

ISTITUTO PROFESSIONALE
DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ISTITUTO PARITARIO
GIACOMO LEOPARDI

Via del Pettiroso 1/3 - Roma

Documento del 15 maggio

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

CONSIGLIO DELLA CLASSE

5^A

Cucina

Anno scolastico 2020-2021

INDICE CONTENUTI

A) INFORMATIVA GENERALE

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

ELENCO ALUNNI

STABILITA' DOCENTI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

PROFILO PROFESSIONALE

SBOCCHI PROFESSIONALI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

"Educazione Civica"

METODOLOGIA DIDATTICA- MEZZI-SPAZI-TEMPI

VERIFICHE VALUTAZIONI CREDITO

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

B) PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Laboratorio di cucina

Laboratorio di sala e vendita

Diritto e Tecniche Amministrative

Lingua Inglese

Lingua Francese

Matematica

Scienze Motorie e Sportive

C) PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

D) ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO

Argomenti delle materie di indirizzo

Griglia di valutazione prova orale

INFORMAZIONI GENERALI DELL'ISTITUTO

L' IPSEOA Paritario "Giacomo LEOPARDI" ha una sede unica situata in Via del Pettiroso 1/3, nel quartiere Torre Maura. Il Distretto di appartenenza è il XVI°. L'Istituto, facilmente raggiungibile grazie alla presenza della linea metropolitana C, è inserito all'interno di un territorio in cui mancano strutture adeguate e luoghi di aggregazione per i giovani. E' stato difficile dunque stabilire relazioni costruttive con il territorio, anche per via delle condizioni di degrado in cui versa il quartiere in cui il nostro Istituto svolge peraltro una notevole azione di recupero sociale oltre che scolastico. L'Istituto è dotato di un laboratorio di cucina/sala completamente nuovo, situato di fronte l'edificio scolastico, e di un laboratorio di accoglienza e bar all'interno dell'Istituto. L'Istituto "G. Leopardi", offre ai suoi studenti l'acquisizione, durante il percorso di studio, delle competenze tecniche nella gestione dei servizi enogastronomici e nell'organizzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità, attraverso le tre articolazioni: Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Il Diplomato è in grado, alla fine del corso quinquennale, di predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, di controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo nutrizionale ed enogastronomico, essere responsabile della sala, sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, progettare pacchetti turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio. Oltre a scegliere vari sbocchi lavorativi immediati, quali commis di cucina o di sala e bar; pasticciere, pizzaiolo, cameriere, chef, gestore aziende ristorative (tavola calda, self service), addetto al booking e alle prenotazioni, vice direttore, direttore d'albergo, accompagnatore turistico, impiegato di agenzia di viaggio.

Il Diplomato nei "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", grazie alla nuova riforma scolastica, ha la possibilità di continuare il percorso di studio scegliendo varie facoltà universitarie, tra cui quelle inerenti il titolo di studio come Scienze dell'alimentazione, Dietistica, del Turismo per il primo livello e Progettazione e gestione dei sistemi turistici per il secondo livello con un ulteriore Master in Management Turistico Alberghiero.

ELENCO ALUNNI

N	Alunno
1	Campolucci Matteo*
2	D'Aquino Jennifer
3	De Angelis Ylenia
4	De Tursi Giuseppe
5	Di Giorgis Annalisa
6	Di Trani Danilo
7	Izaguirre Urbizo Jessa Angelic
8	Leva Francesca
9	Liberti Lorenzo
10	Mastrangeli Fabio
11	Natti Damiano*
12	Pellicanò Martina
13	Pulcini Flavio
14	Quadro Cristian
15	Quero Francesco
16	Riu Cristina
17	Riu Elisabetta
18	Zhu Luyao

***Gli studenti non saranno ammessi all' Esame di Stato in quanto hanno superato il limite delle ore di assenza consentite.**

STABILITA' DOCENTI

Nel corrente anno scolastico, nella classe V sez. A, la continuità del corpo docenti è stata mantenuta per la totalità delle discipline.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Ore settimanali
Calzone Giuseppe	Italiano e Storia	6
Fadda Eleonora	Matematica	3
Ronchini Sofia	Lingua Inglese	3
Giannitelli Maria	Lingua francese	3
Bonifazi Paolo	Sc. e cult. dell'alimentazione	3
Paduano Umberto	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Di Trani Giuseppe	Cucina	4
Mauro Luigi Angelo	Sala e Vendita	2
Orsini Gianluca	Sc. Motorie	2

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A ad indirizzo Cucina è composta da 18 allievi provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente, ai quali si sono aggiunti studenti provenienti da esami di idoneità.

L'atteggiamento degli studenti è sempre stato corretto, senza episodi da segnalare o situazioni che hanno compromesso l'andamento della didattica durante l'anno scolastico.

Parte degli studenti ha migliorato le capacità di comunicare il proprio pensiero in modo organico e di rielaborare in modo personale e critico le informazioni acquisite; un'altra parte della classe,

invece, che rappresenta una minoranza della classe, a causa di un più modesto impegno e della modesta partecipazione, si è limitata al raggiungimento della sufficienza.

Si fa presente che già dagli anni scolastici precedenti, gli alunni hanno frequentato con profitto l'attività di alternanza scuola-lavoro, con il fine di essere avviati verso le figure professionali che confluiscono nei profili associati al settore dei Servizi per l'Enogastronomia.

Questa attività, a cui si sono dedicati con impegno e interesse, ha notevolmente aumentato il carico di lavoro e il tempo trascorso sia a scuola che nelle aziende dove si svolgevano gli stage, lasciando però ai ragazzi un importante arricchimento culturale e di esperienze nel settore turistico.

A causa dell'emergenza Covid-19, anche quest'anno, gli studenti non hanno potuto svolgere i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.

All'interno della classe sono presenti alcuni studenti con svantaggio.

Disciplina e frequenza

Il comportamento degli alunni, dal punto di vista della disciplina, è stato soddisfacente. Il dialogo educativo è stato favorito da un atteggiamento nel complesso propositivo, anche se la disponibilità allo studio e l'attenzione durante le lezioni non sono state sempre continue nel corso dell'anno scolastico, in particolare nei momenti in cui si è dovuto ricorrere alla Didattica a Distanza.

La frequenza, alla fine è risultata regolare, tranne che per due alunni, i quali per l'altissimo numero di assenze, non vengono classificati in tutte le discipline.

L'Istituto Leopardi, in linea con i provvedimenti ministeriali, di volta in volta modificati a causa dell'emergenza pandemica, ha comunque sempre garantito lo svolgimento delle attività di laboratorio, per tutte le classi.

In V A, lo svolgimento delle attività didattiche nella prima parte dell'anno non è risultato pienamente coerente con quanto programmato, in virtù della Didattica a Distanza per il totale delle ore di lezione, cui si è ricorso per alcuni casi di contagio da Covid-19, a partire dai primi giorni di Novembre 2020; e fino alla metà di Gennaio 2021, per i provvedimenti di sicurezza sia nazionali che regionali. Non sempre presenti per motivi di "connessione" internet, non sempre preparati e/o adagiati sulla "distanza", a volte, anche dai propri doveri, alcuni alunne e alunni hanno ripreso una regolarità di frequenza ed una consapevolezza dei propri doveri, solo nel trimestre successivo. Nel corso del II trimestre, nonostante una ripresa delle lezioni in classe, non subito a pieni regimi per le lacune che inevitabilmente si sono ereditate dalla prima parte dell'anno, i programmi delle singole discipline

hanno ricalcato quanto pianificato in fase iniziale. Nel corso poi, del III trimestre lo svolgimento delle attività, sebbene tre settimane di didattica a distanza per il 100% delle ore, è stata mantenuta una buona continuità didattica, che ha permesso il raggiungimento degli obiettivi preposti ed il regolare completamento dei programmi previsti dalle singole materie.

Profitto

Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studio, è da ritenersi nel complesso più che sufficiente: alcuni alunni manifestano ancora qualche incertezza, particolarmente riscontrabili in chi si affida ad uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti presi in esame; alcuni allievi sono invece in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati e sono in possesso di un metodo di studio che gli ha permesso di ottenere un profitto soddisfacente ed un discreto livello di preparazione.

In conclusione, si può affermare che la classe non ha avuto un impegno sempre costante ma, malgrado le carenze nello studio individuale, ha acquisito un profitto in generale più che sufficiente; alcuni elementi della classe hanno invece incrementato impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali, raggiungendo in alcuni casi un ottimo livello di preparazione.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.

PROFILO PROFESSIONALE

La classe V sezione A che affronterà gli esami di Stato 2020/2021, ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; gli alunni hanno proseguito il loro percorso formativo per il secondo biennio dove oltre la materia di indirizzo hanno trovato anche un nuovo percorso formativo o di Enogastronomia o di Sala e Vendita arrivando al monoennio, la classe V, al termine del quale conseguiranno il diploma in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera".

Il tecnico dei servizi della ristorazione conosce il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti, l'evoluzione degli stili alimentari e di consumi a livello locale, nazionale ed internazionale. Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei lavori; conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica. Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative. Sa esprimersi correttamente in due lingue straniere.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Esami di Stato e sbocchi occupazionali

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Al termine dei cinque anni (divisi in primo biennio, secondo biennio e monoennio), gli studenti sostengono l'Esame di Stato conseguendo il Diploma quinquennale.

Il titolo di studio quinquennale consente l'accesso dei giovani a:

- Attività turistiche e della ristorazione a livello imprenditoriale;
- Pubblico impiego;
- Università.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Di seguito, vengono elencati gli Obiettivi Generali di Apprendimento che hanno tenuto conto dell'analisi della situazione iniziale e delle finalità della Scuola.

