliere materiali, attrezzi e strumenti di lavoro in ambito industriale, necessari alle diverse fasi di attività.

2.2 Assemblare componenti elettrici, attraverso la lettura di schemi e disegni e nel rispetto della normativa di settore.

2.3 Installare semplici apparati e impianti nel rispetto della normativa configurando eventuali funzioni in logica programmabile.

6.1 Smontare, sostituire e rimontare componenti e apparecchiature, applicando le procedure di sicurezza.

CONTENUTI:

Il PLC e la logica programmabile.

Schema a blocchi di un sistema automatizzato.

Il PLC Siemens LOGO.

Linguaggi di programmazione.

Dallo schema funzionale al linguaggio LADDER.

Simulazione Cadesimu.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Programmazione in Ladder con PLC Siemens LOGO Soft Control.

Sicurezza in fase di installazione di un PLC.

Funzioni speciali: temporizzatore accensione/spegnimento ritardato; generatore impulsi asincrono; contatore avanti/indietro; testo di segnalazione (visualizzazione display LOGO).

Avviamento diretto di un motore.

Comando motore con pulsante accensione impianto.

Comando motore nastro trasportatore e finecorsa.

Comando in sequenza automatica di due nastri trasportatori e finecorsa, con presenza pezzo in posizione di partenza.

Comando interbloccato di due motori.

Comando marcia avanti e indietro di un motore.

Azionamento nastro trasportatore con conta-pezzi.

Comando temporizzato di un motore.

Avviamento ritardato di un nastro trasportatore.

Azionamento temporizzato continuo di un motore.

Avviamento in successione temporizzata di 2 nastri trasportatori.

Cancello automatico.

OBIETTIVI MINIMI

COMPETENZE TECNICHE:

C.T.1: Analizzare e interpretare semplici schemi di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile.

C.T.2: Installare semplici apparati e impianti programmabili, secondo le istruzioni ricevute.

C.T.6: Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

CONOSCENZE:

1.1 Norme e tecniche di rappresentazione grafica di semplici apparati, impianti e dispositivi programmabili PLC.

1.2 Rappresentazione esecutiva di semplici impianti e dispositivi in logica programmabile.

1.3 Schemi logici e funzionali di semplici apparati e impianti programmabili.

1.5 Funzionalità di semplici dispositivi, componenti di apparati, impianti e dispositivi programmabili.

2.1 Materiali, attrezzi e strumenti di lavoro base dei settori elettrico in logica programmabile.

2.2 Procedure operative di assemblaggio di semplici componenti e apparecchiature in logica programmabile.

2.3 Procedure operative per l'installazione di semplici prototipi con PLC.

2.4 Caratteristiche d'impiego di semplici sistemi programmabili.

6.1 Rischi Specifici.

6.3 Prevenzione e protezione relativi alla gestione delle operazioni di manutenzione su semplici apparati e sistemi.

ABILITÀ:

1.1 Realizzare e interpretare semplici disegni e schemi di dispositivi e impianti in logica programmabile.

1.2 Riconoscere le condizioni di esercizio di semplici impianti in logica programmabile.

1.3 Organizzare le principali attività di semplici apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile.

1.4 Individuare componenti base e attrezzature di semplici impianti e dispositivi in logica programmabile.

2.1 Scegliere materiali, attrezzi e strumenti di lavoro in ambito industriale, necessari alle diverse fasi di attività.

2.2 Assemblare componenti elettrici ed elettronici, attraverso la lettura di schemi e secondo le istruzioni ricevute.

2.3 Installare semplici apparati e impianti nel rispetto della normativa di settore.

6.3 Utilizzare semplici strumenti e tecnologie specifiche, nel rispetto di norme e procedure di sicurezza.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



UDA COMPETENZE:- Automazione nei vari settori tecnologici -

Assemblaggio quadri elettrici industriali in logica programmabile: "Comando temporizzato di un motore".

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- C.1.1. Norme e tecniche di rappresentazione grafica di apparati, impianti e dispositivi programmabili PLC.
- C.1.2. Rappresentazione esecutiva di impianti e dispositivi in logica programmabile.
- C.1.3 Schemi logici e funzionali di apparati e impianti programmabili.
- C.2.1. Materiali, attrezzi e strumenti di lavoro specifici dei settori elettrico in logica programmabile.
- C.2.2. Procedure operative di assemblaggio di componenti e apparecchiature in logica programmabile.
- C.2.3. Procedure operative per l'installazione di PLC.
- C.6.3. Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino.

COMPETENZE:

- C.T.1: Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile.
- C.T.2: Installare semplici apparati e impianti programmabili, secondo le istruzioni ricevute.
- C.T.6: Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- C.B.11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza.
- C.C.5. Competenza personale, sociale e di imparare a imparare. Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

ABILITÀ:

- A.1.1. Realizzare e interpretare disegni e schemi di particolari dispositivi e impianti in logica programmabile.
- A.1.2. Riconoscere le condizioni di esercizio degli impianti anche complessi.
- A.1.3. Pianificare ed organizzare le principali attività di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile.
- A.1.4 Individuare componenti, strumenti e attrezzature di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile con le caratteristiche adeguate.
- A.2.1. Scegliere materiali, attrezzi e strumenti di lavoro necessari alle diverse fasi di attività.
- A.2.2. Assemblare componenti elettrici, attraverso la lettura di schemi e disegni e nel rispetto della normativa di settore.
- A.2.3 Installare impianti in logica programmabile, anche complessi, nel rispetto della normativa.
- A.6.1. Smontare, sostituire e rimontare componenti e apparecchiature, applicando le procedure di sicurezza.

OBIETTIVI MINIMI

Assemblaggio quadri elettrici industriali in logica programmabile: "Avviamento di un nastro trasportatore con pulsante accensione impianto"

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

- C.1.1. Rappresentazione grafica di semplici impianti e dispositivi in logica programmabile.
- C.1.2. Rappresentazione esecutiva di semplici impianti e dispositivi in logica programmabile.
- C.2.1. Materiali, attrezzi e strumenti di lavoro specifici dei settori elettrico in logica programmabile.
- C.2.2. Procedure operative di assemblaggio di semplici componenti e apparecchiature in logica programmabile.
- C.2.3. Procedure operative per l'installazione di PLC.
- C.6.3. Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino.

COMPETENZE:

- C.T.1: Interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi.
- C.T.2: Installare semplici apparati e impianti, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.
- C.T.6: Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Raffaello Foresi”



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



C.B.11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza.

C.C.5. Competenza personale, sociale e di imparare a imparare. Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

ABILITÀ:

A.1.1. Realizzare disegni e schemi di particolari dispositivi e semplici impianti in logica programmabile.

A.1.2. Riconoscere le condizioni di esercizio di semplici impianti.

A.1.3. Pianificare ed organizzare le principali attività di apparati, impianti e dispositivi in logica programmabile.

A.2.1. Scegliere materiali, attrezzi e strumenti di lavoro necessari alle diverse fasi di attività.

A.2.2. Assemblare semplici componenti elettrici, attraverso la lettura di schemi e disegni.

A.2.3 Installare semplici impianti in logica programmabile, nel rispetto della normativa.

A.6.1. Smontare, sostituire e rimontare semplici componenti e apparecchiature, applicando le procedure di sicurezza.

RELAZIONE

La programmazione iniziale ha subito un lieve ridimensionamento a causa della discontinuità degli allievi nello studio individuale e di una superficiale partecipazione alle proposte didattiche. Tuttavia, si apprezza, in generale, una buona predisposizione alle attività pratiche.

Per quanto riguarda il profilo strettamente disciplinare, l'intera classe ha dimostrato rispetto verso le regole dell'Istituto e degli ambienti laboratoriali.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – IP17

1. COMPETENZE DI BASE

- Padroneggiare la disciplina per scopi professionali e utilizzare linguaggi specifici, per interagire praticamente nei contesti professionali.
- Saper produrre testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire situazioni, sostenere opinioni, con le opportune argomentazioni.
- Saper interagire in maniera adeguata sia con gli interlocutori sia con il contesto.
- Saper riflettere sulla materia e i suoi usi anche in un'ottica comparativa.

2. COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Valorizzare e promuovere tradizioni locali e nazionali; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo merceologico, organolettico, nutrizionale e gastronomico.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e stili alimentari, favorendo la diffusione di abitudini e stili alimentari sostenibili ed equilibrati.

3. ABILITA'

- Distinguere i criteri di Certificazione di qualità degli alimenti
- Redigere un piano HACCP; prevenire e gestire i rischi di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, connessi alla manipolazione di alimenti
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona

4. CONTENUTI

Di seguito gli argomenti svolti con il supporto del libro di testo:

- Alimentazione equilibrata:
- Definizioni dei seguenti termini: dieta, dietoterapia.
- Metabolismo Basale, Termogenesi Indotta dalla Dieta, Bilancio Energetico, Indice di Massa Corporea.
- La ripartizione dei pasti
- Fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN
- Linee guida per una sana alimentazione
- La dieta nelle varie fasi e condizioni della vita (cenni)
- Dieta mediterranea e piramide alimentare
- Dieta vegetariana
- Dieta vegana
- Dieta in particolari condizioni patologiche – Dietoterapia
- Patologie e relative indicazioni dietetiche: obesità, malattie cardiovascolari, dislipidemie, ipertensione arteriosa, diabete, tumori.
- Intolleranze alimentari e allergie
- Celiachia, intolleranza al lattosio
- Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione:
- Sistema HACCP: Punti fondamentali del sistema e criteri di applicazione del metodo.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Raffaello Foresi”



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



- Requisiti generali in materia di igiene.
- Contaminazione Chimica degli alimenti: pesticidi, zoofarmaci, fertilizzanti, metalli pesanti.
- Contaminazione fisica degli alimenti: corpi estranei.
- Contaminazione biologica:
- Fattori che influenzano la crescita microbica (Temperatura, tempo, nutrienti, Disponibilità di ossigeno, pH)
- Prioni: BSE
- Virus: epatite A
- Batteri
- Infezioni, intossicazioni, tossinfezioni
- Salmonella, Listeria, Botulino
- Lieviti: Muffe
- Parassiti: Tenia e Anisakis
- Protozoi: Toxoplasmosi

5. **OBIETTIVI MINIMI**

- Conoscere le principali contaminazioni chimico-fisiche e biologiche.
- Conoscere le raccomandazioni nutrizionali secondo i LARN e saper effettuare una valutazione dello stato nutrizionale.
- Sapere che cosa è un piano HACCP e a che cosa serve.
- Conoscere le principali norme dietetiche nelle varie patologie: obesità, diabete, tumori, malattie cardiovascolari.
- Intolleranze e allergie alimentari – celiachia.
- Saper individuare i componenti della Piramide Alimentare Mediterranea.
- Linee guida per una sana alimentazione.

UDA COMPETENZE

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Saper individuare e descrivere nella ricetta scelta i macronutrienti calorici (Protidi, glucidi, lipidi) e i micronutrienti non calorici (vitamine e sali minerali).

COMPETENZE: predisporre “cocktail” coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

ABILITÀ: Cogliere gli elementi di continuità e diversità delle abitudini alimentari italiane.

UDA COMPETENZE - **OBIETTIVI MINIMI**

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): Descrive e spiegare macronutrienti e micronutrienti e i principi base di una dieta sana ed equilibrata.

COMPETENZE: uso e abuso di bevande alcoliche: gli effetti dell'alcol sul corpo; la soglia del rischio, l'uso di alcol tra gli adolescenti, intossicazione acuta da alcol

ABILITÀ: Competenze in materia di consapevolezza ed espressione culturale.

6. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche effettuate sono state orali, ma soprattutto e più frequentemente scritte. È stato monitorato via via il raggiungimento degli obiettivi disciplinari e il corretto utilizzo del linguaggio specifico della disciplina. Alla fine di ogni argomento sono state fatte domande agli alunni per monitorare gli argomenti appresi e soprattutto venivano dati spunti su come collegarli tra loro.

