

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

**ISTITUTO PARITARIO
GIACOMO LEOPARDI**

Via del Pettirosso 14 - 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 2021-2022

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 14, 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	Alessandroni Simone*
2	Anzellotti Giulia
3	Bibbo Massimiliano
4	Cannavò Marco
5	Catalano Dennis
6	Ciaralli Ivan
7	De Caro Giuseppe
8	Durastanti Fabio
9	Ferrante Mattia
10	Garziona Gaia
11	Giuliani Sara
12	Kumar Leon Alessia
13	Lucchetti Cristiano
14	Macconneni Simone
15	Mooyin Tuan Yasser
16	Novi Margherita
17	Pallottelli Federico
18	Piconi Francesco
19	Sorrentino Edoardo
20	Tamburrelli Ilaria*
21	Totaro Daniele
22	Tufi Massimo

***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
Schiroso Chiara	Lingua Inglese	3
Puglia Nisia	Lingua Francese	3
Bonifazi Paolo	Sc. e Cult. dell'Alimentazione	3
Paduano Umberto	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Di Trani Giuseppe	Lab. Serv. Enogastronomia	4
Mauro Luigi Angelo	Lab. Serv. Sala e Vendita	2
Orsini Gianluca	Sc. Motorie	2

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A ad indirizzo Cucina è composta da 22 allievi provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente, ai quali si sono aggiunti studenti provenienti da esami di idoneità e/o integrativi di percorsi formativi e scolastici diversi.

L'atteggiamento degli studenti non sempre armonioso nell'ambito disciplinare, non ha fatto segnalare episodi 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, a causa di un più modesto impegno e della modesta partecipazione, si è limitata al raggiungimento della sufficienza.

Si fa presente che nell'anno scolastico in corso, 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.

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

Disciplina e frequenza

Il comportamento degli alunni, dal punto di vista disciplinare è stato soddisfacente a fasi alterne. 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.

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 di sicurezza sia nazionali che regionali, volti ad arginare l'emergenza pandemica, ha comunque sempre garantito lo svolgimento delle attività in presenza.

In V A, lo svolgimento delle attività didattiche durante tutto l'anno è stato integrato con la Didattica Digitale a distanza attivata per tutti gli studenti e le studentesse costretti a casa dal Covid-19. La frequenza è risultata, per la quasi totalità degli alunni, regolare e costante e solo in rari casi alcuni studenti hanno accumulato un notevole numero di assenze, che non ha comunque inficiato sulle loro preparazioni. L'anno scolastico 2021/2022, ha segnato la ripresa delle lezioni in classe. Le lacune che inevitabilmente si sono ereditate dagli anni trascorsi all'ombra della DAD, hanno visto un avvio di anno non proprio a pieni regimi. Anche se i programmi delle singole discipline hanno ricalcato quanto pianificato in fase iniziale. Nel corso poi, del III trimestre lo svolgimento delle attività, sebbene due settimane dedicate al PCTO, 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 2021/2022, 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 LI 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 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 ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

La situazione di incertezza dettata dalla curva pandemica ha fatto ha indotto l'Istituto a declinare anche per quest'anno, la partecipazione alle attività extrascolastiche, eccezion fatta per i 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 dell'Aula Multimediale 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.

Dal 2020, periodo di emergenza Covid-19, al materiale tradizionalmente utilizzato si è aggiunto quello caricato sulla piattaforma on line "Weschool", utilizzata per la DAD allora, e per la DDI oggi. Lo strumento si è rivelato particolarmente utile per presentazioni Power-Point, redazione di approfondimenti in PDF, audio lezioni, test online, video spiegazioni, ecc..

SPAZI

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

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” prima ed “in presenza” dopo.

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:

CONOSCENZA	COMPRESIONE	APPLICAZIONE	ANALISI	SINTESI	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 scarno 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 particolareggiati ma 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
Completa ordinata ed ampliata	<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>	109

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 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.65 del 14 marzo 2022, narra:

“Le prove d’esame di cui all’articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all’art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell’anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio. .”

Decretando quindi, il ritorno all’esame scritto “ in presenza”, il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno una simulazione per entrambi le prove, nel rispetto delle tempistiche e delle regole tipiche dell'Esame di Stato.

La Prima Prova

Ai sensi dell’art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La Seconda Prova

La seconda prova, ai sensi dell’art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l’anno scolastico 2021/2022, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per la Classe V sez. A, è individuata dall’Allegato B/3 dell’ordinanza in **“Scienza e Cultura**

dell’Alimentazione”, e riportato in calce al presente Documento. I docenti titolari della disciplina oggetto della seconda prova di tutte le sottocommissioni operanti nella scuola elaborano collegialmente, entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte; tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta in tutte le classi coinvolte.