IMPARARE AD IMPARARE

Lo studente è consapevole che lo studio è un'attività che si può apprendere; pratica un ascolto consapevole, prende appunti e li rielabora; usa tecniche di lettura finalizzandole al tipo di studio; evidenzia concetti chiave; costruisce testi logici, coesi e attenti alle consegne.

PROGETTARE

Lo studente realizza attività di studio utilizzando conoscenze e linguaggi diversi; nei lavori personali e di gruppo individua strategie per la realizzazione del progetto.

COMUNICARE

Lo studente legge e comprende messaggi di tipo diverso; usa la lingua madre in modo semplice ma corretto; conosce e usa in modo corretto le strutture grammaticali di base di L 1 e L 2; conosce e usa procedimenti logico-matematici; usa, nell'esposizione scritta e orale, linguaggi settoriali; utilizza la lingua madre in maniera appropriata allo scopo comunicativo; comprende testi complessi; utilizza varie conoscenze disciplinari per rappresentare messaggi completi; usa strutture grammaticali più complesse in L1 e L2; usa diversi supporti per completare ulteriormente la comunicazione.

COLLABORARE E PARTECIPARE

Lo studente partecipa alle discussioni e accetta le eventuali critiche; lavora in gruppo attivamente; rispetta le consegne; e' disponibile ad aiutare i compagni in difficoltà e a farsi aiutare; collabora al dialogo educativo; si sente parte integrante del gruppo classe e del gruppo scuola.

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

Lo studente interviene in modo autonomo e produttivo nelle discussioni e si assume la responsabilità delle sue affermazioni; tende a risolvere e conciliare eventuali dissensi; manifesta con chiarezza i propri bisogni e quelli del gruppo.

RISOLVERE PROBLEMI

Lo studente utilizza conoscenze e abilità per risolvere problemi di studio personale e di gruppo; individua linguaggi idonei a ciascuna situazione di studio.

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

Lo studente utilizza conoscenze e abilità in vari ambiti disciplinari per esporre e analizzare situazioni complesse; applica conoscenze teoriche a situazioni concrete.

ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

Lo studente distingue i fatti dalle opinioni ; è in grado di approfondire i testi per acquisire elementi per una maggiore comprensione.

ASSE DEI LINGUAGGI

Discipline: Italiano, Lingua Inglese, Seconda Lingua Straniera (Francese)

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi, produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

ASSE MATEMATICO

Discipline: Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo matematico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

Discipline: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio Di Cucina e Laboratorio Sala e Vendita

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
- Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente e fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.

ASSE STORICO

Disciplina: Storia

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra le aree geografiche e culturali.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Diritto ed Economia.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

COMPETENZE PROFESSIONALI

1. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
5. Comunicare in almeno due lingue straniere;

6. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
8. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

PROGETTI ED ATTIVITA' INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

La situazione pandemica non ha consentito la partecipazione alle attività extrascolastiche che la scuola si era preposte (eventi, gare), così come la partecipazione ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Educazione Civica

Come previsto dalla normativa, le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, si sviluppano intorno a **tre nuclei concettuali** che costituiscono i pilastri della Legge, in cui si richiama ripetutamente il principio della **trasversalità** del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese:

COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà

La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il **primo e fondamentale aspetto da trattare**.

Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il **fondamento della convivenza** e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i **temi** relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite.

Anche i **concetti** di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza; ad esempio, il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i **17 obiettivi** da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della **Costituzione**, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

3. CITTADINANZA DIGITALE

Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero **articolo 5 della Legge**, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti.

Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi **consapevolmente e responsabilmente** dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a **migliorare** questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei **rischi** e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

Di seguito, gli argomenti che il Collegio Docenti, ha definito per ogni singola disciplina, per l'articolazione Enogastronomia.

Sviluppo delle competenze e obiettivi di approfondimento	Discipline coinvolte ed argomenti specifici	I Trim.	II trim.	III trim.
Lettera b) dell'art.3 Costituzione; Istituzioni dello Stato Italiano, dell'UE e degli organismi internazionali; storia della Bandiera e dell'Inno nazionale	<u>ITALIANO E STORIA</u> La Memoria e i Giusti <u>DIRITTO E TECNICHE AMM.</u> Le Fonti normative nazionali ed internazionali e gli Organismi del Turismo	3 ore	3 ore	3 ore
Lettera b) dell'art.3 Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, il 25 settembre 2015	<u>LINGUE STRANIERE</u> Obiettivo 8: lavoro dignitoso e crescita economica. "Mi informo e mi formo": occhi aperti sul mondo del lavoro con consapevolezza delle proprie abilità e competenze professionali, al fine di diventare cittadini del mondo.		4 ore Inglese	4 ore Francese
Lettera b) dell'art.3 ione ambientale, sviluppo sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	<u>ENOGASTRONOMIA</u> Realizzazione di un piatto contenente un prodotto DOP locale. Studio della ricetta, delle tradizioni storiche legate al prodotto e della sua importanza economico-sociale. <u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u> Ristorazione sostenibile e riduzione dello spreco alimentare	3 ore	5 ore	3 ore
Lettera b) dell'art.3 Formazione di base in materia di protezione civile	<u>SCIENZE MOTORIE</u> Elementi di primo soccorso	2 ore		3 ore

METODOLOGIA DIDATTICA

Le metodologie che il Consiglio di classe ha cercato di mettere a punto per realizzare gli obiettivi formativi ed educativi nella classe sono state orientate in maniera prevalente a trasmettere in primo luogo una serie di conoscenze relative alle più significative aree didattiche delle singole discipline, cercando di organizzare le lezioni intorno a concetti chiave per consentire agli alunni una visione completa delle tematiche e al fine di far loro rielaborare vere e proprie mappe concettuali intorno cui organizzare ed esprimere tutte le possibilità di rielaborazione personale. A questo proposito è stato necessario anche riprendere all'inizio dell'anno scolastico alcuni concetti base relativi ai programmi degli anni precedenti proprio per orientare meglio gli allievi nell'acquisizione di una conoscenza articolata e collegata cronologicamente. L'obiettivo della trasmissione della conoscenza può considerarsi sostanzialmente raggiunto anche nella capacità, da parte degli alunni, di operare collegamenti tra le diverse discipline, anche se l'approccio multidisciplinare ha richiesto un lavoro lungo e difficile per essere completamente assimilato da studenti abituati ad uno studio più attento alle specificità delle singole discipline. Per gli obiettivi didattici immediatamente professionalizzanti si rimanda alla voce "Profilo professionale". Per gli obiettivi didattici delle singole materie si rimanda alle programmazioni disciplinari contenute nel presente documento. Il Consiglio di classe dunque ha ritenuto assolutamente fondamentale guidare gli alunni all'acquisizione di una mentalità multidisciplinare che diventasse metodo di studio operativo e pratica quotidiana nell'acquisizione della conoscenza. Nel lungo percorso della didattica quotidiana gli insegnanti hanno dato particolare importanza anche alla capacità da parte degli alunni di riorganizzare in maniera autonoma le conoscenze acquisite e, dato l'indirizzo di studio, di tradurre concetti teorici in applicazioni pratiche dimostrando anche capacità di interpretare la realtà socio-economica. Si è trattato in questo caso di trasmettere capacità specifiche nella rielaborazione delle conoscenze acquisite anche perché una formazione completa e competitiva non può essere limitata alla semplice acquisizione dei concetti, ma deve investire anche l'area relazionale e organizzativa e, in ultima analisi, l'intera personalità dello studente.

La trasmissione delle competenze si è rivelata senza dubbio l'obiettivo più complesso da raggiungere, soprattutto perché questa fase dell'apprendimento implica naturalmente il momento della conoscenza e quello delle capacità.

MEZZI

Per quanto riguarda i mezzi utilizzati durante il percorso formativo, oltre a quelli tradizionali come il libro di testo e il materiale aggiuntivo d'approfondimento, fotocopiato e fornito dai docenti, estremamente utile si è rivelata anche l'utilizzazione di articoli di giornale o di riviste specializzate, per la possibilità offerta agli allievi di visionare direttamente gli aspetti fondamentali dei diversi settori della disciplina.

Per alcune discipline, l'utilizzo della LIM è stato molto apprezzato soprattutto per l'impatto immediato e coinvolgente che Internet fornisce rispetto alla lezione teorica, per la capacità di offrire quella visione complessa che difficilmente la lezione frontale riesce a trasmettere.

Durante il periodo di emergenza Covid-19 al materiale tradizionalmente utilizzato si è aggiunto quello caricato in piattaforma: presentazioni Power-Point, redazione di approfondimenti in PDF, audio lezioni, test online, video spiegazioni trovate sul web.

SPAZI

L'utilizzazione degli spazi per lo svolgimento della didattica ha seguito da un lato un criterio piuttosto omogeneo e tradizionale, quale la lezione in aula per la preparazione didattica del candidato, e dall'altro il momento delle esercitazioni laboratoriali che, costituito dalla pratica sul campo, ha svolto un ruolo preponderante per la preparazione dei singoli allievi.

Con l'avvento dell'emergenza pandemica lo spazio utilizzato è divenuto quello della piattaforma online "WeSchool".

TEMPI

Le attività d'insegnamento e d'apprendimento, previste dalla programmazione annuale del Consiglio di Classe, sono state suddivise in tre trimestri. Accanto alle attività didattiche nel gruppo classe, è stata organizzata una concreta collaborazione tra docenti delle aree diverse con l'obiettivo di un insegnamento trasversale e pluridisciplinare, capace di offrire allo studente collegamenti tra i diversi concetti appresi nelle singole discipline.

Al termine dei primi 2 trimestri sono stati comunicati i risultati scolastici agli studenti e alle loro famiglie, che hanno potuto usufruire di incontri con i docenti delle singole discipline organizzati on line.