7. STRUMENTI UTILIZZATI



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Libro di testo in adozione: "Scienza e cultura dell'alimentazione" per le classi quinte – LUCA LA FAUCI – Markes Rizzoli Edizioni 2023

RELAZIONE FINALE

Subentrata alla metà dell'anno scolastico, gli alunni presentavano un livello di preparazione modesto, con lacune pregresse, anche consistenti. Pertanto, sono stati ripresi i programmi relativi alle precedenti annualità, in modo tale da consolidare basilari concetti. A tale scopo, sono stati forniti schemi, sintesi e mappe concettuali, per consentire il chiaro apprendimento delle tematiche più importanti, senza tralasciare il richiamo ed eventualmente l'approfondimento degli argomenti necessari per proseguire nello svolgimento dei programmi. Gli alunni hanno dimostrato da subito, interesse, spirito collaborativo, rispetto della docente e del lavoro svolto in classe, a tal punto che si è registrato, per la quasi totalità degli alunni, un miglioramento sia nel metodo di studio, sia nell'acquisizione delle tematiche affrontate. La programmazione ha subito un ridimensionamento a causa del sovrapporsi di numerose iniziative caratterizzanti l'indirizzo.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA LABORATORIO DEI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA – IP17

COMPETENZE DI BASE

- Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti locali e globali;
- Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.
- Essere sensibile alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- Svolgere la propria attività in équipe e integrando le proprie competenze con altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi a livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

Lo studente:

- Conosce i fattori di qualità degli alimenti e le caratteristiche delle certificazioni di qualità internazionali, comunitarie, nazionali e locali;
- Conosce e sa applicare la recente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari;
- Conosce e sa utilizzare i principali prodotti DOP e IGP regionali;
- Conosce il concetto di qualità alimentare;
- Conosce e sa applicare le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto;
- Conosce e sa applicare i diversi abbinamenti possibili;
- Conosce e sa applicare le regole per la decorazione dei piatti;
- Conosce e sa utilizzare le tecniche di tendenza;
- Sa operare in modo autonomo e nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento e utilizzando correttamente tutti gli strumenti messi a disposizione;
- Sa reperire informazioni sulla tracciabilità di un prodotto alimentare;
- Sa illustrare graficamente le operazioni produttive attraverso un diagramma di flusso.

OBIETTIVI MINIMI

Lo studente:

- Conosce gli alimenti di qualità, ed alcune caratteristiche di Tipicità;
- Conosce i principali fattori di qualità degli alimenti e le principali caratteristiche delle certificazioni di qualità internazionali, comunitarie, nazionali e locali;
- Conosce e sa applicare le informazioni principali relative alla recente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari;
- Conosce e sa utilizzare i principali prodotti DOP e IGP regionali;
- Conosce i fondamentali principi del concetto di qualità alimentare;
- Conosce e sa applicare le principali modalità di abbinamento degli ingredienti nel creare un piatto;
- Conosce alcuni abbinamenti possibili;
- Conosce le principali regole per la decorazione dei piatti;



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



- Sa operare nel pieno rispetto della normativa relativa alla sicurezza, interagendo con le figure di riferimento e utilizzando correttamente gli strumenti messi a disposizione;
- Sa reperire le principali informazioni sulla tracciabilità di un prodotto alimentare in etichetta.

ABILITÀ

Lo studente:

- Sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste;
- Sa leggere correttamente le informazioni principali contenute in un'etichetta;
- È in grado di individuare i principali prodotti DOP e IGP regionali; ed i fondamentali principi del concetto di qualità alimentare;
- Sa comporre i piatti abbinando tutti i gusti ed il corretto abbinamento cibo vino;
- Sa utilizzare gli elementi decorativi dando la giusta cromaticità al piatto;
- Lo studente sa utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri;
- Lo studente sa individuare tutti i rischi specifici del settore;
- Lo studente sa controllare i punti critici di un piano HACCP;
- Sa individuare le azioni correttive in caso di criticità;
- Sa effettuare una corretta prassi di pulizia e sanificazione;
- Sa riconoscere e prevenire le varie contaminazioni alimentari.

OBIETTIVI MINIMI

Lo studente:

- Sa riconoscere alcuni alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.
- Sa leggere correttamente le principali informazioni contenute in un'etichetta;
- È in grado di individuare i principali prodotti DOP e IGP regionali; ed i fondamentali principi del concetto di qualità alimentare;
- Sa comporre i piatti abbinando i principali gusti;
- Sa utilizzare gli elementi decorativi;
- Lo studente sa utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri;
- Lo studente sa individuare i principali rischi specifici del settore;
- Lo studente sa controllare i fondamentali punti critici di un piano HACCP;
- Sa effettuare una corretta prassi di pulizia e sanificazione;
- Sa riconoscere le principali contaminazioni alimentari.

CONTENUTI

La qualità degli alimenti

L'ecosostenibilità alimentare e le eccellenze locali

Il made in Italy agroalimentare

Preparare un piatto artigianale

La presentazione del piatto

Alcune tecniche di tendenza: il decreto legislativo 81/2008

I rischi specifici del settore ristorativo: la sicurezza alimentare

Applicazione pratica di un piano HACCP

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Test a risposta chiusa

Test a risposta multipla

Verifiche differenziate



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Verifiche per obiettivi minimi

Test a completamento

Test a risposta aperta

Riassunti

Relazioni

STRUMENTI UTILIZZATI:

Libro di testo cartaceo e/o digitale

Mappe concettuali

Dispense

Appunti

PC / Internet

App didattiche

RELAZIONE FINALE

Durante le lezioni teorico/pratiche abbiamo intrapreso un percorso legato alla manualità concentrandoci sulla cucina del territorio e sulla sostenibilità rivisitando alcune ricette tradizionali, fondendo tra loro tradizione ed innovazione; questo per preparare gli alunni all'esame di stato che vedrà impegnata la loro padronanza di linguaggio e abilità orali e pratiche.

Il gruppo-classe si presenta eterogeneo per quanto riguarda il rendimento scolastico, l'impegno, le abilità e le competenze acquisite. In generale, gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi didattici prefissati per l'anno scolastico, conseguendo risultati complessivamente buoni.

Dal punto di vista della partecipazione, la classe si è distinta in due sottogruppi: il primo ha mostrato un atteggiamento attivo e costante durante le lezioni e lo studio assegnato per casa; il secondo, invece, ha evidenziato una partecipazione più discontinua. Per quest'ultimo si è reso necessario adottare strategie di coinvolgimento e stimolo costanti.

Sotto il profilo comportamentale gli studenti hanno mantenuto un atteggiamento positivo e collaborativo.

Le studentesse e gli studenti hanno sempre partecipato con interesse a tutte le attività proposte sia scolastiche che extrascolastiche riguardanti la ristorazione: banchetti, manifestazioni, progetti e visite guidate, attraverso le quali hanno potuto accrescere e fortificare le loro competenze tecnico professionali.

Nel complesso, il bilancio dell'anno scolastico può considerarsi positivo, pur con le differenze individuali riscontrate all'interno del gruppo.

La programmazione prevista si è svolta regolarmente.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI LABORATORIO SERV. ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA – IP17

COMPETENZE DI BASE

competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare
competenza in materia di cittadinanza
competenza imprenditoriale
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- 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.
- 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.
- 3) Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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.
- 5) Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- 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.
- 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.

UDA 1 IL MENU E LE CARTE

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la storia della nascita dei menu Escoffier, quali menu e carte offrono le strutture ristorative, come avviene la redazione del menu, in che consiste la valutazione strutturale, come si stabilisce la composizione gastronomica, qual è l'influenza del territorio, quale relazione esiste tra cliente e pasto, quali sono i criteri di composizione grafica, come si struttura la carta dei vini.

COMPETENZE: Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

ABILITÀ: Riconoscere il ruolo centrale del menu, distinguere i diversi tipi di menu e di carta, costruire menu che tengano conto delle esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità gestionali.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): sintesi della storia di Escoffier, quali menu e carte offrono le strutture ristorative, come avviene la redazione del menu, quali sono i criteri di composizione grafica, come si struttura la carta dei vini.

COMPETENZE: Predisporre menu coerenti con il contesto e con il tipo di azienda enogastronomica. Saper includere un piatto alla lampada nel menu. Predisporre la carta dei vini

ABILITÀ: Riconoscere il ruolo centrale del menu, distinguere i diversi tipi di menu e di carta, costruire menu fisso.

UDA 2 – L'abbinamento cibo vino



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



CONOSCENZE (contenuti disciplinari): quali sono i componenti del vino quali alcoli contiene il vino quali alcoli contiene il vino, quali acidi organici, qual è la sequenza della degustazione, che cosa valuta l'esame visivo, esame del colore, limpidezza e trasparenza, cosa sono la consistenza e l'effervescenza, l'esame olfattivo, la classificazione dei sentori, l'esame gusto-olfattivo, quali sapori origina il vino, le sensazioni dermo-tattili la temperatura ideale di degustazione, sensazioni gusto olfattive, come abbinare cibo e vino abbinamenti per concordanza e contrapposizione. Come abbinare il vino alle principali pietanze. Esempi di abbinamenti con prodotti locali nazionali e internazionali

COMPETENZE: Distinguere i sapori fondamentali Proporre efficaci accostamenti di ingredienti fornendo le spiegazioni legate al gusto Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative di abbinamento Utilizzare il lessico adeguato per descrivere le sensazioni organolettiche vini e piatti

ABILITÀ: riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini attraverso le tecniche di degustazione, distinguere le tecniche di vinificazione e le caratteristiche che ne scaturiscono nel prodotto ottenuto, proporre un corretto abbinamento cibo-vino, eseguire l'analisi sensoriale del vino.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): qual è la sequenza della degustazione, che cosa valuta l'esame visivo, esame del colore, l'esame olfattivo, la classificazione dei sentori, l'esame gusto-olfattivo, quali sapori origina il vino, le sensazioni dermtattili la temperatura ideale di degustazione, sensazioni gusto olfattive, come abbinare cibo e vino abbinamenti per concordanza e contrapposizione. Come abbinare il vino ad alcune principali pietanze. Esempi di qualche abbinamento con prodotti locali.

COMPETENZE: Distinguere i sapori fondamentali Proporre qualche accostamento fornendo qualche spiegazione legate al gusto, Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte di abbinamento, descrivere le principali sensazioni organolettiche dei vini e piatti locali.

ABILITÀ: riconoscere le caratteristiche organolettiche dei vini attraverso le tecniche di degustazione, distinguere le tecniche di vinificazione, proporre qualche abbinamento cibo-vino.

UDA 3 – LA CUCINA REGIONALE

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la cucina regionale, la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza, tutte le regioni italiane

COMPETENZE: valorizzare la cucina tipica nazionale, saperla proporre in base al contesto e alle esigenze della clientela.

ABILITÀ: individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la cucina regionale, la cultura alimentare italiana, il valore della diversità, l'italianità come eccellenza, tutte le regioni italiane, (una ricetta per regione)

COMPETENZE: valorizzare i principali piatti della cucina tipica nazionale, saperli proporre in base al contesto e alle esigenze della clientela.

ABILITÀ: individuare e classificare le principali preparazioni tipiche delle regioni italiane.

UDA 4 - L'ENOLOGIA NAZIONALE

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): vitigni e vini delle regioni italiane.

COMPETENZE: valutare le caratteristiche un vino in base al territorio e al vitigno. Analizzare accuratamente gli alimenti sotto il profilo organolettico e sensoriale.

ABILITÀ: riconoscere i vini e i vigneti in base alla regione di produzione, valutare le caratteristiche organolettiche dei vini e degli alimenti.

OBIETTIVI MINIMI



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



CONOSCENZE (contenuti disciplinari): principali vitigni e vini di alcune regioni italiane. Definizioni e caratteristiche degli alimenti, principale classificazione caratteristiche organolettiche, l'analisi sensoriale e la degustazione

COMPETENZE: valutare le principali caratteristiche un vino in base al territorio e al vitigno. Analizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e sensoriale.

ABILITÀ: riconoscere i principali vini e i vigneti in base alla regione di produzione, valutare le principali caratteristiche organolettiche dei vini e degli alimenti.