VERIFICHE VALUTAZIONI CREDITO

I metodi usati dagli insegnanti per la valutazione delle competenze in ingresso degli studenti sono stati prevalentemente le conversazioni tra insegnanti, le analisi dei risultati conseguiti nell'anno precedente e soprattutto le valutazioni dei primi test somministrati dopo un iniziale periodo di ripasso.

Tale indagine ha permesso di stabilire il livello di partenza della classe e di elaborare strategie di recupero per colmare le eventuali lacune nella preparazione di base.

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli alunni sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere all'alunno i risultati raggiunti.

Le verifiche, diversificate per tipologia, hanno previsto:

- Verifiche orali
- Interrogazioni e sondaggi dal posto;
- Stesura di testi scritti;
- Verifiche a distanza attraverso la piattaforma Weschool, anche quando la presenza in classe era assicurata al 75%
- Relazioni, sintesi, analisi di testi letterati, testi argomentativo-espositivi;
- Prove strutturate e semi-strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposte multipla);
- Soluzione di problemi;
- prove pratiche (di laboratorio, di progetto);

La **valutazione** nel processo formativo risponde alla finalità di far conoscere allo studente, in ogni momento, la sua posizione nei confronti delle mete prefissate e al Consiglio di classe, l'efficacia delle strategie adottate per adeguare metodi e contenuti di insegnamento. Lo studente ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri, si è potuto pertanto misurare:

- ✓ se i risultati attesi sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte;
- ✓ la validità delle prestazioni dello studente in confronto alla classe;
- ✓ quanto si è avvicinata la prestazione dello studente agli obiettivi;
- ✓ la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, il progresso dello studente rispetto alle condizioni di partenza, alle condizioni psicologiche, alla situazione socioeconomica di provenienza, alle caratteristiche culturali dell'ambiente in cui vive e agli stimoli che ne riceve.

Il nostro Istituto, facendo proprie le indicazioni del Ministero riguardanti la definizione degli obiettivi e delle competenze, ha optato per le seguenti griglie di valutazione:

<i>CONOSCENZA</i>	<i>COMPRESIONE</i>	<i>APPLICAZIONE</i>	<i>ANALISI</i>	<i>SINTESI</i>	10
NULLA	<i>Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici, non sa eseguire alcun compito, neanche elementare.</i>	<i>Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici non sa orientarsi neanche guidato.</i>	<i>Non identifica i concetti principali non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli anche banali</i>	<i>Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi.</i>	20
Superficiale e molto lacunosa	<i>Riesce a seguire poco commette errori gravi in compiti appena più che elementari.</i>	<i>Commette gravi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.</i>	<i>Identifica leggi e teorie in modo superficiale ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.</i>	<i>Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni ma se guidato riesce in parte a correggersi.</i>	43
Superficiale con qualche lacuna	<i>Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze e talvolta commette errori anche gravi in compiti di media difficoltà.</i>	<i>Sa applicare in modo autonomo le conoscenze pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.</i>	<i>Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.</i>	<i>Riesce anche se in modo scarso a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti.</i>	5
Sufficientemente completa anche se non molto approfondita.	<i>Riesce a seguire, svolge i compiti e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.</i>	<i>Sa svolgere compiti semplici ma fa talvolta errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.</i>	<i>Individua le caratteristiche, analizza le funzioni ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.</i>	<i>Riesce a creare lavori non particolarmente corretti; progetta semplici procedimenti.</i>	6
Sufficientemente completa e abbastanza approfondita	<i>Riesce a seguire con disinvoltura, svolge compiti anche di media difficoltà con qualche imprecisione.</i>	<i>Pur con delle imprecisioni riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.</i>	<i>Deduce modelli, identifica le pertinenze e discrimina le ipotesi fatte.</i>	<i>Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente</i>	7
Completa ed approfondita	<i>Segue attivamente e svolge con sicurezza qualsiasi compito anche complesso.</i>	<i>Commette delle imprecisioni ma non errori in qualunque problema anche di buona difficoltà.</i>	<i>Con disinvoltura analizza cause ed effetti, identifica le relazioni e scopre gli errori.</i>	<i>Produce relazioni schemi, combina modelli, pianifica progetti.</i>	8

<i>Completa ordinata ed ampliata</i>	<i>Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.</i>	<i>Sa applicare con proprietà tutte le procedure e le metodologie apprese.</i>	<i>Analizza elementi e organizza la sua analisi dando un apporto tutto personale alla soluzione finale.</i>	<i>Elabora teorie, leggi, modelli e riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.</i>	10 9
--------------------------------------	--	--	---	---	-----------------

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente come contenute nel POF e nel PTOF. Il consiglio di classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico.

Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni, sia frontali che online
- la partecipazione alle attività didattiche, curricolari ed extracurricolari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di Alternanza Scuola/Lavoro

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni studente sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- Il comportamento,
- Il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- I risultati della prove e i lavori prodotti,
- Le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- L'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- L'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Infatti, l'Ordinanza Ministeriale n.53 del 03 marzo 2021, narra:

“Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.”

Anche quest'anno, quindi le prove scritte saranno sostituite dallo sviluppo di elaborati di indirizzo, da commentare ed esporre in sede di colloquio, insieme alle altre discipline stabilite dal consiglio di classe. In particolare, il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enunciate all'interno delle singole discipline.

La sottocommissione provvede, inoltre, alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloqui, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella preliminare assegnazione ai candidati, la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con questo documento, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

L'esame è così articolato:

1. discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3 dell'Ordinanza, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in

una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata.

2. discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10;

3. analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;

4. esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).

5. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata indicativa di 60 minuti.

In merito al punto 1), all'art. 10 dell'OM del 3 marzo 2021, gli argomenti delle materie di indirizzo, (Scienza e Cultura dell'alimentazione, Laboratorio Enogastronomia, settore Cucina) attribuite ad ogni candidato, saranno allegate al presente Documento e non pubblicate.

Come previsto dall'ordinanza, inoltre, la commissione prenderà in esame, in sede di colloquio, i seguenti testi di letteratura italiana, oggetto di studio durante il quinto anno:

- "Davanti San Guido", Giosuè Carducci
- "X Agosto", Giovanni Pascoli
- "L'Aquilone", Giovanni Pascoli
- "La quercia caduta", Giovanni Pascoli
- "La pioggia nel pineto", Gabriele D'Annunzio
- "I Pastori", Gabriele D'Annunzio
- "San Martino del Carso", Giuseppe Ungaretti
- "Veglia", Giuseppe Ungaretti

- “Soldati”, Giuseppe Ungaretti
- “Ed è subito sera”, Salvatore Quasimodo
- “Alle fronde dei salici”, Salvatore Quasimodo

Per la valutazione del Colloquio d'esame, l'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 03 marzo 2021 ha previsto l'adozione della griglia di valutazione allegata in calce al documento.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- Potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla Legge 13 luglio 2015 n. 107;
- La valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015 n. 81 attuativo del jobs act.

Il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro trova puntuale riscontro nella legge 13 luglio 2015 n. 107, recante riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione. L'alternanza scuola/lavoro, nella visione della scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento poiché gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, anche le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso. In tale percorso la progettazione, attuazione, verifica e valutazione sono sotto la responsabilità dell'Istituzione scolastica che stipulerà con le aziende delle convenzioni apposite. Scopo dell'alternanza è la condivisione delle esperienze allo scopo non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'istituzione scolastica nonché l'azienda.

Gli stage previsti nell'anno scolastico 2020/2021 per le classi quinte non sono stati svolti a causa dell'emergenza Coronavirus.

Finalità dell'alternanza

La modalità di apprendimento in alternanza prevede di perseguire le seguenti finalità:

- attuare modalità flessibili che incentivino nei giovani processi di autostima e capacità di auto progettazione personale;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro;

- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- innalzare il numero di giovani che conseguano il diploma;
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro);
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Finalità educative trasversali

- rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro;
- sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento;
- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa;
- rafforzare il rispetto delle regole.

Obiettivi formativi trasversali

- favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- perfezionare un già proficuo collegamento tra mondo della scuola e quello del lavoro;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, ecc.);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico;
- acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando la capacità di ascolto e di relazione interpersonale;

Obiettivi professionalizzanti

Gli obiettivi da raggiungere con l'alternanza scuola-lavoro devono agevolare il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- conoscere l'organizzazione ristorativa
- essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale;
- saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura nella quale si svolge l'alternanza in senso stretto;
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme;
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative;
- saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto alternanza in altre aziende;
- conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano/Storia: prof. G. Calzone _____

Sc. e Cult. Alim.ne: Prof. Bonifazi P. _____

Lab. Enogastr.mia: Prof. Di Trani G. _____

Lab. Sala/Vendita: Prof. Mauro L.A. _____

Diritto/Tec. Amm.ve: Prof. Paduano U. _____

Francese: Prof.ssa Giannitelli M. _____

Inglese: Prof.ssa Ronchini S. _____

Matematica: Prof.ssa Fadda E. _____

Sc. Motorie: Prof. Orsini G. _____

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: ITALIANO - STORIA

RELAZIONE FINALE A.S. 2020 – 2021

CLASSE V SEZ. A - DOCENTE: GIUSEPPE CALZONE

TEMPI: 6 ORE A SETTIMANA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 18 alunni di cui 9 femmine e 9 maschi. Per quanto riguarda la loro situazione iniziale, si può affermare che la maggior parte di loro non risultava adeguata all'ambiente classe, mentre per il resto è stato più semplice abituarsi a ritmi e comportamenti richiesti dall'insegnante.

Gli alunni e le alunne risultano avere tra loro buoni rapporti e interazioni sia scolastiche sia, a quanto se ne può conoscere, extrascolastiche. Questo ha a volte aiutato il lavoro di ognuno di loro e dell'insegnante, altre volte questa unione è risultata difficile da gestire anche all'interno della classe. Dal punto di vista del rapporto con il docente, si sono dimostrati rispettosi di ruoli e impegni, anche se, nel corso dei mesi, è stato necessario chiarirli e ribadirli. Ad anno scolastico concluso la situazione è risultata serena e generalmente adatta allo svolgimento della didattica, anche quella a distanza, con una tendenza generale all'ascolto e alla partecipazione.

Sia a livello di comportamento che di profitto, durante l'anno, tutti gli alunni hanno avuto bisogno di richiami all'attenzione e allo studio, e si può dire che il gruppo più costante della classe è riuscito a trainare quello con maggiori difficoltà: molti hanno fatto dei progressi, altri invece hanno mantenuto un livello sufficiente o appena sufficiente. Coloro che invece avevano un livello di partenza più alto si trovano ora con maggiori progressi effettuati e conoscenze aumentate in maniera quasi naturale e spontanea. Quelli della classe che presentavano difficoltà di metodo e applicazione hanno ovviamente avuto un percorso meno in ascesa, anche perché non supportato da un impegno costante.

In base a questo livello di partenza iniziale, lo studio delle materie è risultato per alcuni più e per altri meno impegnativo, ma nella selezione degli argomenti del programma si è comunque dovuto tener conto di mancanze e carenze di gran parte della classe, senza però tralasciare tematiche fondamentali.

METODOLOGIA

Lezioni frontali, esercitazioni scritte e orali, dibattito in classe spesso su argomenti di attualità legati a quelli studiati, lavori di gruppo in classe, uso di schematizzazioni e mappe concettuali.

VERIFICHE

Preferita la modalità orale, soprattutto durante i mesi di didattica a distanza, con inserimento anche di prove scritte e test a risposta multipla.

OBIETTIVI FINALI

Gli obiettivi finali possono considerarsi in generale raggiunti, in quanto la classe dimostra di sapersi approcciare ad un testo letterario o ad un argomento storico, seppure l'approfondimento, parte fondamentale del lavoro dello studio della letteratura e della storia, non sia immediato né spontaneo per la maggior parte degli studenti, ma continuamente stimolato e ricordato. Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti, raggiungendo, negli elementi più attivi e studiosi, un livello buono o più che buono.

Roma

Il docente

14/05/2021

Prof. Giuseppe Calzone

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2020 – 2021

PROGRAMMA DI ITALIANO

CLASSE V SEZ. A

- ❖ La crisi romantica
- ❖ L'età del realismo
- Giosuè Carducci: la vita e il pensiero

Testi affrontati:

- ✓ “Davanti San Guido”
- ❖ Il naturalismo: Emile Zola e le nuove tecniche narrative
- ❖ Il verismo
- Giovanni Verga: la vita, le opere, il pensiero
- ✓ “I Malavoglia”: trama, personaggi, tematiche
- ✓ “Mastro Don Gesualdo”: trama, personaggi, tematiche
- ❖ Il Novecento: la letteratura del Decadentismo
- Stato d'animo del Decadentismo
- Caratteristiche del Decadentismo
- I temi del linguaggio della letteratura del Decadentismo

- Sviluppo del Decadentismo in Italia
- Giovanni Pascoli: la vita, le opere, il pensiero
- ✓ “L’Aquilone”
- ✓ “X Agosto”
- ✓ “La quercia caduta”
- Gabriele D’Annunzio: la vita, le opere, il pensiero
- ✓ “Il piacere”: trama, personaggi, tematiche
- ✓ “La pioggia nel pineto”
- ✓ “I Pastori”
- ❖ Il Crepuscolarismo: sviluppo e pensiero dell’avanguardia con particolare riferimento alla figura di Guido Gozzano
- ❖ Il Futurismo: Filippo Tommaso Marinetti e il Manifesto Futurista del 1909
- ❖ L’ermetismo
- Giuseppe Ungaretti: vita, opere e pensiero
- ✓ “San Martino del Carso”
- ✓ “Soldati”
- ✓ “Veglia”
- ✓ “I fiumi”
- ✓ “La madre”
- Salvatore Quasimodo: vita, opere e pensiero

- ✓ “Ed è subito sera”
- ✓ “Alle fronde dei salici”
- ❖ Il Neorealismo: il dopoguerra italiano e le principali innovazioni del movimento letterario
- Pier Paolo Pasolini: vita, opere e pensiero
- ✓ “Ragazzi di vita”: trama personaggi e tematiche
- ✓ “Una vita violenta”: trama, personaggi e tematiche
- ❖ “Divina Commedia”: Paradiso, lettura canti I – II – III

Roma

Il docente

14/05/2021

Prof. Giuseppe Calzone

PROGRAMMA DI STORIA

A.S. 2020 – 2021

CLASSE V SEZ. A

- ❖ L'età giolittiana
 - Il decollo industriale italiano
 - Giolitti, i sindacati e le organizzazioni padronali
 - Le riforme e il suffragio universale maschile
 - Il divario fra nord e sud
 - La politica estera: la conquista della Libia
 - ❖ La prima guerra mondiale
 - Le cause del conflitto
 - L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra
 - L'entrata in guerra dell'Italia
 - L'anno della svolta: il 1917
 - I trattati di pace e le conseguenze del conflitto
 - ❖ La rivoluzione d'ottobre
 - ❖ Il Fascismo
- La nascita del Movimento dei Fasci di Combattimento
- La marcia su Roma

- Mussolini al potere
- Il delitto Matteotti
- La dittatura a visto aperto
- Il regime totalitario
- ❖ Il Nazismo

Il colpo di stato del 1923

- Il “Mein Kampf”
- L’ascesa di Hitler
- Il regime totalitario e l’antisemitismo
- ❖ La seconda guerra mondiale:
 - Lo scoppio del conflitto
 - La guerra lampo
 - La caduta della Francia
 - L’entrata in guerra dell’Italia
 - La spedizione in Russia
 - Giappone e USA in guerra
 - Il crollo del fascismo
 - Lo sbarco degli Alleati
 - L’armistizio in Italia
 - Il crollo del Reich

- La resistenza in Italia

- La fine della guerra

Roma

Il docente

14/05/2021

Prof. Giuseppe Calzone

ISTITUTO PARITARIO G. LEOPARDI

Via del Pettirosso, 1/3 – 00169 Roma

Relazione Finale - A.S. 2020-2021

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione - prof. Bonifazi Paolo

Indirizzo: I.P.S.E.O.A. - Classe V – Sezione A

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe è formata da 18 studenti, 9 femmine e 9 maschi. Per 4 studenti è stato predisposto un PDP e la programmazione didattica ha coinciso con quella della classe ma finalizzata al raggiungimento degli obiettivi minimi. Gli studenti si sono sempre dimostrati disponibili sul piano umano, aperti al dialogo con l’insegnante e rispettosi della disciplina. L’impegno personale nello studio a casa non è stato costante per tutti. In alcuni periodi dell’anno, soprattutto coincidenti con la didattica a distanza, la partecipazione alle lezioni proposte è stata discontinua per alcuni studenti, con un atteggiamento contrassegnato da evidenti tratti di apatia. A partire dal secondo trimestre si è comunque riscontrato un lento e progressivo miglioramento, favorito anche da un buon dialogo con il docente e da una maggiore maturità e consapevolezza degli studenti. Tuttavia, una parte degli studenti ha sviluppato un metodo di apprendimento meccanico e mnemonico, un impegno discontinuo, talvolta concentrando lo studio solo in coincidenza delle verifiche, evidenziando difficoltà all’approfondimento dei saperi e alla loro rielaborazione critica. La classe mostra un livello eterogeneo di preparazione raggiunta e i fattori che hanno favorito per gran parte l’apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati: l’interesse per la materia, un impegno più costante e consapevole, il metodo di studio, il livello di preparazione di partenza. Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato, nel complesso, corrispondente alle aspettative. In particolare, il profitto è discreto/buono, per un gruppo di studenti che ha lavorato con maggiore impegno e senso di responsabilità; per un altro gruppetto di studenti, nonostante sussista tuttora la necessità di migliorare l’aspetto dell’esposizione orale e della produzione scritta della materia, la preparazione si può considerare sufficiente.

COMPETENZE DISCIPLINARI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

ABILITA'

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;
- Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico;
- Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari ed identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento dalla lettura dell'etichetta alimentare;
- Redigere un piano di HACCP;
- Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari;
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande;
- Individuare i prodotti tipici di un territorio;
- Individuare la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità della filiera;
- Leggere criticamente un'etichetta alimentare;
- Distinguere tra etichetta alimentare ed etichetta nutrizionale;

- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari;
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi;
- Conoscere i vari criteri con cui si possono classificare gli alimenti;
- Individuare i caratteri organolettici di un alimento;
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

OBIETTIVI MINIMI

- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente;
- Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni;
- Adottare comportamenti corretti per evitare i rischi delle contaminazioni alimentari: descrive le caratteristiche salienti dei microrganismi patogeni e le malattie da essi trasmesse;
- Correlare le caratteristiche della dieta equilibrata alle condizioni fisiologiche: definisce le principali caratteristiche della dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche;
- Individuare i fattori che fanno dell'alimento un prodotto culturale e di qualità: descrive i fattori tradizionali e tecnologici che influiscono sulla tipicità e sulla qualità degli alimenti;
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
- Riconoscere l'importanza della terapia dietetica nelle più comuni e frequenti patologie: descrive le caratteristiche delle più comuni patologie legate ad una scorretta alimentazione.