UDA - EDUCAZIONE CIVICA

TUTELA DEI DATI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la tutela dei dati personali, quali obblighi per i siti dei ristoranti, le attività che devono adempiere alle norme GDPR, gli obblighi del sito, la raccolta dei dati rilasciati sui form specifici, le figure di data controller e data processor.

COMPETENZE: Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;

ABILITÀ: saper individuare i diritti alla tutela dei propri dati. Saper utilizzare un sito di un'azienda ristorativa/alberghiera in modo corretto

OBIETTIVI MINIMI

CONOSCENZE (contenuti disciplinari): la tutela dei dati personali, quali obblighi per i siti dei ristoranti, le attività che devono adempiere alle norme GDPR, gli obblighi del sito, la raccolta dei dati rilasciati sui form specifici, le figure di data controller e data processor.

COMPETENZE: Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;

ABILITÀ: saper individuare i diritti alla tutela dei propri dati. Saper utilizzare un sito di un'azienda ristorativa/alberghiera in modo corretto

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

FORMATIVA (Controllo in itinere del processo di apprendimento) test a risposta chiusa, multipla, verifiche orali, relazioni schemi, riassunti.

SOMMATIVA (Controllo del profitto ai fini della valutazione) prove strutturate scritte e orali

STRUMENTI UTILIZZATI: libro di testo, schemi, mappe, riassunti, videolezioni e siti internet.

RELAZIONE

Per quanto riguarda l'andamento didattico disciplinare la classe ha fatto registrare risultati diversificati, la maggioranza ha dimostrato interesse e partecipazione alle attività proposte e rispetto verso i docenti, i compagni di classe e l'ambiente scolastico. La frequenza per alcuni è stata discontinua, per questo la programmazione disciplinare ha subito rallentamenti e/o semplificazioni per tutti gli alunni, allo scopo di toccare la maggior parte delle tematiche previste, almeno negli aspetti fondamentali. Alcuni alunni sono riusciti ad avere un profitto medio-alto impegnandosi costantemente, per gli altri comunque il profitto raggiunge la sufficienza.

Le competenze professionali inoltre sono state affinate attraverso impegnative attività di PCTO svolte sia in contesto scolastico (partecipando a banchetti, manifestazioni, progetti) sia attraverso visite guidate, stage in aziende enogastronomiche del territorio soprattutto nel secondo biennio.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA – IP17

1. COMPETENZE DI BASE

La programmazione didattica ha puntato allo sviluppo delle seguenti competenze di base:

- Competenza alfabetico funzionale;
- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza imprenditoriale.

2. COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

Gli alunni hanno acquisito le seguenti competenze specifiche di indirizzo:

- Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati;
- Individuare strategie appropriate per la risoluzione dei problemi
- Conoscere la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

3. ABILITÀ

Gli alunni hanno sviluppato le seguenti abilità:

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico;
- Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche;
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato;
- Conoscere le differenze tra il marketing strategico e il marketing operativo;
- Saper individuare le fasi del marketing strategico;
- Saper individuare, in semplici situazioni, gli strumenti del marketing operativo (leve di marketing mix)
- Individuare le principali differenze tra i marchi di qualità alimentare (DOP, IGP, STG, etc.);

4. CONTENUTI

Di seguito i contenuti disciplinari sviluppati con il supporto del libro di testo:

MODULO N.0 - L'analisi dei costi delle imprese turistico- ristorative (libro della classe 4)

Lezione 2) I metodi di calcolo dei costi

- I principali metodi di calcolo dei costi full costing e direct costing

Lezione 3) Il diagramma di redditività

- Break even analysis;

Lezione 4) La fissazione del prezzo di vendita

- Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative

MODULO 0 - OBIETTIVI MINIMI

Applicare i metodi di calcolo dei costi in casi semplici, utilizzo della Break Even Analysis; calcolo del prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative in casi semplici.

MODULO A - IL MERCATO TURISTICO:

Lezione 1) Il mercato turistico internazionale:

- Caratteri del turismo;
- Fattori che influenzano il turismo internazionale.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Lezione 2) Gli organismi e le fonti normative internazionali:

- Cenni sugli organismi internazionali (UNWTO, WTTC, ONU) e sulle fonti normative comunitarie.

Lezione 3) Il mercato turistico nazionale:

- Domanda e offerta turistica;
- Indicatori della domanda e dell'offerta turistica.

Lezione 5) le nuove tendenze del turismo

- Le nuove tendenze del turismo (turismo sostenibile, slow, culturale, esperienziale, enogastronomico)

MODULO A - OBIETTIVI MINIMI

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale. Cenni ai principali Organismi e alle principali normative di riferimento del mercato turistico.

MODULO B - IL MARKETING

Lezione 1) Il Marketing aspetti generali:

- Che cos'è il marketing;
- Differenze tra marketing strategico ed operativo;
- Il marketing turistico.

Lezione 2) Il Marketing strategico:

- Le fasi del marketing strategico;
- Le fonti informative del marketing strategico;
- Analisi: interna, della concorrenza, della domanda;
- La segmentazione;
- Il targeting e il posizionamento.

Lezione 3) Il Marketing operativo:

- Caratteristiche del prodotto (definizione di prodotto; differenza tra prodotto, gamma e linea; le fasi del ciclo di vita dei prodotti);
- Il prodotto turistico (il prodotto delle imprese ricettive e ristorative);
- La leva del prezzo (elementi che influenzano le scelte di prezzo);
- I Canali distributivi;
- La Comunicazione e le forme di comunicazione.

MODULO B - OBIETTIVI MINIMI

Il Marketing e le sue fasi (Marketing Strategico e Marketing Operativo) nel settore turistico-ristorativo.

MODULO D - LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO

Lezione 1) Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro:

- Cenni su che cosa dispone il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro?

Lezione 2) Le norme di igiene alimentare:

- Cenni su di cosa si occupa la normativa alimentare?; Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti;

Lezione 3) I contratti delle imprese ristorative:

- Principali differenze tra i contratti di banqueting e di catering

MODULO D - OBIETTIVI MINIMI

Cenni sulla vigente normativa del settore igienico-alimentare e sulla tracciabilità dei prodotti alimentari. Principali differenze tra i contratti di banqueting e di catering

MODULO E - LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Lezione 1) Le abitudini alimentari:

- i principali fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari.

Lezione 2) I marchi di qualità alimentare:

- Che cos'è un marchio;
- I marchi di qualità alimentare (DOP, BIO, DOC, DOCG);
- I prodotti a Km 0.

MODULO E - OBIETTIVI MINIMI

I principali fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare e prodotti a Km zero.

5. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le verifiche sono state effettuate per constatare il raggiungimento degli obiettivi disciplinari e il corretto utilizzo del linguaggio attraverso esposizioni orali.

Formativa: Controllo in itinere del processo di apprendimento, domande brevi durante le ore di lezione, per ottenere un feedback costante.

Sommativa: Controllo profitto ai fini della valutazione (valutazioni orali). Equipollente.

6. STRUMENTI UTILIZZATI:

lezione partecipata supportata dall'utilizzo di slide sugli argomenti trattati, Libro di testo, dispense, mappe concettuali e appunti.

Utilizzo del LIBRO DI TESTO: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello, Gestire le Imprese Ricettive Up – Volume III, Milano, Rizzoli Education S.p.a., 2020.

RELAZIONE FINALE

Il gruppo-classe si presenta eterogeneo per quanto riguarda il rendimento scolastico, l'impegno, le abilità e le competenze acquisite. In generale, gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi didattici prefissati per l'anno scolastico, conseguendo risultati complessivamente sufficienti.

Dal punto di vista della partecipazione, la classe si è distinta in due sottogruppi: il primo ha mostrato un atteggiamento attivo e costante durante le lezioni; il secondo, invece, ha evidenziato una partecipazione più discontinua, che ha rallentato il processo di apprendimento. Per quest'ultimo si è reso necessario adottare strategie di coinvolgimento e stimolo costanti.

Sotto il profilo comportamentale, non sono emerse criticità rilevanti: gli studenti hanno mantenuto un atteggiamento generalmente positivo e collaborativo. La programmazione didattica ha subito una parziale riduzione, anche in ragione delle numerose attività scolastiche svolte durante le ore curricolari.

Nel complesso, il percorso formativo si è svolto in un clima sereno e costruttivo, favorendo lo sviluppo di competenze e la crescita personale degli alunni. Il bilancio dell'anno scolastico può considerarsi positivo, pur con le differenze individuali riscontrate all'interno del gruppo.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE – IP14

ROBOTICS

What is a Robot?

Fixed Robots

Mobile Robots

Remote Control Robots

Autonomous Control Robots

Robotics & Society

The Myth of Talos

Isaac Asimov - The three laws of robotics

Steven Spielberg - AI, Artificial Intelligence

Humanoid Robots: Implications and Innovations

Humanoid Robots - Sophie

Robotics and Ethics

FROM THE FIRST TO THE FOURTH INDUSTRIAL REVOLUTION

The First Industrial Revolution

The Second Industrial Revolution

The Third Industrial Revolution

The Fourth Industrial Revolution

Comparisons between the four revolutions

TELECOMMUNICATIONS AND NETWORKS

Communication

Means of transmission

Ground transmission

Telecommunication cables

Optical fibres

Air transmission

Radio

Mobile phones and smartphones

Computer History - From the Pascaline to the IBM

Alan Turing, Bletchley Park and WWII

SOLAR PANEL AND HOME SOLAR SYSTEM

Solar Panel - What is it and How it works

Solar Energy – Home applications

Solar Energy and Domotics

Advantages and disadvantages

OBIETTIVI MINIMI



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Area lessicale: semplici vocaboli di uso comune relativi alla robotica; semplici vocaboli di uso comune relativi alle comunicazioni e alla tecnologia; semplici vocaboli di uso comune relativi all'automazione domestica e all'energia fotovoltaica. Funzionamento di alcuni tratti dell'Unione Europea e dei governi del Regno Unito e degli Stati Uniti.

Funzione comunicativa: saper descrivere parti robotiche ed il loro funzionamento; descrivere le trasmissioni comunicative basilari e i componenti che fanno parte anche della vita nel laboratorio di scuola; descrivere il sistema di automazione domestica domestico ed il pannello fotovoltaico in modo semplice ed immediato; descrivere in modo basilare l'unione europea ed i punti chiave dei governi britannico ed americano.

COMPETENZE:

Esprimersi con semplici frasi sui concetti di robotica, comunicazione, automazione domestica, energia domestica; saper spiegare un concetto in termini semplici attraverso esempi pratici e quotidiani facendo riferimento alle attività laboratoriali. Saper fare un semplice confronto tra la politica europea, britannica ed americana.

ABILITÀ:

Interagire in brevi conversazioni. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili; saper spiegare un concetto in termini semplici attraverso esempi pratici e quotidiani.

METODOLOGIE E MEZZI

Così come esposto nella programmazione annuale, si è cercato di sviluppare le competenze sia espressive che di rielaborazione critica attraverso:

- l'uso costante della lingua inglese, sia da parte dell'insegnante che degli allievi, una volta appresi i contenuti, per cementificare le abilità comunicative;
- utilizzo di risorse audiovisive e materiali per enfatizzare le caratteristiche di alcuni argomenti trattati;
- il costante parallelismo degli argomenti trattati con le materie di indirizzo attraverso esempi pratici e presenti nella vita quotidiana.

Vorrei aggiungere che la centralità data allo studio di argomenti trattati all'interno dei laboratori di indirizzo, come stabilito all'inizio dell'anno scolastico, è stata utilizzata per cercare di favorire lezioni dialogate e stimolare quindi il contributo personale degli allievi attraverso attività guidate, affinché gli studenti stessi trovasero le caratteristiche degli argomenti analizzati per poi inserirli nel proprio contesto laboratoriale. Gli studenti sono stati pertanto abituati a vedere i vari materiali come strettamente collegati e ad approcciare lo studio in modo critico e mai meramente mnemonico.