METODOLOGIE E STRUMENTI

Si è cercato di stimolare gli studenti ad un giusto e ottimale approccio professionale. Ho cercato non solo di trasmettere le conoscenze essenziali ma anche di coinvolgere la classe per favorire l'apprendimento in un contesto educativo in cui ciascun studente si potesse sentire partecipe alla didattica. L'intervento didattico è stato costantemente calibrato, dimensionato all'effettivo grado di maturazione e apprendimento dei ragazzi. Nel corso dell'anno scolastico, ho attuato alcune pause didattiche, per facilitare il recupero delle lacune e dei ritardi nell'apprendimento della materia ma anche per valorizzare le singole abilità attraverso il potenziamento dell'apprendimento degli

argomenti trattati evidenziando le connessioni con quelli precedentemente studiati. Nell'esposizione dei contenuti ho utilizzato: la lezione frontale e partecipata, la discussione guidata, la lettura ed interpretazione del testo, l'approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema, con un linguaggio di facile comprensione. Per le lezioni curriculari sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici: libri di testo (e altri sussidi librari), appunti dettati dal docente, schemi, sintesi e mappe concettuali dei moduli didattici. Durante i periodi di didattica a distanza mi sono impegnato a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività: trasmissione di materiale didattico, immagini, schemi, riassunti e somministrazione periodica di test digitali, attraverso l'uso della piattaforma digitale WeSchool. Per quanto riguarda gli studenti con PDP, sono state adottate misure dispensative finalizzate ad evitare situazioni di affaticamento e di disagio; in particolare è stata evitata: la lettura ad alta voce, la scrittura veloce sotto dettatura, la memorizzazione di tabelle, liste di vocaboli, definizioni, formule ecc., l'effettuazione di più prove valutative in tempi ravvicinati e la quantità eccessiva di compiti a casa. Inoltre, sono stati permessi tempi di consegna più lunghi e modalità opportunamente adattate per la verifica del raggiungimento degli obiettivi sia per le verifiche scritte e orali sia per lo studio a casa. Accanto alle misure dispensative è stato importante anche l'impiego di opportuni strumenti compensativi quali: formulari, schemi, sintesi, mappe concettuali dei moduli didattici e tabelle.

LE VERIFICHE E LA VALUTAZIONE

La valutazione del processo di apprendimento è avvenuta sia attraverso: verifiche orali individualizzate e programmate, esposizione/trattazione di un argomento assegnato, interrogazioni intese anche come discussione estesa all'intera classe e sondaggi dal posto, sia con verifiche scritte articolate con quesiti a risposta aperta, multipla e Vero/Falso con vari livelli di difficoltà. Nelle valutazioni delle verifiche sia orali sia scritte svolte dagli studenti si è tenuto conto: del grado di conoscenza dello specifico argomento, della capacità di rielaborazione personale, della coerenza argomentativa insieme con la capacità di operare collegamenti semplici, della proprietà del linguaggio e dell'uso della terminologia specifica. Inoltre, per la valutazione al termine di ogni trimestre, ho tenuto in considerazione anche i seguenti aspetti: progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, continuità nell'impegno scolastico, partecipazione e, in generale, l'atteggiamento in classe. Per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti acquisiti durante

la didattica a distanza sono stati presi in considerazione i seguenti criteri: partecipazione e interesse mostrato dagli studenti verso le attività di didattica a distanza proposte; puntualità nello svolgimento/consegna delle verifiche scritte e valutazione dei contenuti delle stesse.

Roma, 14 Maggio 2021

Il Docente

Paolo Bonifazi

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2020-2021

Asse: Scientifico-Tecnologico

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione - prof. Bonifazi Paolo

Classe V – Sezione A - Indirizzo: I.P.S.E.O.A.

SCANSIONE DEI CONTENUTI

- IGIENE DEGLI ALIMENTI (**MODULO 1**)
 - ✓ I contaminanti chimici: pesticidi, fertilizzanti, zoofarmaci, metalli pesanti e sostanze cedute da imballaggi o contenitori per alimenti (Regolamento CE n.1935/2004);
 - ✓ I contaminanti biologici: batteri, virus, prioni, funghi (lieviti e muffe), protozoi e vermi intestinali;
 - ✓ Fattori esterni di tipo chimico e fisico che influenzano lo sviluppo microbico: temperatura, disponibilità di acqua e di ossigeno, acidità, umidità ed esposizione alla luce;
 - ✓ Le malattie veicolate dagli alimenti (MTA): infezioni alimentari, intossicazioni alimentari, tossinfezioni alimentari, malattie causate da virus e prioni, le parassitosi.

- LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE (**MODULO 2**)
 - ✓ Il regolamento CE n. 178/2002;
 - ✓ Il “Pacchetto Igiene”: Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004;
 - ✓ I manuali GHP (*Good Hygiene Practices*) e GMP (*Good Manufacturing Practices*);
 - ✓ Il concetto di tracciabilità (*tracking*) e rintracciabilità (*tracing*) di filiera;
 - ✓ Il sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*): le fasi preliminari e i sette principi;
 - ✓ Le frodi alimentari: frodi commerciali e frodi sanitarie;
 - ✓ L’etichettatura degli alimenti (Regolamento UE n. 1169/2011).

- LA QUALITA’ DEL PRODOTTO ALIMENTARE (**MODULO 3**)
 - ✓ Il concetto di qualità totale degli alimenti;

- ✓ La produzione biologica (Regolamento CE n. 834/2007 e Regolamento CE n. 271/2010);
 - ✓ La filiera corta e il chilometro zero (DdL S. 1126/2010);
 - ✓ Lotta integrata e marchio SQNPI (Regolamento CE n. 1107/2009, D.Lgs. n. 150/2012 e Direttiva n. 128/2009);
 - ✓ I prodotti di qualità certificata a livello europeo e nazionale: Denominazione d'Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), Specialità Tradizionale Garantita (STG), i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), le Denominazioni Comunali (De.Co.) e Presìdi Slow Food.
- PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA (**MODULO 4**)
 - ✓ La classificazione degli alimenti in 5 gruppi (INRAN, 2003);
 - ✓ I prodotti alimentari innovativi ottenuti grazie alla tecnologia: alimenti fortificati; alimenti arricchiti e alleggeriti; prodotti light; alimenti dietetici; alimenti funzionali; novel foods; OGM (Regolamento CE n. 1829/2003 e n. 1830/2003); Street Food; Junk food e Superfoods;
 - ✓ Il fabbisogno e la distribuzione dei nutrienti: i LARN (SINU, IV Revisione 2014); le linee guida per una sana alimentazione italiana (INRAN, revisione 2003); le porzioni standard; il concetto di Quantità Benessere (QB);
 - ✓ I modelli grafici: la piramide alimentare italiana; la doppia piramide (alimentare-ambientale); la piramide dell'attività fisica;
 - ✓ Il concetto di dieta equilibrata: dieta mediterranea e piramide della dieta mediterranea moderna per la popolazione adulta, età 18-65 anni (CIISCAM, Revisione 2009).
- LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISILOGICHE (**MODULO 5**)
 - ✓ La dieta nell'età evolutiva: primo anno di vita, età prescolare (1-5 anni), età scolare (6-12 anni) e adolescenza (12-18 anni);
 - ✓ La dieta in gravidanza e durante l'allattamento;
 - ✓ La dieta nella terza età (dai 60 anni in poi);
 - ✓ La dieta dello sportivo.
- MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE E DIETOTERAPIA (**MODULO 6**)
 - ✓ Le malattie del metabolismo glucidico: il diabete mellito di tipo 1 e 2;

- ✓ Le malattie del metabolismo lipidico: le dislipidemie;
- ✓ La sovranutrizione (malnutrizione per eccesso): l'obesità;
- ✓ I disturbi del comportamento alimentare (DCA): anoressia nervosa, bulimia nervosa e disturbo da alimentazione incontrollata (*BED, Binge Eating Disorder*);
- ✓ Le malattie cardiovascolari (*MCV*);
- ✓ La sindrome metabolica (*SM*);
- ✓ Le reazioni avverse agli alimenti (RAA): reazioni tossiche (intossicazioni alimentari); reazioni non-tossiche: allergie e intolleranze: intolleranza al glutine (celiachia), favismo, fenilchetonuria e intolleranza al lattosio;
- ✓ La relazione alimentazione-tumori.

- EDUCAZIONE CIVICA (3 ore): Ristorazione sostenibile e riduzione dello spreco alimentare.

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettirosso, 3 00169 - Roma

A. S. 2020/2021

Materia: **Cucina** CLASSE V[^] A

La classe è composta da diciannove alunni: nove femmine e dieci maschi, in questa classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

La didattica tradizionale è stata sostituita alcune volte da quella a distanza, a causa dell'emergenza epidemiologica che ha visto coinvolto il nostro Paese e l'Europa. Dopo una prima fase di interazione sulla piattaforma multimediale Weschool, costituita da scambio di materiali, pagine da studiare, riassunti assegnati, film ecc.. Le lezioni a distanza hanno permesso di portare a termine parte del programma e completato in seguito in classe.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e partecipe, ed è proprio per questo che il regolare svolgimento della lezione è stato lineare e piacevole. Alcuni soggetti hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di continue sollecitazioni, altri invece, pur mantenendo un sufficiente livello di attenzione, non sempre si sono fatti trovare preparati alle verifiche.

Sufficiente è il livello di preparazione ed, in alcuni casi, più che discreto.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Cenni sull'organizzazione della cucina, le varie tipologie di cucine e le aziende della ristorazione

- Abilità

Sapere simulare l'organizzazione della brigata di cucina, pianificare e calcolare i costi aziendali, preparare un menù e capire e distinguere le varie forme di servizio. Gli studenti riescono solo in parte ad analizzare e pianificare quanto richiesto.

- Competenze

Organizzare il personale di cucina, costi di produzione, elaborare il menù con diverse esigenze alimentari, i vari tipi di ristorazione

Quadro di profitto

Alcuni studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente, anche se in maniera discontinua, mentre una piccola parte della classe, si è mostrata poco interessata e a tratti apatica allo sviluppo delle tematiche. Scarso senso del dovere ed impegno non sempre adeguato alla complessità dei contenuti, hanno rivelato un'immaturità di fondo nella crescita personale e di gruppo di una minoranza. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato tendenzialmente omogeneo, attestandosi ad un livello che ha raggiunto la sufficienza. Alcuni studenti invece, hanno dimostrato maggiore impegno ottenendo risultati più che discreti, sebbene non costanti. In questo senso, la didattica a distanza, non ha fatto altro che rispecchiare le dinamiche già presenti nella didattica tradizionale.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici a quelli più complessi; si è cercato di sviluppare la discussione in classe, proponendo situazioni problematiche e cercando di trovarne insieme la soluzione.

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con presentazioni multimediali

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on line.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato di continuo in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale oltre che le verifiche ed i test messi a punto su piattaforma Weschool.

Roma, 8 Maggio 2021

Prof. Di Trani Giuseppe

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Cucina – Prof. Giuseppe Di Trani

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2020/2021

Modulo iniziale

Argomenti da trattare:

- Le culture alimentari
- La qualità alimentare
- I menù e le loro classificazioni
- Stesura di un menù
- Creazione del menù in base alla propria attività ristorativa
- Gli acquisti
- La cucina Messicana
- La cucina vegetariana
- La cucina nazionale e internazionale
- La cucina regionale
- La celiachia (cenni)
- Le intolleranze (cenni)
- Il cibo spazzatura
- Gli OGM
- I prodotti BIO
- Le classi ristorative
- Tipologia e classi della ristorazione
- Il banqueting
- Il catering
- H.A.C.C.P
- Realizzazione e decorazioni dolci o salate in laboratorio

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero

Via del Pettirosso, 3 00169 Roma

A. S. 2020/2021 - - Prof. Mauro Luigi Angelo

Relazione finale Materia: Sala e Vendita per Cucina classe V A

La classe è composta da 19 alunni: 9 femmine e 10 maschi. E' presente qualche allievo con Bisogni Educativi Speciali e DSA. Purtroppo anche quest'Anno la didattica tradizionale è stata sostituita in parte da quella a distanza, riducendo notevolmente le esercitazioni di laboratorio.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e partecipe, l'impegno non è stato sempre costante per alcuni di loro, i quali nel secondo trimestre hanno recuperato e ottenuto un discreto risultato. Nella restante parte dei casi il risultato complessivo è stato di un buon livello di apprendimento e preparazione.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte, orali ed esercitazioni pratiche di laboratorio di sala e bar.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

-Conoscenze

Il menu, la Cucina di sala. Il servizio a buffet, le aziende ristorative, di Bar e Ristoranti, le attrezzature, il personale addetto, la qualità degli alimenti, i marchi di qualità. La produzione vitivinicola, la produzione di spumanti e ChampagNe, dei vermouthe, vini liquorosi, liquori e distillati. Alcuni Cocktail mondiali codificati, e le altre bevande servite al bar. I vari servizi della sala ristorante e la gestione degli eventi speciali. Catering e banqueting.

-Abilità

Saper operare con disinvoltura nei vari reparti della sala ristorante e della sala bar, saper effettuare le varie tipologie di servizi e la lavorazione alla lampada, saper inoltre accogliere la clientela consigliando sulle eventuali scelte del food e del beverage.

-Competenze

Riconoscere gli elementi chiave per l'apertura di diverse strutture ristorative.

Quadro di profitto

La maggior parte degli studenti hanno dimostrato un buon interesse per la materia di sala, qualcun'altro invece ne ha dimostrato di più per la materia specifica sul bar. Alcuni di loro hanno ottenuto ottimi risultati, altri ancora hanno avuto bisogno di uno stimolo maggiore e vari ripassi degli argomenti precedentemente trattati, per questi il risultato ottenuto è stato meno soddisfacente, affermandosi comunque tra buono e qualche discreto.

Strategia operativa

Per facilitare la comprensione e stimolare maggiormente gli allievi, sono state programmate lezioni iniziali meno impegnative e poi via, via con argomenti, mappe, concettuali e modalità richiedenti si un maggior impegno, ma nello stesso tempo sono servite a stimolare fantasia e curiosità crescente.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: alcune prove di esercitazioni pratiche nei laboratori di sala ristorante e sala bar, mediante prove scritte di verifica (test e altro). Prove orali (interrogazioni).

Roma 10/05/2021

Prof. Luigi Angelo Mauro

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI Professionale Alberghiero

classe V A Cucina

Programma svolto a. s. 2020/2021

Materia Sala e Vendita per Cucina - Prof. Mauro Luigi Angelo

Unità 1

. L'elaborazione di menu e carte.

Quali menu e carte offrono le strutture ristorative. Come avviene la redazione del menu.

La cucina di sala. Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati. Quali sono le attrezzature necessarie. Come va allestito il gueridon.

Unità 2

. Il servizio a buffet

Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet. Come si struttura il buffet per i diversi servizi ristorativi. Quali accorgimenti operativi vanno adottati.

Unità 3

. Il catering e il banqueting Che cos'è il catering. Quali forme può assumere. Che cos'è il banqueting. Come si organizza un banchetto.

Il Bar

Unità 1 . L'acqua e le bevande Quali sono le principali bevande analcoliche. Quali sono le principali bevande alcoliche. Unità 2. La birra Quali sono gli ingredienti per produrre la birra. Qual è il ruolo dell'acqua. Come avviene la fermentazione. Unità 3 . I distillati e i liquori Che cos'è la distillazione. Come si producono i distillati. Cosa sono i liquori. Come si producono i liquori. Unità 4 . Le bevande miscelate Che cosa sono le bevande miscelate. Come si classificano le bevande miscelate. Come si esegue la miscelazione. Quali istruzioni operative si devono osservare.

Enologia e sommellerie

Unità 1 . Dalla vite al vino Come è strutturato il grappolo. Come avviene la vendemmia. Che cos'è il mosto. Quali sono le principali tecniche di vinificazione. Unità 2 . I vini passiti e i vini speciali Che cosa sono i vini passiti. Che cosa sono i vini liquorosi. Che cosa sono gli spumanti e gli Champagne. Unità 3 La legislazione vitivinicola Come si classificano i vini. Che cosa sono i vini DOP e IGP. Unità

4 . La degustazione e l'abbinamento Come abbinare il cibo al vino. Quali sono le temperature di servizio del vino. Quali sono i bicchieri per il servizio dei vini.

Istituto Professionale Paritario

“Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 3

00169 - Roma

A. S. 2020/2021

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative** CLASSE V^A A

La classe è composta da diciotto alunni: nove femmine e nove maschi. Sono presenti studenti con BES. Anche per l'anno scolastico 2020-2021, la situazione nazionale in seno all'emergenza pandemica, ha richiesto più volte il ricorso alla didattica a distanza in maniera integrale per le ultime settimane del 2020, le prime del 2021, e a ridosso delle festività pasquali. Per il resto dell'anno la didattica in presenza è stata garantita al 75% integrando con la didattica a distanza per il restante 25%.

E' stata utilizzata la piattaforma multimediale Weschool, sia per le lezioni che per le verifiche, oltre che per lo scambio di materiali. Il programma è stato portato regolarmente.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e partecipe. Alcuni soggetti hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di continue sollecitazioni, altri invece, pur mantenendo un sufficiente livello di attenzione, non sempre si sono fatti trovare preparati alle verifiche.

Sufficiente è il livello di preparazione generale, con alcuni buoni casi.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Cenni sulle fonti normative interne ed internazionali; Il Marketing strategico ed operativo; Pianificazione Programmazione e Controllo di gestione; Norme di igiene e di tutela del consumatore; Contratti specifici del settore; Tracciabilità dei prodotti e Marchi di qualità

- Abilità

Sapersi muovere tra i rudimenti della pianificazione aziendale, della programmazione e del controllo di gestione; Applicazione elementare delle leve del marketing in virtù del mercato segmentato. Gli studenti riescono solo in parte ad analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, individuarne le procedure per la redazione del business plan, definirne le tecniche di promozione turistica, nell'ambito delle norme e delle procedure di settore.

- Competenze

Riconoscere gli elementi chiave per l'apertura di una propria attività turistico ricettiva e/o ristorativa

Quadro di profitto

Alcuni studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente, anche se in maniera discontinua, mentre una piccola parte della classe, si è mostrata poco interessata e a tratti apatica allo sviluppo delle tematiche. Discreto senso del dovere ed un impegno adeguato alla complessità dei contenuti, hanno rivelato sufficiente maturità di fondo nella crescita personale e di gruppo. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato omogeneo, attestandosi ad un livello che ha raggiunto più che sufficiente. Alcuni studenti invece, hanno dimostrato maggiore impegno ottenendo risultati più che buoni, e costanti. In questo senso, la didattica a distanza, non ha fatto altro che rispecchiare le dinamiche già presenti nella didattica tradizionale.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici a quelli più complessi; si è cercato di sviluppare la discussione in classe, proponendo situazioni problematiche e cercando di trovarne insieme la soluzione.

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con presentazioni multimediali

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on line.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato di continuo in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale oltre che le verifiche ed i test messi a punto su piattaforma Weschool.