Sul piano della realizzazione didattica si è fatto pertanto ricorso a:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione laboratoriale
- cooperative learning

STRUMENTI DIDATTICI E MATERIALI

Dispense create con powerpoint

Audiovisivi e Oggetti

MODALITA' DI VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

I criteri di valutazione e le modalità di verifica adottate (orali e scritte) sono quelli già definiti nella programmazione annuale:

- Interrogazioni individuali
- Interventi personali
- Questionari a risposte aperte e chiuse



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Trattazioni sintetiche di argomenti di studio

C'è inoltre da aggiungere che le verifiche sono state sempre strettamente collegate al percorso didattico e finalizzate a controllare il raggiungimento progressivo degli obiettivi. Sono state pertanto adottate due tipologie di verifica, una formativa e una sommativa.

Per quanto riguarda la prima è stata svolta nel corso di tutte le lezioni tramite veloci sondaggi di quanto emerso nelle lezioni precedenti, anche attraverso la disamina veloce degli aspetti tematici emersi dall'analisi degli argomenti al fine di stimolare capacità di espressione e coinvolgimento nell'attività didattica. Tale costante monitoraggio ha consentito agli allievi di orientarsi nelle attività di studio e all'insegnante ha fornito elementi di valutazione utili ad integrare la valutazione sommativa.

Per quanto riguarda la valutazione sommativa, essa è espressa in voti decimali secondo criteri concordati nel Consiglio di Classe e secondo punteggio concordato con il Dipartimento di lingue, sempre stabilito secondo un punteggio percentuale.

La valutazione interperiodale e quelle finali hanno tenuto conto delle valutazioni espresse sia nelle verifiche formative sia in quelle sommative, nonché dell'interesse, dell'impegno e dei miglioramenti ottenuti rispetto ai livelli iniziali.

INIZIATIVE DI SOSTEGNO E INTEGRAZIONE

Sono state attivate tutte quelle iniziative didattiche mirate a migliorare il metodo di lavoro. Sono stati inoltre svolti alcuni pomeriggi di potenziamento/recupero durante la seconda parte del secondo quadrimestre.

RELAZIONE

Nel corso dell'anno la classe ha dimostrato interesse ed impegno costanti nei confronti della disciplina, presentando in parte delle lacune nelle conoscenze linguistiche pregresse che non è stato possibile colmare nei due anni di insegnamento in questa classe date le poche ore settimanali a disposizione. La partecipazione alle lezioni è sempre stata adeguata tranne rare eccezioni, seppur resa talvolta difficoltosa dalle numerose assenze dell'intera classe o di parte di essa; la frequenza alle lezioni è stata infatti saltuaria e discontinua da parte di alcuni componenti del gruppo classe. Sono state proposte diverse metodologie didattiche per stimolare l'interesse degli studenti, trovando sempre un riscontro positivo ed un'apertura ad un dialogo ed al dibattito etico, mostrando anche una maturità non comune in ragazzi della loro età, ma soprattutto un'apertura mentale verso le opinioni e le idee dell'altro. Il clima nella classe è sempre stato sereno ed armonioso e c'è sempre stato un dialogo costruttivo ed un ottimo rapporto umano, sia tra pari che con la docente, che ha indubbiamente favorito l'attività didattica.

Gli obiettivi minimi riguardanti le **conoscenze, competenze e abilità** in relazione al programma di lingua e civiltà così come esposti nella relazione di programmazione di inizio d'anno sono stati raggiunti in modo omogeneo da tutti gli allievi. È possibile individuare tre fasce: la prima caratterizzata da un livello più che discreto, formata da alcuni studenti che dimostrano di saper utilizzare con buona sicurezza le strutture linguistiche afferenti il livello linguistico di appartenenza della classe quinta e di avere una buona fluidità espositiva; una fascia centrale, che ha raggiunto livelli di competenza espositiva sufficiente; una fascia più bassa, che presenta una scarsa competenza espositiva degli argomenti trattati.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE – IP17

MODULO N. 1 – "Kitchen and equipment"

Tempi di realizzazione: settembre - novembre

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Kitchen configurations; kitchen design and area; equipment; food preparation appliances; cooking appliances; refrigerating appliances; cookware; kitchen utensils; knives.

AREA COMUNICATIVA

Describing kitchen areas and useful equipment.

ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (kitchen configurations and equipment) a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi all'attrezzatura da cucina degli chef.

ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (beverages) a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi al wine pairing e ai diversi tipi di beverages disponibili presso strutture ricettive.

COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Kitchen areas; main kitchen equipment.

AREA COMUNICATIVA

Describing kitchen areas.

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali sull'organizzazione di una cucina. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi ai diversi tipi di attrezzatura; riconoscere vocaboli principali inerenti all'attrezzatura da cucina.

MODULO N. 2 – "Diet and nutrition"

Tempi di realizzazione: dicembre - marzo

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Healthy eating; the mediterranean diet; alternative diets; special diets for food allergies and intolerances.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



AREA COMUNICATIVA

Talking about dietary habits and needs

ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (dieta e nutrizione), a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.

Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi ai diversi tipi di diete e alla differenza tra allergie e intolleranze.

Esporre il proprio punto di vista riguardo le migliori scelte alimentari.

COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Area lessicale:

La dieta mediterranea; gli alimenti che danno allergie e intolleranze.

Area Grammaticale:

Verbi modali più comuni per esprimere doveri/suggerimenti.

Funzione comunicativa:

Parlare delle abitudini alimentari sane e delle allergie e intolleranze.

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali sulla dieta mediterranea. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi alle allergie e alle intolleranze; riconoscere vocaboli principali inerenti alla dieta mediterranea e alle allergie e intolleranze.

COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

MODULO N. 3 – "Basic ingredients"

Tempi di realizzazione: marzo - aprile

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

AREA LESSICALE

Flour: wheat flour and alternative flours; sweeteners; leavening agents.

AREA COMUNICATIVA

Choosing the basic ingredients for a recipe and giving reasons.

ABILITÀ:

Capire i punti principali di interventi complessi su argomenti concreti e astratti (farine, agenti lievitanti e dolcificanti), a condizione che il linguaggio sia articolato in modo standard.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Produrre brevi testi scritti e orali coerenti e coesi, relativi ai diversi tipi di farine e alla loro scelta ed utilizzo dandone motivazione.

COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B1+ del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:

comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico) sia professionale; produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Area lessicale:

Flour: wheat flour and alternative flours; basic sweeteners and yeast

Funzione comunicativa:

Delineare la scelta degli ingredienti principali di una ricetta.

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali sugli ingredienti base di una ricetta (farine, lievito e dolcificanti). Comprendere, in modo generico, argomenti relativi agli ingredienti base; riconoscere vocaboli principali inerenti.

COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

MODULO N. 4 – "Safety procedures"

Tempi di realizzazione: maggio

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

Area lessicale:

Food safety; HACCP; HACCP principles; food contamination; risks and preventive measures; food preservation; workplace safety.

Funzione comunicativa:

Talking about rules and procedures

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi articolate in linguaggio standard su argomenti familiari e relativi HACCP, i metodi di conservazione degli alimenti, utilizzando lessico settoriale.

Comprendere frasi ed espressioni di uso frequente relative alla sfera professionale; scrivere testi articolati ma di relativa lunghezza su argomenti inerenti alla sfera professionale.

COMPETENZE:

Uso della lingua nelle quattro abilità riconducibile al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue:



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



comprendere testi orali e scritti inerenti a tematiche di interesse sia personale sia scolastico (ambiti sociale, letterario, artistico); produrre testi orali e scritti per riferire fatti, descrivere situazioni, argomentare e sostenere opinioni; interagire nella lingua straniera in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; analizzare e interpretare gli aspetti relativi alla cultura dei paesi in cui si parla la lingua, con attenzione a tematiche comuni a più discipline; saper riflettere sul sistema e sugli usi linguistici, nonché sui fenomeni culturali; essere consapevoli di analogie e differenze culturali sia nel contatto con culture altre sia all'interno della propria; comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, contenuti di discipline non linguistiche (CLIL).

Obiettivi minimi specifici dell'Unità in termini di:

CONOSCENZE (contenuti disciplinari):

CONOSCENZE:

Area lessicale:

L'HACCP. Le fasi dell'HACCP.

Funzione comunicativa:

Parlare delle fasi dell'HACCP

ABILITÀ:

Esprimersi con frasi semplici e convenzionali per elencare le fasi dell'HACCP. Comprendere, in modo generico, argomenti relativi alla sicurezza e conservazione dei cibi.

COMPETENZE:

Interagire in brevi conversazioni inerenti alla sfera professionale. Riconoscere le parole chiave all'interno di un testo per reperire informazioni utili.

Metodologie	Strumenti di valutazione	Strumenti e sussidi
Lezione frontale Lezione partecipata Esercitazioni pratiche Metodo induttivo Lavoro di gruppo Discussione guidata Simulazione Altro/i (specificare): role playing, flipped classroom, peer to peer	Prova scritta Colloquio Interventi dal banco Prove strutturate Elaborati individuali Elaborati di gruppo Classroom	Testo/i di adozione Piattaforma G- Suite Altre piattaforme digitali Argo DidUP Risorse documentali su rete Audiovisivi Software didattico / applicativo Altro/i (specificare): mappe e contenuti riassuntivi e semplificati.

RELAZIONE

La partecipazione e l'impegno in generale non sono stati sempre costanti ed hanno condizionato il raggiungimento di un profitto soddisfacente. Tuttavia, alcuni studenti si sono distinti per capacità linguistiche, continuità nell'impegno e nello studio individuale. Dal punto di vista della competenza strettamente linguistica si evidenzia la presenza di una studentessa madrelingua inglese, mentre un gruppo ristretto femminile dimostra una buona proficiency tale da articolare discorsi orali ben strutturati. La restante componente dimostra comunque un profitto sufficiente.

Dal punto di vista relazionale il gruppo classe, pur mantenendo distinte le singole individualità, dimostra elevate caratteristiche di solidarietà e riesce a compattarsi nei momenti di maggiore difficoltà.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA TEDESCA – IP17

COMPETENZE DI BASE

- Comprendere ed esprimersi in lingua tedesca su temi legati al settore enogastronomico e turistico-alberghiero.
- Comprendere brevi testi orali e scritti di uso quotidiano e professionale.
- Utilizzare semplici strutture grammaticali e lessicali relative alla comunicazione con il cliente.
- Interagire in modo educato e corretto in contesti lavorativi (hotel, ristorazione).

COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Gestire conversazioni di accoglienza e servizio clienti nel settore alberghiero utilizzando formule adeguate in lingua tedesca.
- Presentare e descrivere pietanze e bevande in modo chiaro e pertinente.
- Comprendere e utilizzare correttamente il linguaggio tecnico del settore enogastronomico.
- Raccogliere ordinazioni e soddisfare richieste degli ospiti rispettando le consuetudini linguistiche e culturali.

ABILITÀ

- Comprendere e utilizzare il lessico specifico legato ai pasti (colazione, brunch, pranzo, cena) in un contesto alberghiero.
- Presentare e illustrare correttamente un menù in lingua tedesca, adattandolo alle esigenze del cliente.
- Formulare domande appropriate per raccogliere le preferenze alimentari degli ospiti e rispondere alle loro richieste.
- Utilizzare formule di cortesia, richieste e offerte tipiche del settore, mantenendo un registro linguistico professionale.
- Gestire scambi comunicativi semplici ma efficaci con ospiti madrelingua tedesca.
- Applicare in maniera corretta le principali strutture grammaticali all'interno di brevi dialoghi professionali.
- Sostenere role-play e simulazioni di situazioni reali in ambito lavorativo con autonomia e appropriatezza.

CONTENUTI

MODULO N. 1 - STRUTTURE GRAMMATICALI FONDAMENTALI PER LA COMUNICAZIONE IN AMBITO QUOTIDIANO

- Articoli determinativi e indeterminativi
- Pronomi interrogativi
- i casi nominativo, accusativo e dativo
- Preposizioni con reggenza di caso
- Verbi modali e verbi riflessi
- Frasi negative con *nicht* e *kein*
- Posizione di soggetto, verbo e dei complementi all'interno delle proposizioni
- Morfologia e concordanza di sostantivi e aggettivi

MODULO N. 1 - OBIETTIVI MINIMI

- Articoli determinativi e indeterminativi
- Pronomi interrogativi
- i casi nominativo, accusativo e dativo
- Preposizioni con reggenza di caso



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



- Verbi modali e verbi riflessi
- Frasi negative con *nicht* e *kein*
- Posizione di soggetto, verbo e dei complementi all'interno delle proposizioni
- Morfologia e concordanza di sostantivi e aggettivi

MODULO N. 2 – NICHT NUR FRÜSTÜCK: FRÜSTÜCK, BRUNCH, MITTAG-UND ABENDESSEN

CONTENUTI:

- introduzione tema della colazione e degli altri pasti, elenco dei vocaboli con i relativi articoli determinativi;
- descrizione pietanze, bevande e abitudini alimentari;
- la forma di cortesia con *möchten*;
- descrivere pietanze, bevande, abitudini alimentari, parlare con gli ospiti usando il registro adeguato, chiedere che cosa desiderano gli ospiti, prendere le ordinazioni, informarsi su preferenze e gradimento.

MODULO N. 2 - OBIETTIVI MINIMI

CONTENUTI:

- conoscere il lessico di base relativo ai pasti principali (colazione, pranzo, cena) e saper associare correttamente i vocaboli agli articoli determinativi.
- descrivere semplici pietanze, bevande e abitudini alimentari personali e altrui.
- utilizzare la forma di cortesia con *"möchten"* in contesti comunicativi.
- interagire in situazioni simulate legate all'ambito della ristorazione:
- descrivere cibi e bevande in modo semplice e comprensibile;
- rivolgersi agli ospiti con il registro formale adeguato;
- chiedere che cosa desiderano gli ospiti;
- prendere semplici ordinazioni;
- chiedere e comprendere preferenze e giudizi.

MODULO N. 3 – IN DER KÜCHE: VORBEREITUNGSARBEITEN UND GARMETHODEN

CONTENUTI:

- Costruzione delle frasi impersonali con *man*
- Costruzione delle frasi passive al presente
- preparazione di cibi asciutti, umidi, e altri tipi di preparazione, metodi di cottura combinata e semplice;
- descrizione dei metodi di preparazione e di cottura dei cibi, comprensione e traduzione di ricette e menù
- Espressioni per consigliare pasti e bevande.

MODULO N. 3 - OBIETTIVI MINIMI

CONTENUTI:

- Costruzione delle frasi impersonali con *man*
- Costruzione delle frasi passive al presente
- Lessico e strutture relative alla preparazione di cibi asciutti, umidi e altre tipologie; metodi di cottura semplice e combinata
- Descrizione dei metodi di preparazione e di cottura dei cibi; comprensione e traduzione di ricette e menù
- Espressioni per consigliare pasti e bevande

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

- Verifiche scritte con quesiti a risposta multipla e aperta, esercizi di completamento e produzione scritta, interrogazioni ed esposizioni orali.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



- Simulazioni orali di situazioni lavorative (accoglienza, servizio a tavola).
- Osservazione sistematica del lavoro in classe (partecipazione, interazione).
- Prove pratiche di *role-playing*.
- Valutazione delle competenze raggiunte tramite griglie di osservazione e rubriche valutative.
- Attenzione particolare all'acquisizione del lessico tecnico di settore e alla capacità di interazione.

6) STRUMENTI UTILIZZATI:

- Libro di testo AA. VV. (2020). *Paprika Neu Extra. Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal. Hoepli.*
- Dispense fornite dal docente.
- Schede lessicali e grammaticali specifiche per il settore alberghiero.
- Simulazioni e *role-play* di situazioni professionali.

RELAZIONE FINALE:

Il gruppo presenta un'elevata varietà in termini di rendimento, partecipazione, competenze e livelli di apprendimento raggiunti, rendendo il contesto educativo particolarmente eterogeneo.

Il percorso scolastico del gruppo ha risentito in modo significativo della mancanza di continuità didattica dovuta all'alternarsi frequente di docenti di tedesco negli anni precedenti. Questo ricambio frequente ha ostacolato la costruzione di un approccio metodologico stabile e coerente: ogni docente subentrato ha dovuto investire tempo per valutare nuovamente la situazione della classe, ridefinire le priorità educative e stabilire un nuovo rapporto con gli studenti. Ciò ha inevitabilmente rallentato l'acquisizione graduale e strutturata della lingua, rendendo più complesso il consolidamento delle conoscenze e delle abilità fondamentali.

Nonostante tali ostacoli, la classe ha comunque raggiunto i traguardi minimi previsti per l'anno scolastico, con risultati complessivamente positivi. Si evidenzia una differenza nei livelli di partecipazione: da una parte, un gruppo motivato e regolare nella frequenza e nell'impegno; dall'altra, alcuni studenti con una partecipazione meno costante, per i quali sono stati necessari interventi di sostegno e stimolo.

Sul piano della convivenza scolastica, il comportamento degli studenti è stato corretto, collaborativo e rispettoso. Non si sono verificati episodi problematici di rilievo. La progettazione didattica ha subito alcune modifiche, rese necessarie sia dal contesto descritto, sia dalla partecipazione della classe a diverse attività scolastiche inserite nell'orario ordinario.

In sintesi, nonostante le difficoltà incontrate e le diversità individuali, l'esperienza didattica si è svolta in un clima positivo e favorevole allo sviluppo personale e formativo degli studenti, consentendo un bilancio finale soddisfacente.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA – IP14 E IP17

CONTADINI M ITINERARI DI IRC 2.0 "SCHEDE TEMATICHE PER LA SCUOLA SUPERIORE"

1) COMPETENZE DI BASE:

- sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Saper calare la visione cristiana in un proprio personale progetto di vita aperto alle sfide etiche e di responsabilizzazione personale. Riuscire in un lavoro di discernimento utile a comprendere la propria vocazione ed ad argomentare sulle scelte compiute.

3) ABILITÀ

- confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana, nel quadro di differenti patrimoni culturali e religiosi presenti in Italia, in Europa e nel mondo
 - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali
- opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo
 - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali
 - riconosce in opere artistiche, letterarie e sociali i riferimenti biblici e religiosi che ne sono all'origine e sa decodificarne il linguaggio simbolico
- collega, alla luce del cristianesimo, la storia umana e la storia della salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo
 - descrive l'incontro del messaggio cristiano universale con le culture particolari e gli effetti che esso ha prodotto nei vari contesti sociali
 - rintraccia, nella testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi, il rapporto tra gli elementi spirituali, istituzionali e carismatici della Chiesa

4) CONTENUTI

MODULO 1: La vita morale:

- Il parametro tecnocratico nelle società occidentali. Riflessioni sulle argomentazioni ascoltate in classe del Prof. Maurizio Galimberti. La necessità del buono e del bello nella società contemporanea.
- Il video sull'ex camorrista Davide Cerullo: l'orrore e la scoperta della bellezza. La cultura come salvezza dal mondo della criminalità.
- Egesi del film "La zona d'interesse" sui temi del Nazismo.

MODULO 2: L'identità umana e divina di Gesù Cristo

- Il Natale
- La Pasqua



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



- La divisione tra vita privata e ministero pubblico di Gesù: chi è il Figlio dell'uomo nella Bibbia; parabole e miracoli.
- Chi è Gesù nel Cristianesimo. Il concetto di Regno dei Cieli.
- Il paradosso delle Beatitudini evangeliche.
- Le tentazioni di Satana. Egesi biblica ed attualizzazione.

MODULO 3: Magistero ecclesiale e confronto

- Il magistero della Chiesa sui rapporti tra Cristianesimo Cattolico ed altre confessioni.
- Analisi delle statistiche sulla diffusione delle diverse religioni nel mondo. Prospettive al 2050.
- Il valore della preghiera e perché per il credente essa è la cosa più importante nella vita: la prova di Abramo.
- Islam: I cinque pilastri, cenni sulla vita di Maometto, influenze ebraiche e cristiane nell'Islam.

MODULO 4: Cristianesimo e Chiesa

- Temi iconografici della Natività. Sette tra le più belle rappresentazioni del Natale nella storia dell'arte.
- Il valore del perdono: la storia dei coniugi Enza e Salvo.
- La laicità dello Stato e l'insegnamento della religione cattolica nelle scuole: rileggiamo la normativa e analizziamo le ragioni storiche e culturali del suo inserimento come materia curricolare.
- L'elezione del pontefice. Storia del conclave.

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

- Feedback durante le lezioni
- Domande orali in classe
- Presentazioni di lavori di gruppo

6) STRUMENTI UTILIZZATI:

- Lezioni frontali
- Lezioni con utilizzo di dispositivi multimediali: LIM, link a siti internet, video Youtube ed uso dei social più diffusi.

7) OBIETTIVI MINIMI (legati ai 4 moduli)

Modulo 1 La vita morale

CONOSCENZE: approfondisce, in una riflessione sistematica, gli interrogativi di senso più rilevanti

COMPETENZE: riflette sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano e sviluppa un suo senso critico per un progetto di vita

ABILITÀ: confronta orientamenti e risposte cristiane in rapporto ad altre realtà culturali e religiose

Modulo 2 L'identità umana e divina di Gesù

CONOSCENZE: rileva, nel cristianesimo, la centralità del mistero pasquale

COMPETENZE: valutare la dimensione religiosa della vita umana a partire dalla conoscenza della Bibbia e della persona di Gesù Cristo

ABILITÀ: riconosce i diversi patrimoni culturali delle differenti religioni

Modulo 3 Magistero ecclesiale e confronto

CONOSCENZE: approfondisce gli interrogativi di senso più rilevanti

COMPETENZE: utilizza con sufficiente autonomia le fonti autentiche della fede cristiana

ABILITÀ: opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Modulo 4 Cristianesimo e Chiesa

CONOSCENZE: - conosce gli snodi principali della storia della Chiesa

COMPETENZE: coglie l'incidenza del Cristianesimo nella cultura contemporanea

ABILITÀ: riconosce la testimonianza cristiana di figure significative di tutti i tempi

8) Griglie di valutazione scritte e orali

Griglia differenziata BES

RELAZIONE

La classe ha seguito con profitto buono, in alcuni casi distinto, la materia, con punte di interesse su temi specifici svolti nel corso dell'anno, soprattutto in materie a tema etico, oltre che sui temi della vita di fede. Complessivamente più che buona l'argomentazione logica. A questo proposito gli alunni sono stati continuamente stimolati con dibattiti tematici, lavori di ricerca a gruppi, presentazioni, tramite cui hanno avuto la possibilità di cimentarsi con argomentazioni logiche su sfondo etico in confronto con la visione religiosa dell'esistenza, principalmente cristiana, ma anche aperta al dialogo con quella di altre confessioni. Il programma è stato svolto solo parzialmente per i numerosi impegni scolastici della classe ed è stato modificato per soddisfare le esigenze didattiche ed educative emerse nel corso dell'anno.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE – IP14 E IP17

1) COMPETENZE DI BASE

- Collaborare e partecipare per un dialogo educativo costruttivo
- Conoscere i termini specifici del linguaggio disciplinare e il loro uso contestualmente corretto

2) COMPETENZE SPECIFICHE DI INDIRIZZO

- Avere consapevolezza dell'importanza dell'attività fisica e sportiva nella vita e nello sviluppo dell'individuo.
- Acquisizione di adeguate conoscenze tecniche per lo svolgimento degli esercizi di base a corpo libero e di muscolazione, sia in piedi che a terra, anche con l'ausilio di bilancieri, manubri, ecc.
- Conoscenza dei concetti base per un buon Riscaldamento Sportivo; relativa conoscenza dei principali esercizi di allungamento muscolare.
- Acquisizione delle conoscenze basilari per riconoscere i principali infortuni sportivi ed il relativo primo soccorso.
- Conoscenza delle varie andature di corsa, salto degli ostacoli, salto in lungo e getto del peso.
- Acquisizione della capacità di servirsi di movimenti di sicurezza quali la rotolata avanti ed indietro proprie della ginnastica.
- Conoscenza a grandi linee del Sistema Energetico Aerobico ed Anaerobico, calcolo delle relative soglie sia aerobica che anaerobica tramite formula di Karvonen. Test pratici del significato di allenamento, per la corsa, a "soglia".