Roma, 10 Maggio 2021

Prof. Umberto Paduano

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative – Prof. Umberto Paduano

Classe VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2020/2021

Testo: *Gestire le Imprese Ricettive vol. 3* Ed. Rizzoli Education -Tramontana

Modulo A

Mercato turistico

Gli organismi e le fonti normative internazionali*

Gli organismi e le fonti normative nazionali*

***argomenti sviluppati in Educazione Civica**

Modulo B

Il marketing

Il marketing aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

Modulo C

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione aziendale e la programmazione

Il budget

Il business plan

Modulo D

Normativa del settore turistico

Le norme sulla costituzione dell'impresa

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore

I contratti delle imprese ristorative e ricettive

I contratti delle imprese di viaggio

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2020 – 2021

Relazione Finale - Lingua Inglese - prof.ssa Ronchini Sofia

CLASSE V SEZ. A

La classe è composta da diciotto alunni: nove ragazzi e nove ragazze, di cui alcuni con problematiche al livello di apprendimento.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata abbastanza disciplinata e partecipe, pertanto non ha reso problematico il regolare svolgimento delle lezioni. Per quanto riguarda il profitto, alcuni elementi hanno dimostrato più impegno svolgendo in modo regolare compiti ed esercitazioni, facendosi trovare sempre preparati per le interrogazioni e collegandosi sempre alle lezioni a distanza. Altri, invece, hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di continue sollecitazioni da parte del docente per cercare di procedere di pari passo con il resto della classe. Questi ultimi, in particolare, sono stati meno partecipi durante le lezioni online, rendendo leggermente discontinuo il loro apprendimento.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Tra le conoscenze principali acquisite ci sono: le strutture grammaticali e le funzioni linguistiche di base della lingua inglese, le strategie essenziali per comprendere globalmente testi e messaggi semplici e chiari scritti, orali e multimediali riguardanti la sfera personale e professionale, le strutture sintattiche indispensabili per produrre testi brevi e semplici, il linguaggio settoriale, il lessico e la fraseologia di base relativi ad argomenti di vita quotidiana e alla sfera professionale, gli

aspetti della cultura enogastronomica italiana e internazionale in un'ottica multiculturale, gli aspetti culturali fondamentali del Regno Unito e gli aspetti della cultura e della produzione vitivinicola italiana e internazionale in un'ottica multiculturale.

- Abilità

Tra le principali abilità acquisite troviamo la capacità di interagire in maniera positiva nel contesto professionale di riferimento, di padroneggiare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi riguardanti il settore professionale specifico, di utilizzare le strategie comunicative per favorire il trasferimento di conoscenze/competenze tra la lingua madre e quella inglese in un'ottica multiculturale di saper utilizzare semplici strategie per ricercare informazioni e per comprendere messaggi chiari e brevi, sia scritti che orali, su argomenti noti relativi alla sfera professionale, di saper esprimere e rispondere a bisogni concreti della vita quotidiana e della sfera professionale di descrivere esperienze di tipo personale/familiare/relative alla sfera professionale e di saper produrre testi brevi e semplici su tematiche riguardanti la sfera quotidiana e professionale.

- Competenze

Tra le competenze acquisite dalla classe c'è: l'uso dei principali tempi verbali e delle strutture semplici della grammatica inglese, la descrizione dei diversi tipi di pasto, illustrandone origini e sviluppi, il saper affrontare i temi dell'alimentazione sana e dell'importanza dei cibi stagionali, il riconoscimento e la descrizione delle innovazioni tecnologiche in cucina, delle corrette norme igieniche, dei cibi biologici e dei superfoods, l'identificazione e la comprensione dei prodotti della cucina e della produzione vitivinicola internazionale e la descrizione delle caratteristiche di vini, superalcolici, liquori e birre di produzione nazionale e internazionale.

Quadro di profitto

Alcuni studenti di sono dimostrati più attivi e partecipativi di altri ma, in generale, tutti abbastanza interessati alle tematiche trattate. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato raggiunto in modo omogeneo, portandoli tutti al raggiungimento della sufficienza.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati mediante l'uso di schemi e mappe concettuali riportati sulla lavagna o caricati sulla piattaforma durante i periodi di lezione a distanza. Anche il dialogo aperto è stato utilizzato in maniera assidua per aiutare i ragazzi a sviluppare/consolidare delle capacità dialogiche in inglese.

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con delle presentazioni multimediali.

c) Verifiche

Interrogazioni orali, compiti scritti e verifiche online.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati è stato effettuato di continuo in classe e durante le lezioni online, con particolare attenzione dopo le verifiche scritte.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte suddivise in due tipologie: quelle tradizionali svolte in classe e quelle online svolte durante la didattica a distanza utilizzando gli appositi moduli presenti sulla piattaforma WeSchool.

Roma, 10 Maggio 2021

L'insegnante

Sofia Ronchini

PROGRAMMA DIDATTICO

Lingua Inglese- A.S. 2020/2021

Module 1: "What you eat and how"

- "Eat seasonably calendar" vocabulary, reading and comprehension.
- "A good start: breakfast" reading and comprehension.
- "Tips to be healthy" reading and comprehension.
- "Lunch break" reading and comprehension.
- "What is better than a sandwich? The history of sandwiches/How sandwiches became popular" reading and comprehension.
- Sandwiches recipes: cucumber and herb, best ever crab, club sandwiches.
- "Get ready for dinner! The origins of dinner/Dinner habits/Table manners/And more" reading and comprehension.
- "The great American sandwiches: Burgers" reading and comprehension.
- "Barbecue. The history of barbecuing/The perfect barbecue/A healthy barbecue" reading and comprehension.
- Cocktail recipe: "Gooseberry margarita".

Module 2: "In the kitchen & on the table"

- "Eat seasonably calendar" vocabulary, reading and comprehension.

- “Technology in the kitchen/Cook and chill/Blast chillers/Induction ranges” reading and comprehension.
- “Food safety precautions/HACCP” reading and comprehension.
- “Organic food” and “Genetically Modified Organisms” reading and comprehension.
- “Slow food/An open window on the future” reading and comprehension.
- “Superfoods and energy drinks” and “Real benefits” reading and comprehension.
- “Physiological and psychological effects and health dangers/Real benefits” reading and comprehension.
- “Superfoods and energy drinks” and “Real benefits” reading and comprehension.
- “Physiological and psychological effects and health dangers/Real benefits” reading and comprehension.

Module 3: “What the others eat”

- “Eat seasonably calendar” reading and comprehension.
- “European countries: France, Spain, Portugal, Greece, Germany, Austria, Great Britain” food /wines/drinks/tea.

Module 4: Quench your thirst

- “Eat seasonably calendar” reading and comprehension.
- “Wines”
- “Grape varieties”
- “Seasons in the vineyard”

- “Principle of tasting wine”
- “Wine laws and labels: Italian classification/European classification”
- “Taste of wine”
- “Creating a cellar/Serving temperature/Breathing/Glass/Corkscrews/Decanting”
- “Criteria for drinking wine with food”
- “Spirits and liqueurs/The distillation process: principles/procedures”
- “Spirits/liqueurs/Fortified wines”
- “Beer”

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Relazione finale a.s. 2020/2021

Classe V sez. A

Indirizzo alberghiero

Materia: lingua Francese Docente: Maria Giannitelli

La classe è composta da tredici alunni: quattro femmine e nove maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

A partire dal 10 marzo 2020 si è assistito all'avvicinarsi delle due modalità didattiche - tradizionale e a distanza - a causa dell'emergenza epidemiologica che ha coinvolto anche il nostro Paese. Le lezioni frontali sono state dunque integrate con l'utilizzo della piattaforma multimediale Weschool, mediante scambio di materiali, pagine da studiare, riassunti e lezioni svolte all'interno della classe virtuale, istituita sulla piattaforma medesima. Le lezioni a distanza hanno permesso di portare a termine il programma.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata piuttosto disciplinata e partecipe. Gli alunni hanno dimostrato un impegno costante durante lo svolgimento delle lezioni e dei compiti assegnati, e anche chi inizialmente ha manifestato la presenza di maggiori lacune e difficoltà è migliorato notevolmente, riuscendo a raggiungere la sufficienza. Distinto il livello di preparazione di alcuni studenti.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Lessico proprio dell'ambito lavorativo di riferimento; conoscenza dei principali compiti e caratteristiche delle figure professionali in cucina e in sala; cenni sul mercato del lavoro all'estero e scrittura di curriculum e lettera di motivazione; metodo HACCP e regole d'igiene e sicurezza; piramide alimentare, regimi alimentari, prodotti biologici e OGM, discussione circa le migliori scelte nutritive, allergie, intolleranze, intossicazioni alimentari; metodologie relative all'organizzazione di eventi, catering, banchetti, ricevimenti.

- Abilità

Conoscere l'organizzazione del lavoro in un ristorante e in un bar, riconoscere e descrivere le differenti figure professionali, parlare delle caratteristiche di un regime alimentare sano e equilibrato, padroneggiare le regole di igiene e sicurezza in cucina, parlare dell'organizzazione di un banchetto, proporsi per un posto di lavoro all'estero.

- Competenze

Esprimere in lingua le nozioni apprese, tramite la presentazione degli argomenti o la costruzione di dialoghi e giochi di ruolo, esplorando quindi differenti metodi comunicativi.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi, nonostante un'iniziale timidezza; hanno svolto con costanza i compiti assegnati dimostrando serietà, diligenza e un buon livello di maturità, e si attesta il raggiungimento degli obiettivi minimi. Alcuni alunni presentavano delle difficoltà maggiori nei confronti della materia, ma con impegno, sono riusciti a progredire notevolmente; una minoranza, seppur in possesso di una valida base e una vivace intelligenza, e con probabilità confidando proprio nelle suddette caratteristiche, non ha lavorato con assiduità, non compromettendo tuttavia in maniera significativa il proprio rendimento. La didattica a distanza ha rispecchiato le dinamiche già presenti nella didattica tradizionale.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici a quelli più complessi; si è cercato di sviluppare la discussione in classe, proponendo situazioni problematiche e cercando di trovarne insieme la soluzione.