3) ABILITÀ

- Saper collegare i contenuti con forme di ragionamento e/o di organizzazione
- Saper esporre i concetti con proprietà di linguaggio, utilizzando il lessico proprio della disciplina
- Saper esprimere valutazioni fondatamente critiche su idee, fatti, argomentazioni
- Saper eseguire in modo corretto e sicuro i gesti tecnico-pratici delle varie discipline svolte

4) CONTENUTI

Scienze Motorie:

Teoria e pratica del Riscaldamento Sportivo: cenni agli aspetti fisiologici ed ai motivi per cui lo si esegue, dal miglioramento della prestazione alla prevenzione degli infortuni.

Esecuzione corretta dei principali esercizi a corpo libero, sia a terra che in piedi, con o senza attrezzi.

Esecuzione corretta dei principali esercizi di stretching.

Conoscenza del protocollo R.I.C.E. per il primo soccorso dei principali infortuni sportivi.

Conoscenza delle pratiche di primo soccorso, anche col defibrillatore.

Esecuzione corretta della corsa di velocità e di resistenza su pista di atletica leggera.

Esecuzione corretta del salto degli ostacoli in atletica leggera.

Esecuzione corretta del salto in lungo.

Esecuzione corretta del getto del peso con tecnica lineare O'Brien.

Capacità di eseguire movimenti di sicurezza quali la rotolata a terra, sia avanti che indietro.

Conoscenza del Sistema Energetico Aerobico ed Anaerobico.

Capacità di calcolo e del significato di Soglia Aerobica ed Anaerobica.

5) MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Verifiche pratiche individuali degli esercizi e dei gesti tecnici appresi.

Verifiche scritte in classe dei concetti appresi.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Raffaello Foresi”



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



6) STRUMENTI UTILIZZATI:

Lezione frontale sia teorica che pratica, articoli specifici del settore su internet (Boxedintorni e My Personal Trainer del CONI).

RELAZIONE FINALE

La classe presenta un profilo adeguato per quanto concerne gli standard disciplinari. Il rendimento si colloca nella fascia media e si evidenziano alcuni studenti che si distinguono aggiungendo votazioni elevate.

Il gruppo-classe nel suo complesso manifesta un buon interesse sia della parte pratica che teorica delle Scienze Motorie e Sportive. La classe nella quasi totalità risulta autonoma nell'impostazione del metodo di studio, pur presentando livelli di impegno discontinui.

DOCENTE



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO

CLASSE

DATA

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE (MAX 60 pt)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 (COMPETENZE TESTUALI) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	1-5	L'impostazione e l'articolazione del testo sono carenti, la coerenza e la coesione testuale sono spesso assenti	
	6-11	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano insufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, non risultano del tutto accettabili	
	12-17	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano un'organizzazione sufficiente/discreta degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, coerenza e coesione adeguate.	
	18-20	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano la presenza di solide capacità di ideazione e organizzazione degli argomenti intorno ad un'idea di fondo, completa coerenza e coesione nello svolgimento dei discorsi.	
INDICATORE 2 (COMPETENZE LINGUISTICHE) Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	1-5	L'elaborato rivela carenze nell'uso degli strumenti lessicali e semantici, la conoscenza insufficiente delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo	
	6-11	L'elaborato rivela insufficienti risorse lessicali e semantiche e la conoscenza non del tutto accettabile delle strutture grammaticali, del sistema ortografico e interpuntivo	
	12-17	L'elaborato rivela la presenza di risorse lessicali da accettabili a discrete, nonché la conoscenza essenziale delle strutture grammaticali; l'ortografia e la punteggiatura risultano corrette.	
	18-20	L'elaborato rivela ricchezza di risorse lessicali e sostanziale padronanza delle strutture morfosintattiche, del sistema ortografico e della punteggiatura.	
INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICO-CRITICHE) • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	1-5	Le informazioni risultano carenti, i commenti e le valutazioni personali poco coerenti o assenti	
	6-11	Le informazioni presenti nell'elaborato non risultano sufficienti; la rielaborazione e i commenti sono scarsamente personali	
	12-17	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali, se pur con differenti livelli di approfondimento.	
	18-20	L'elaborazione presenta ricchezza e precisione di informazioni e di dati; i commenti risultano coerenti e personali.	
PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE			/60

Somma dei punteggi	PUNTEGGIO IN CENTESIMI
Tipologia generale + Tipologia A	/100
Tipologia generale + Tipologia B	/100
Tipologia generale + Tipologia C	/100

Punteggio totale della prova in ventesimi, senza arrotondamento	/20
Punteggio definitivo della prova in ventesimi	/20

Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Tipologia A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Alunno/a:

Classe:

INDICATORI COMPETENZE DI BASE (per tutte le tipologie)	DESCRIPTORI	LIVELLI	PUNTI
<u>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</u> (max. 10)	Del tutto inefficaci. Il testo è privo di ideazione e pianificazione	1-3	
	Scarsamente efficaci. Il testo presenta un'ideazione e una pianificazione poco chiare	4-5	
	Sufficientemente efficaci. Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture usuali	6	
	Complessivamente efficaci. Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate	7-8	
	Ottime per efficacia ed originalità. Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da molteplici rimandi e riferimenti, supportati eventualmente da una solida organizzazione del discorso	9-10	
<u>COERENZA E COESIONE TESTUALE</u> (max. 10)	Assenti o del tutto insufficienti. Uso totalmente errato dei connettivi	1-3	
	Complessivamente insufficienti. Uso spesso errato dei connettivi	4-5	
	Sufficienti. Uso per lo più corretto dei connettivi	6	
	Buone. Uso quasi sempre appropriato dei connettivi	7-8	
	Ottime. Uso coerente e puntuale dei connettivi	9-10	
<u>CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ortografia, morfologia, sintassi) e PUNTEGGIATURA</u> (max. 10)	Controllo del tutto insufficiente: errori gravi e ripetuti	1-3	
	Controllo insufficiente: errori gravi ma isolati/errori non gravi ma frequenti	4-5	
	Controllo sufficiente: pochi errori lievi e isolati	6	
	Controllo discreto/buono: presenza di poche imperfezioni	7-8	
	Controllo ottimo: nessun errore (o al massimo 1-2 imperfezioni)	9-10	
<u>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</u> (max. 10)	Lessico del tutto inappropriato, errori frequenti e gravi	1-3	
	Lessico approssimativo con frequenti improprietà e/o ripetizioni	4-5	
	Scelte lessicali sufficientemente corrette, isolate improprietà e/o ripetizioni	6	
	Lessico corretto, vocabolario discretamente vario	7-8	
	Scelte lessicali sempre appropriate, vocabolario ampio e ricco	9-10	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



<u>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</u> (max. 10)	Del tutto insufficienti. L'alunno mostra di non conoscere l'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali	1-3	
	Scarse. L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è per lo più priva di riferimenti culturali	4-5	
	Sufficienti. L'alunno mostra di possedere conoscenze essenziali e riesce a proporre qualche riferimento culturale	6	
	Buone. L'alunno mostra di possedere conoscenze adeguate e riesce a proporre riferimenti culturali puntuali	7-8	
	Ottime. L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze e riesce a proporre riferimenti culturali puntuali e approfonditi	9-10	
<u>ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</u> (max. 10)	Del tutto inadeguate o assenti	1-3	
	Insufficienti per capacità critica ed espressiva. L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	4-5	
	Sufficienti, ma superficiali e/o generiche. L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene un'interpretazione superficiale dell'argomento	6	
	Discrete o buone per profondità ed originalità. L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità	7-8	
	Appropriate, ricche ed originali. L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno	9-10	
Punteggio competenze di base:/60			
TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO			
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI
<u>RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA</u> (max. 10)	Assente. Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte	1-3	
	Parziale. Il testo rispetta solo in parte i vincoli della consegna	4-5	
	Sufficiente. Il testo rispetta i vincoli fondamentali della consegna	6	
	Corretto e completo. Il testo rispetta tutti i vincoli della consegna in modo adeguato	7-8	
	Corretto e del tutto esauriente. Il testo rispetta tutti i vincoli dati e ne dà una lettura e un'interpretazione esatte	9-10	
<u>CAPACITA' DI COMPrensIONE DEL TESTO</u>	Assente o molto limitata: non riconosce i concetti chiave	1-3	
	Parziale: riconosce solo in parte i concetti chiave	4-5	
	Sufficiente: riconosce i concetti chiave fondamentali	6	
	Discreta/buona: individua e collega tutti i concetti chiave	7-8	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



(max. 10)	Ottima: individua, collega e interpreta tutti i concetti chiave	9-10	
<u>ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA</u> (max. 10)	Gravemente errata e/o lacunosa e quindi del tutto inefficace	1-3	
	Incompleta o con presenza di errori frequenti o significativi	4-5	
	Sufficiente per puntualità e contenuti, ma superficiale	6	
	Discreta o buona per contenuti e approfondimento	7-8	
	Ottima per contenuti e approfondimento, personale ed originale	9-10	
<u>INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO</u> (max. 10)	Gravemente errata e/o lacunosa e quindi del tutto inefficace	1-3	
	Incompleta o con presenza di errori frequenti e/o significativi	4-5	
	Sufficiente per correttezza e contenuti, ma superficiale	6	
	Discreta/buona per contenuti e approfondimento	7-8	
	Ottima per contenuti e approfondimento, personale ed originale	9-10	
Punteggio Tipologia A		/40	
PUNTEGGIO TOTALE (punteggio competenze di base + Tipologia A)		/100	
VOTO		/20	

Tipologia B

ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Alunno/a:

Classe:

INDICATORI COMPETENZE DI BASE (per tutte le tipologie)	DESCRIPTORI	LIVELLI	PUNTI
<u>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</u> (max. 10)	Del tutto inefficaci. Il testo è privo di ideazione e pianificazione	1-3	
	Scarsamente efficaci. Il testo presenta un'ideazione e una pianificazione poco chiare	4-5	
	Sufficientemente efficaci. Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture usuali	6	
	Complessivamente efficaci. Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate	7-8	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



	Ottime per efficacia ed originalità. Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da molteplici rimandi e riferimenti, supportati eventualmente da una solida organizzazione del discorso	9-10	
<u>COERENZA E COESIONE TESTUALE</u> (max. 10)	Assenti o del tutto insufficienti. Uso totalmente errato dei connettivi	1-3	
	Complessivamente insufficienti. Uso spesso errato dei connettivi	4-5	
	Sufficienti. Uso per lo più corretto dei connettivi	6	
	Buone. Uso quasi sempre appropriato dei connettivi	7-8	
	Ottime. Uso coerente e puntuale dei connettivi	9-10	
<u>CORRETTEZZA GRAMMATICALE (ortografia, morfologia, sintassi) e PUNTEGGIATURA</u> (max. 10)	Controllo del tutto insufficiente: errori gravi e ripetuti	1-3	
	Controllo insufficiente: errori gravi ma isolati/errori non gravi ma frequenti	4-5	
	Controllo sufficiente: pochi errori lievi e isolati	6	
	Controllo discreto/buono: presenza di poche imperfezioni	7-8	
	Controllo ottimo: nessun errore (o al massimo 1-2 imperfezioni)	9-10	
<u>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</u> (max. 10)	Lessico del tutto inappropriato, errori frequenti e gravi	1-3	
	Lessico approssimativo con frequenti improprietà e/o ripetizioni	4-5	
	Scelte lessicali sufficientemente corrette, isolate improprietà e/o ripetizioni	6	
	Lessico corretto, vocabolario discretamente vario	7-8	
	Scelte lessicali sempre appropriate, vocabolario ampio e ricco	9-10	
<u>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</u> (max. 10)	Del tutto insufficienti. L'alunno mostra di non conoscere l'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali	1-3	
	Scarse. L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è per lo più priva di riferimenti culturali	4-5	
	Sufficienti. L'alunno mostra di possedere conoscenze essenziali e riesce a proporre qualche riferimento culturale	6	
	Buone. L'alunno mostra di possedere conoscenze adeguate e riesce a proporre riferimenti culturali puntuali	7-8	
	Ottime. L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze e riesce a proporre riferimenti culturali puntuali e approfonditi	9-10	
	Del tutto inadeguate o assenti	1-3	
	Insufficienti per capacità critica ed espressiva. L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	4-5	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



<u>ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</u> (max. 10)	Sufficienti, ma superficiali e/o generiche. L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene un'interpretazione superficiale dell'argomento	6	
	Discrete o buone per profondità ed originalità. L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità	7-8	
	Appropriate, ricche ed originali. L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno	9-10	
Punteggio competenze di base:/60			

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO			
INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI	PUNTI
<u>INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI ED ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO</u> (max. 15)	Del tutto errata: l'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo o le ha individuate in modo errato	1-3	
	Parziale: l'alunno ha saputo individuare la tesi, ma non è riuscito a rintracciare le argomentazioni a sostegno della tesi	4-8	
	Sufficiente: l'alunno ha saputo individuare la tesi e le argomentazioni fondamentali a sostegno della tesi	9	
	Buona: l'alunno ha saputo individuare la tesi e la maggior parte delle argomentazioni a sostegno della tesi	10-13	
	Ottima: l'alunno ha individuato con certezza la tesi espressa dall'autore e tutte le argomentazioni a sostegno della tesi	14-15	
<u>CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO</u> (max. 15)	Molto limitata e confusa: l'alunno non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	1-3	
	Scarsa: l'alunno riesce solo in parte a sostenere con coerenza un percorso ragionativo	4-8	
	Sufficiente: l'alunno è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo	9	
	Buona: l'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato ed organico	10-13	
	Ottima: l'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo approfondito ed originale	14-15	
<u>CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI A SOSTEGNO DELL'ARGOMENTAZIONE</u>	I riferimenti culturali risultano assenti o scorretti e/o non congruenti	1-3	
	I riferimenti culturali sono parzialmente errati e/o scarsamente congruenti	4-5	
	I riferimenti culturali risultano abbastanza corretti e abbastanza congruenti	6	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



(max. 10)	I riferimenti culturali sono corretti e abbastanza congruenti	7-8	
	I riferimenti culturali sono corretti e del tutto congruenti	9-10	
Punteggio Tipologia B		/40	
PUNTEGGIO TOTALE (punteggio competenze di base + Tipologia B)		/100	
VOTO		/20	

Tipologia C

RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Alunno/a:

Classe:

INDICATORI COMPETENZE DI BASE (per tutte le tipologie)	DESCRIPTORI	LIVELLI	PUNTI
<u>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</u> (max. 10)	Del tutto inefficaci. Il testo è privo di ideazione e pianificazione	1-3	
	Scarsamente efficaci. Il testo presenta un'ideazione e una pianificazione poco chiare	4-5	
	Sufficientemente efficaci. Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture usuali	6	
	Complessivamente efficaci. Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate	7-8	
	Ottime per efficacia ed originalità. Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da molteplici rimandi e riferimenti, supportati eventualmente da una solida organizzazione del discorso	9-10	
<u>COERENZA E COESIONE TESTUALE</u> (max. 10)	Assenti o del tutto insufficienti. Uso totalmente errato dei connettivi	1-3	
	Complessivamente insufficienti. Uso spesso errato dei connettivi	4-5	
	Sufficienti. Uso per lo più corretto dei connettivi	6	
	Buone. Uso quasi sempre appropriato dei connettivi	7-8	
	Ottime. Uso coerente e puntuale dei connettivi	9-10	
	Controllo del tutto insufficiente: errori gravi e ripetuti	1-3	
	Controllo insufficiente: errori gravi ma isolati/errori non gravi ma frequenti	4-5	
	Controllo sufficiente: pochi errori lievi e isolati	6	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



<u>CORRETTEZZA GRAMMATICALE</u> (ortografia, morfologia, sintassi) e <u>PUNTEGGIATURA</u> (max. 10)	Controllo discreto/buono: presenza di poche imperfezioni	7-8	
	Controllo ottimo: nessun errore (o al massimo 1-2 imperfezioni)	9-10	
<u>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</u> (max. 10)	Lessico del tutto inappropriato, errori frequenti e gravi	1-3	
	Lessico approssimativo con frequenti improprietà e/o ripetizioni	4-5	
	Scelte lessicali sufficientemente corrette, isolate improprietà e/o ripetizioni	6	
	Lessico corretto, vocabolario discretamente vario	7-8	
	Scelte lessicali sempre appropriate, vocabolario ampio e ricco	9-10	
<u>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</u> (max. 10)	Del tutto insufficienti. L'alunno mostra di non conoscere l'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali	1-3	
	Scarse. L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è per lo più priva di riferimenti culturali	4-5	
	Sufficienti. L'alunno mostra di possedere conoscenze essenziali e riesce a proporre qualche riferimento culturale	6	
	Buone. L'alunno mostra di possedere conoscenze adeguate e riesce a proporre riferimenti culturali puntuali	7-8	
	Ottime. L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze e riesce a proporre riferimenti culturali puntuali e approfonditi	9-10	
<u>ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</u> (max. 10)	Del tutto inadeguate o assenti	1-3	
	Insufficienti per capacità critica ed espressiva. L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	4-5	
	Sufficienti, ma superficiali e/o generiche. L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene un'interpretazione superficiale dell'argomento	6	
	Discrete o buone per profondità ed originalità. L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità	7-8	
	Appropriate, ricche ed originali. L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno	9-10	
Punteggio competenze di base:/60			

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

INDICATORI	DESCRIPTORI	LIVELLI	PUNTI
------------	-------------	---------	-------



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



<u>PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE</u> (max. 20)	Del tutto inadeguata. Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia. Il titolo e la parafrase non risultano coerenti	2-6	
	Parziale. Il testo non è del tutto pertinente rispetto alla traccia. Il titolo o la parafrase non risultano coerenti	7-11	
	Sufficiente. Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e della parafrase	12	
	Buona. Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e della parafrase	13-17	
	Ottima. Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e della parafrase	18-20	
<u>SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE</u> (max. 10)	Molto limitato e confuso. L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare	1-3	
	Scarso. L'esposizione del testo presenta solo in parte uno sviluppo ordinato e lineare	4-5	
	Sufficiente. L'esposizione del testo presenta uno sviluppo abbastanza ordinato e lineare	6	
	Buono. L'esposizione si presenta organica e lineare	7-8	
	Ottimo. L'esposizione risulta organica, articolata e del tutto lineare	9-10	
<u>CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</u> (max. 10)	L'alunno è del tutto privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati	1-3	
	L'alunno è spesso privo di conoscenze in relazione all'argomento e tende a utilizzare riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati	4-5	
	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali che non risultano del tutto articolati	6	
	L'alunno mostra di possedere conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali adeguatamente articolati	7-8	
	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali del tutto articolati	9-10	
Punteggio Tipologia C		/40	
PUNTEGGIO TOTALE (punteggio competenze di base + Tipologia C)		/100	
VOTO		/20	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP14

Candidato:

Classe

Data

INDICATORE	LI-VELLO	DESCRIZIONE	PUNTI	ASSEG- GNATO
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza nell'elaborazione e nell'esposizione	I	Nessuna o scarsa comprensione della traccia; fuori tema	0.5-1	
	II	Comprensione della traccia con svolgimento, elaborazione e esposizione parzialmente corretti	2 – 2.5	
	III	Leggera incertezza nello svolgimento, elaborazione e esposizione	3	
	IV	Svolgimento della traccia coerente e completo	4	
Capacità di analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo efficace, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	I	Nessuna o scarsa capacità di argomentare	0.5-1	
	II	Parziale capacità di analizzare, di collegare e di sintetizzare le informazioni utilizzando linguaggio specifico	2 – 2.5	
	III	Appropriata capacità di analizzare, di collegare e di sintetizzare le informazioni utilizzando linguaggio specifico	3	
	IV	Articolata capacità di analizzare, di collegare e di sintetizzare le informazioni utilizzando linguaggio specifico	4	
Padronanza delle conoscenze necessarie allo svolgimento della prova	I	Nessuna o scarsa padronanza	0.5-1	
	II	Lacunosa padronanza	2	
	III	Parziale padronanza	3	
	IV	Completa padronanza	4	
	V	Eccellente padronanza	5	
Padronanza delle competenze professionali specifiche utili a conseguire gli obiettivi della prova	I	Nessuna o pessima competenza tecnico-professionale	0.5-1	
	II	Uso non appropriato o non sempre appropriato delle competenze professionali per conseguire gli obiettivi della prova	2-3	
	III	Uso parzialmente appropriato delle competenze professionali per conseguire gli obiettivi della prova	4	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



	IV	Completa padronanza delle competenze tecnico-professionali	5	
	V	Elevata padronanza delle competenze tecnico-professionali	6	
	VI	Eccellente padronanza delle competenze tecnico-professionali	7	

TOTALE:/20

equivalente a/10

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP17

la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti, la sufficienza si raggiunge con 12 punti

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	1 - 1.50
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo		
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	3 - 4
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	5 - 7
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo	3-3.50	



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



collegarle tra loro		adeguati collegamenti tra le discipline		
	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				



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Raffaello Foresi”



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



PRIMA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA IP14 - IP17

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202223/Italiano/Suppletiva/P000_SUP23.pdf
(21 FEBBRAIO 2025)

SECONDA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA IP14 - IP17

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Ordinaria/P000_ORD22.pdf
(7 APRILE 2025)



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



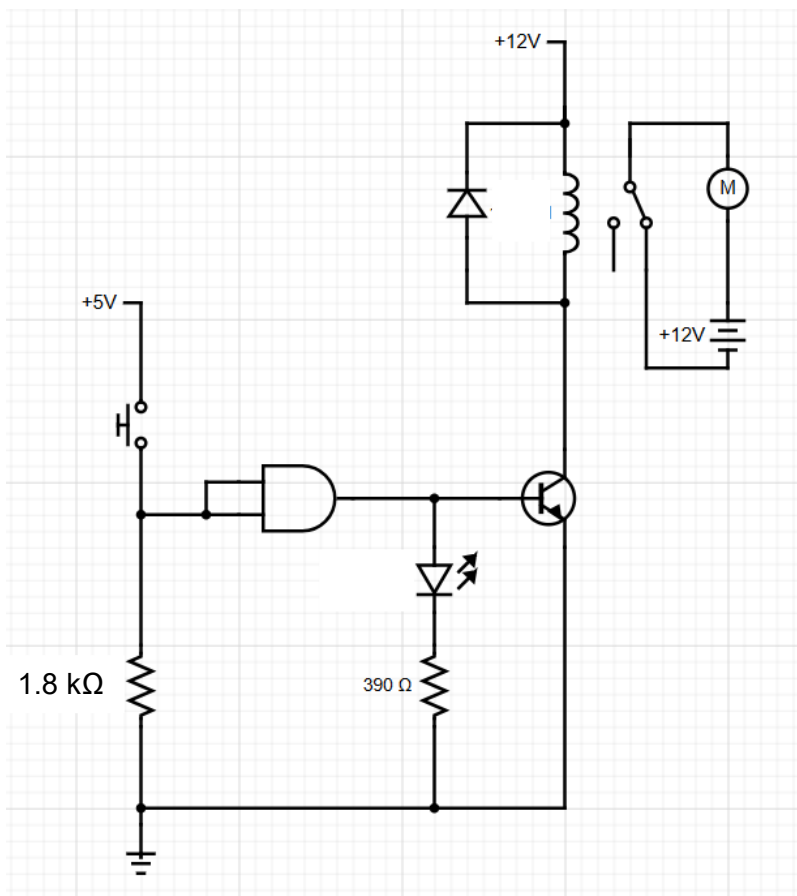
LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PRIMA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP14

Parte Pratica del 31/3/2025

Considerando lo schema elettrico di seguito riportato:



Al candidato è richiesto di:

- Indicare tutti i componenti del circuito con relativa funzione;
- Illustrare dettagliatamente il funzionamento del circuito;
- Assemblare il circuito attraverso l'uso di una breadboard;
- Alimentando il circuito, anche attraverso l'utilizzo di strumenti di misura, collaudare e verificare:
- Il corretto funzionamento del circuito

L'andamento della tensione in out dalla porta logica (riportando i valori rilevati)