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con presentazioni multimediali

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on line.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato di continuo in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale oltre che le verifiche ed i test messi a punto su piattaforma Weschool.

Roma, 10 Maggio 2021

Prof. Maria Giannitelli

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Lingua francese – Prof. Maria Giannitelli

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2020/2021

Unité 11

Communication: connaître l'organisation du travail dans un restaurant

Les méthodes de service

La carte des menus et les menus

Prendre une réservation

Aider un client à choisir

Lexique: les équipements d'une salle de restaurant

Grammaire: les temps continus

Unité 16

Communication: reconnaître et décrire les différents figures professionnelles de la restauration

Lexique: en salle, en cuisine, le chef de cuisine, le sommelier

Grammaire: le conditionnel, les adjectifs possessifs, les pronoms possessifs, les adjectifs démonstratifs, les pronoms démonstratifs

Unité 20

Communication: parler des caractéristiques d'un régime alimentaire

Lexique: la nutrition, les produits biologiques et ogm, les régimes alimentaires, les allergies, les intolérances,

la maladie coeliaque

Grammaire: l'impératif, l'imparfait, les adjectifs et les pronoms indéfinis

Unité 21

Communication: maîtriser les règles de la sécurité en cuisine

Lexique: les intoxications alimentaires, la méthode HACCP, le travail en cuisine

Grammaire: le passé composé, l'accord du participe passé

Unité 15

Approfondissement: le monde du travail

Le marché du travail

Les types de contrats proposés

Le service public de l'emploi

Comment construire son curriculum

Lettre de motivation

Unité 14

Communication: parler de l'organisation d'un banquet

Donner des conseils aux clients et des indications sur les prix

Lexique: les différents types de banquet

Grammaire: futur simple, les comparatifs, les adverbes de manière

Unité 12

Communication: connaître le travail dans un bar

Prendre une commande

Décrire une boisson

comprendre la recette d'une boisson et la carte des boissons

Lexique: le travail et les outils du barman, les différents types de boissons, quelques cocktails

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2020 – 2021

Relazione finale - Matematica - prof.ssa Fadda Eleonora

CLASSE V SEZ. A

La classe è composta da diciotto alunni: nove femmine e nove maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

A causa dell'emergenza Covid-19, durante l'anno la regolare didattica in presenza è stata alternata a periodi di didattica parzialmente o totalmente a distanza. Per la didattica a distanza è stata utilizzata la piattaforma multimediale WeSchool.

Livello della classe

La classe è risultata nel complesso disciplinata. Una parte, corrispondente a circa metà del gruppo classe, è risultata partecipe sia nella modalità in presenza che nella modalità telematica, partecipazione che si è poi rispecchiata in un buon livello di preparazione. La componente restante della classe ha mostrato un impegno discontinuo e poco deciso e ha avuto bisogno di un più attento monitoraggio didattico, riuscendo comunque a raggiungere un livello sufficiente.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Concetto di limite di una funzione e principali teoremi sui limiti. Derivate (definizione e significato geometrico) e principali teoremi sulle derivate. Studio di una funzione.

- Abilità

Saper calcolare un limite di una funzione, anche applicando i teoremi studiati. Saper calcolare la derivata di una funzione. Saper tracciare il grafico di una funzione nel suo dominio, studiandone il segno, i punti estremanti, gli eventuali asintoti e la concavità.

- Competenze

Conoscere e applicare le regole matematiche. Utilizzare le tecniche apprese, sviluppare processi logici, avvalersi del ragionamento per arrivare alla soluzione di un problema o di un esercizio.

Quadro di profitto

Alcuni studenti si sono mostrati interessati e partecipati durante le lezioni, sia in presenza, sia in DAD, facendo domande e interventi sugli argomenti trattati, raggiungendo così un livello medio o medio-

alto. Un altro gruppo di studenti si trova invece su un livello mediamente discreto o sufficiente; dovuto a uno studio talvolta superficiale e ad un impegno non costante. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato tendenzialmente omogeneo, attestandosi ad un livello sufficiente.

Strategia operativa

a) Metodi:

La metodologia didattica si è sviluppata in lezioni frontali (accompagnate, in didattica a distanza, da presentazioni PowerPoint) e esercitazioni in classe. Durante le lezioni si è cercato di sollecitare l'intervento dei ragazzi attraverso domande ed esercizi, così da poter verificare subito e costantemente la comprensione dei concetti introdotti. I ragazzi sono stati stimolati ad adottare un metodo di studio basato più sul ragionamento che sulla memoria.

b) Strumenti

Le lezioni frontali e il libro di testo sono stati integrati con esemplificazioni, formulari e schemi guida. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata con presentazioni PowerPoint e con l'utilizzo del software di geometria dinamica GeoGebra.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on-line.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato di continuo in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale, prove scritte di tipo tradizionale e test messi a punto sulla piattaforma Weschool.

Roma, 10 Maggio 2021

Prof. ssa Eleonora Fadda

A.S. 2020 – 2021

PROGRAMMA DI Matematica - prof.ssa Fadda Eleonora

CLASSE V SEZ. A

Modulo 1

Funzioni e limiti

Intorno di un punto, punti di accumulazione.

Limite finito e infinito per

Limite finito e infinito per

Calcolo dei limiti: primi teoremi sui limiti, limiti delle funzioni elementari, teoremi sul calcolo dei limiti.

Risoluzione delle forme di indeterminazione.

Limiti notevoli.

Infinitesimi e infiniti.

Funzioni continue e punti di discontinuità delle funzioni.

Modulo 2

Funzioni e derivate

Il rapporto incrementale e la definizione di derivata.

Derivabilità di una funzione e punti di non derivabilità.

Il calcolo delle derivate: la derivata delle funzioni elementari, le regole di derivazione, la derivata delle funzioni composte.

Derivate di ordine superiore.

Teoremi sulle funzioni derivabili: Rolle, Lagrange, De L'Hospital.

Modulo 3

Massimi, minimi e flessi: lo studio di funzione.

Asintoti di una funzione.

Funzioni crescenti e decrescenti.

Massimi e minimi di una funzione.

La concavità e i punti di flesso.

Lo studio completo di una funzione.

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso 3, 00169 - Roma

A. S. 2020/20201

Materia: Scienze Motorie CLASSE V A

Durante l’anno scolastico la didattica tradizionale è stata integrata da quella a distanza, a causa dell’emergenza epidemiologica che ha visto coinvolto il nostro Paese. Nella didattica a distanza l’interazione sulla piattaforma multimediale Weschool è stata strutturata con scambio di materiali, pagine da studiare, riassunti assegnati e presentazioni multimediali. Nella didattica in presenza sono stati utilizzati dibattiti, lezioni frontali, presentazioni multimediali e letture di gruppo.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e partecipe. Alcuni alunni hanno necessitato di un monitoraggio didattico maggiormente scrupoloso, Sufficiente è il livello di preparazione generale ed, in alcuni casi, più che discreto.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Cenni sulla corretta alimentazione da seguire a seconda dello sport praticato; bilancio idrico; cenni sul consumo settimanale degli alimenti; efficacia ed utilizzo degli integratori; contenuti proteici dei vari alimenti; sport food; utilizzo di antiossidanti ed omega 3 negli sportivi. Similitudini e differenze fra gli sport individuali e gli sport di squadra, fra gli sport professionistici e gli sport che derivano dalle tradizioni culturali. Conoscere usanze e culture di diverse popolazioni nel mondo attraverso lo sport. Condivisione dei valori di uguaglianza e di pace che le grandi manifestazioni sportive sanno veicolare.

- Abilità

Saper individuare le proprietà dei vari alimenti e la loro efficacia nella pratica sportiva; saper distinguere le diverse tipologie di sport food ed integratori sportivi.

- Competenze

Riconoscere gli elementi costitutivi di una corretta alimentazione a seconda dello sport praticato.

Condividere i valori fondamentali dello sport nella pratica dell'attività motoria.

Quadro di profitto

Alcuni studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato tendenzialmente omogeneo, attestandosi ad un livello che ha raggiunto la sufficienza. Alcuni studenti hanno invece dimostrato maggiore impegno ottenendo risultati più che discreti, sebbene non costanti. In questo senso, la didattica a distanza, non ha fatto altro che rispecchiare le dinamiche già presenti nella didattica tradizionale.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici a quelli più complessi; si è cercato di sviluppare la discussione in classe, proponendo situazioni problematiche e cercando di trovarne insieme la soluzione.

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con presentazioni multimediali.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on line.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato di continuo in classe, durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale oltre che le verifiche ed i test messi a punto su piattaforma Weschool.

Roma, 10 Maggio 2021

Prof. Gianluca Orsini

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso 3, 00169 - Roma

Materia: Scienze Motorie – Prof. Gianluca Orsini

Classe. V A PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2020/2021

Modulo 1

Alimentazione e sport

Fabbisogno energetico

Apporto calorico e vari gradi di attività

Modulo 2

Sport e ripristino energetico

Il bilancio Idrico

L'indice Glicemico

Apporto proteico

Modulo 3

Sport Individuali e di squadra

Differenze e similitudini

Il rapporto tra allenatore ed atleta/i

Modulo 4

Sport e cultura

I grandi sport professionistici

Gli sport delle antiche tradizioni

Modulo 5

I valori dello sport

Il fair play

Olimpiadi di Messico 68'

Lotta contro le discriminazioni

Allegato - Griglia di valutazione Esame Orale

https://www.miur.gov.it/documents/20182/2467413/Allegato_B_Griglia_valutazione_orale.pdf.pdf/18b14e5d-4c87-f94d-db11-a22f24130d6a?t=1589636442089