Durata massima della prova: 3h e 40''.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito lasciare l'aula prima che siano trascorse 2 ore dalla consegna del tema.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"

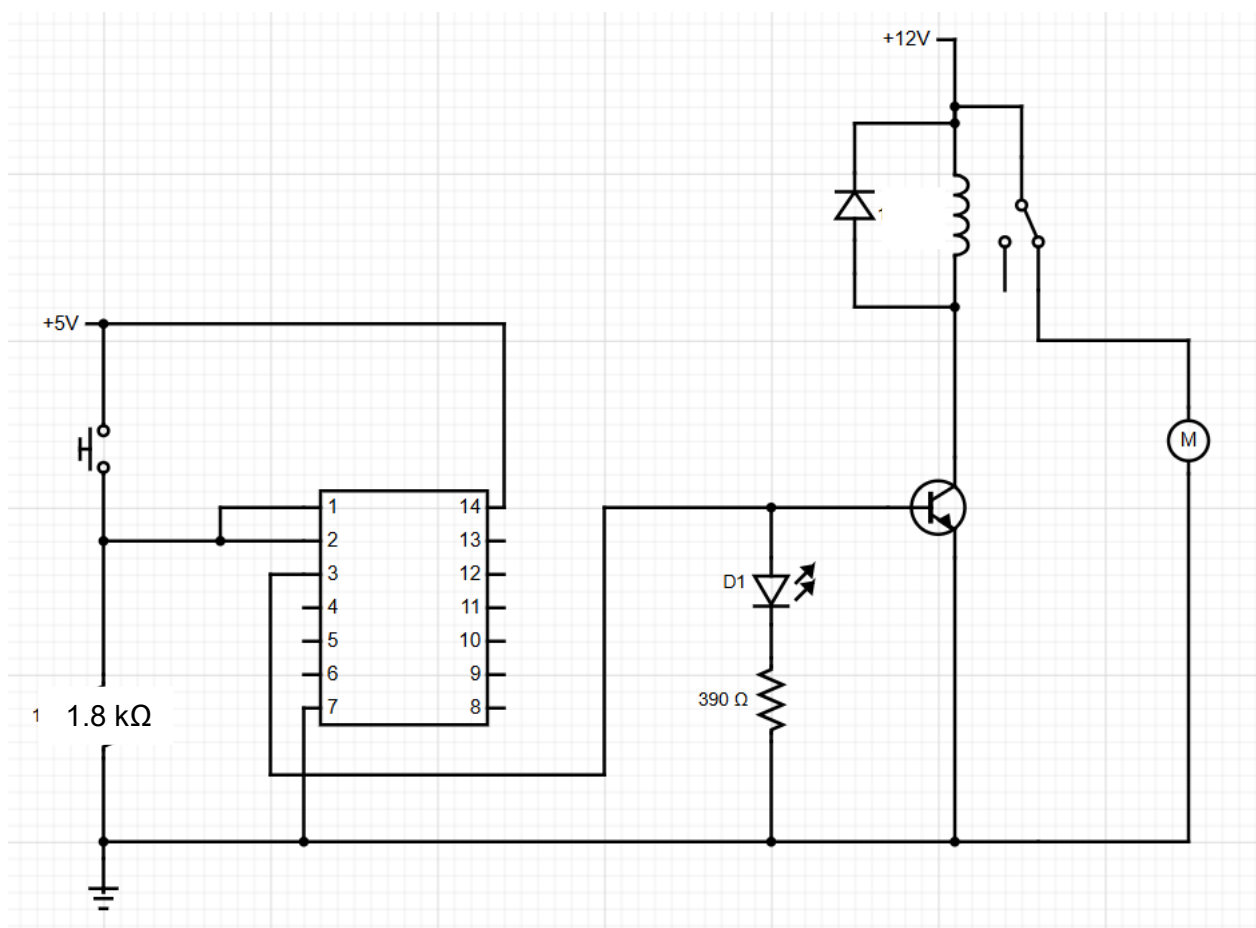


LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



Parte Pratica 31/3/2025

Considerando lo schema elettrico di seguito riportato:



Al candidato è richiesto di:

- Indicare tutti i componenti del circuito con relativa funzione;
- Illustrare il funzionamento del circuito;
- Assemblare il circuito attraverso l'uso di una breadboard;
- Alimentando il circuito collaudare e verificare il corretto funzionamento.

Durata massima della prova: 3h e 40''.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito lasciare l'aula prima che siano trascorse 2 ore dalla consegna del tema.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"

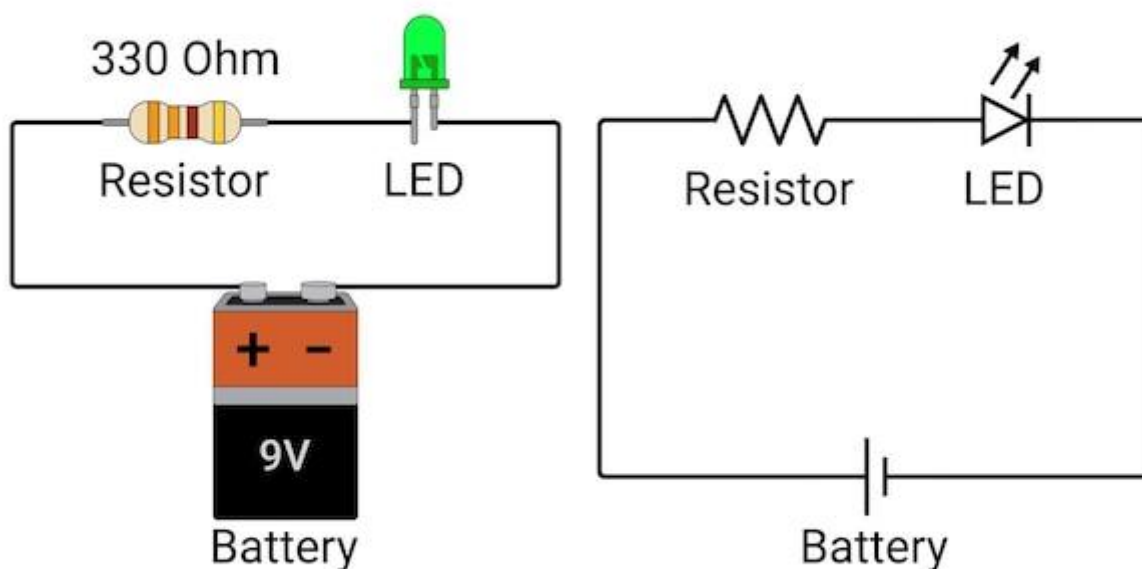


LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO 2024/2025 Parte Pratica 31/3/2025

Considerando lo schema elettrico di seguito riportato:



Al candidato è richiesto di:

- Indicare tutti i componenti del circuito;
- Assemblare il circuito attraverso l'uso di una breadboard, sostituendo la batteria da 9 V con un generatore di tensione in CC;
- Alimentando il circuito verificare il corretto funzionamento.

Durata massima della prova: 3h e 40''.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito lasciare l'aula prima che siano trascorse 2 ore dalla consegna del tema.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



SECONDA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP14

COGNOME

DATA 14 / 04 / 2025

NOME

Classe V MAT

TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO 2024/25

Parte Teorica

Ad una ditta di manutenzione elettrica viene assegnato dal proprietario di una villetta bifamiliare l'incarico di installare dei pannelli fotovoltaici e un'elettropompa per la gestione autonoma dell'impianto idraulico utilizzando l'acqua di un pozzo presente nella proprietà.

Il candidato, fatte eventuali ipotesi aggiuntive ritenute necessarie:

1. descriva, anche tramite uno schema a blocchi, l'impianto fotovoltaico e indichi le principali caratteristiche funzionali da considerare nella scelta dei dispositivi;
2. dimensioni l'impianto fotovoltaico in base alle considerazioni del punto precedente, quindi al fabbisogno previsto dalla villetta;
3. pianifichi l'intervento di installazione dell'impianto fotovoltaico indicando le misure di prevenzione e protezione e la tipologia dei DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) necessari per effettuare l'intervento in sicurezza;
4. illustri i criteri per il dimensionamento della linea di alimentazione dell'elettropompa e le eventuali modifiche da effettuare nel quadro elettrico generale;
5. proponga un format per la registrazione delle verifiche e degli interventi di manutenzione da effettuare sull'elettropompa.

Durata massima della prima parte della prova: 4 ore.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito lasciare l'aula prima che siano trascorse 2 ore e mezza dalla consegna del tema.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Raffaello Foresi"



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO "FORESI"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO "BRIGNETTI"

AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 - 19.12.2018



PRIMA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA IP17

PROVA PRATICA DI CUCINA (01 e 08 aprile 2025)

TIPOLOGIA B - Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale

Titolo della traccia: "Sicurezza alimentare e HACCP nella gestione della cucina professionale"

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce ad uno stile alimentare sano.

Obiettivo:

L'obiettivo di questa prova pratica è di mettere in evidenza l'importanza della sicurezza alimentare e l'applicazione delle normative HACCP in un contesto di cucina professionale. Durante la prova, dovrai dimostrare di conoscere le principali normative relative alla sicurezza alimentare, identificare i rischi e applicare i principi dell'HACCP nella preparazione di un piatto.

Parte 1: Individuare gli ingredienti da utilizzare tra quelli sottoelencati:

Farina 00 – Farina di biancolino – Uova – Zucchero – Lievito per dolci – Burro – Latte – Carote – Mele – Arance – Limoni – Amido di mais – Fecola di patate – Farina senza glutine – Vanillina in polvere – Cioccolato fondente stecca – Strutto – Farina di mais – Aleatico – Noci – Mandorle – Alchermes - Olio evo/semi - Vino – Passata di pomodoro – Pomodorini – Prezzemolo – Sedano – Cipolle – Patate - Nepitella – Pane – Aglio – Peperoncino – Spezie – Prosciutto cotto – Salame - Finocchiona – Pecorino Toscano – Guanciale – Cozze fresche – Farina di cocco – Farina di riso – Semola – Nocciole – Noci – Mandorle – Nero di seppia – Pan grattato – Zucchero granella bianco – Olive nere – Pasta penne – Pasta d'acciughe – Olive taggiasche – Marsala – Anice – Aceto balsamico – Panna da montare UHT – Lievito di birra – Riso carnaroli – Bietole fresche – Carciofi – Finocchi – yogurt – Acciughe fresche – Freola – Piselli gelo – Mozzarella filone – Philadelphia – Mortadella/Bresaola.

Parte 2: Procedura operativa e gestione della cucina.

- Scegli un piatto da preparare durante la prova pratica da riproporre per tutti i componenti della commissione.
- Esegui la corretta mise en place.
- Durante la preparazione, segui le normative HACCP, come la corretta gestione della temperatura e la prevenzione della contaminazione crociata.
- Descrivi le fasi di preparazione, evidenziando come applichi le misure di sicurezza alimentare in ciascun passaggio.
- Gli ingredienti utilizzati e i piatti preparati non devono prevedere sprechi e le porzioni devono essere considerate come una degustazione, quindi porzioni ridotte.
- Riordino, pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro utilizzati.

Parte 3: Conclusioni e riflessioni

Importanza dell'autocontrollo:

- Spiega come un sistema di autocontrollo efficace contribuisce alla sicurezza alimentare e alla qualità del servizio.
- Come l'HACCP aiuta a ridurre i rischi e a garantire un ambiente di lavoro sicuro per i cuochi e i consumatori.



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE “Raffaello Foresi”



LICEI CLASSICO - SCIENTIFICO - SCIENZE UMANE - SCIENZE APPLICATE - SCIENTIFICO INDIRIZZO SPORTIVO “FORESI”
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO - ISTITUTO ALBERGHIERO “BRIGNETTI”
AGENZIA FORMATIVA - B.U.R.T. DECRETO N. 20427 – 19.12.2018



Parte 4: Degustazione e valutazione

- Al termine, la commissione esprimerà un giudizio estetico e gustativo. Nel caso vengano evidenziate imperfezioni, il candidato dovrà illustrare le modalità con cui, in futuro, intende correggere tali problematiche.

Durata massima della prova - seconda parte: 2 ore.