Il Colloquio

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 PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, 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 di Educazione civica come definite nel curriculum d’istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l’insegnamento dell’educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Il colloquio si svolge a partire dall’analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee Guida per gli Istituti Tecnici e Professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un’esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione che, provvede alla predisposizione e all’assegnazione dei materiali all’inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella

assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, 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.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Per la valutazione del Colloquio d'esame, l'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 14 marzo 2022 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 i 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. _____

Lingua Inglese: Prof.ssa Schirosi C. _____

Lingua Francese: Prof.ssa Puglia N. _____

Matematica: Prof.ssa Fadda E. _____

Sc. Motorie: Prof. Orsini G. _____

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: ITALIANO - STORIA

RELAZIONE FINALE A.S. 2021 – 2022

CLASSE V SEZ. A - DOCENTE: GIUSEPPE CALZONE

TEMPI: 6 ORE A SETTIMANA

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 22 alunni di cui 6 femmine e 16 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, 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.

METODOLOGIE

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 10/05/2022

Prof. Giuseppe Calzone

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

Via Del Pettiroso 14 – 00169 – Roma

PROGRAMMA DI ITALIANO - A.S. 2021 – 2022

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, 10/05/2022

Prof. Giuseppe Calzone

PROGRAMMA DI STORIA

A.S. 2021 – 2022

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 viso 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 10/05/2022

Prof. Giuseppe Calzone

ISTITUTO PARITARIO G. LEOPARDI

Via del Pettirosso, 14 – 00169 Roma

Relazione Finale - A.S. 2021-2022

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 22 studenti, 6 femmine e 16 maschi. Per alcuni 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 sono tutti ben inseriti nel gruppo classe. Qualche studente a volte ha compromesso il lavoro didattico per eccesso di vivacità, in ogni modo, il comportamento è stato sempre rispettoso del docente. La classe si presentava all’inizio dell’anno scolastico in possesso di conoscenze e abilità spesso non adeguate e di competenze ancora da sviluppare; alcuni studenti lasciavano emergere potenzialità apprezzabili, altri manifestavano alcune difficoltà prevalentemente nell’esposizione orale per ciò che concerne l’abilità di rielaborazione critica originale ed analitica corretta. La classe si presenta eterogenea relativamente all’impegno, alla partecipazione alle attività didattiche e al bagaglio culturale acquisito; alcuni studenti hanno compensato, con l’applicazione, le difficoltà incontrate, evidenziando sensibili miglioramenti. Ho seguito la classe per tre ore settimanali di lezione, riscontrando un profitto medio nel complesso corrispondente alle aspettative; la classe, specialmente nel secondo periodo dell’anno, ha risposto generalmente in modo adeguato alle attività orientate alla crescita degli aspetti educativi e formativi, e, considerati i livelli di partenza, conseguendo risultati soddisfacenti; mentre solo un gruppetto di studenti ha garantito quella continuità nell’impegno a scuola e a casa che ha consentito loro di raggiungere risultati in media discreti/buoni. I fattori che hanno prevalentemente favorito l’apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati: la continuità didattica, l’interesse per la materia, i rapporti interpersonali.

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), schemi, sintesi e mappe concettuali dei moduli didattici. Inoltre, attraverso l'uso della piattaforma digitale WeSchool, ho periodicamente condiviso con la classe materiale didattico, immagini, schemi e riassunti. 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. 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.

Roma, 10/05/2022

Prof. Paolo Bonifazi

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2021-2022

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**)

1. I contaminanti chimici: pesticidi, fertilizzanti, zoofarmaci, metalli pesanti e sostanze cedute da imballaggi o contenitori per alimenti (Regolamento CE n.1935/2004);
2. I contaminanti biologici: batteri, virus, prioni, funghi (lieviti e muffe), protozoi e vermi intestinali;
3. 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;
4. 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**)

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

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

12. La produzione biologica (Regolamento CE n. 834/2007 e Regolamento CE n. 271/2010);
13. La filiera corta e il chilometro zero (DdL S. 1126/2010);

14. Lotta integrata e marchio *SQNPI* (Regolamento CE n. 1107/2009, D.Lgs. n. 150/2012 e Direttiva n. 128/2009);
15. 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 Presidi Slow Food.

➤ **PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA (MODULO 4)**

16. La classificazione degli alimenti in 5 gruppi (*INRAN, 2003*);
17. 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*);
18. I modelli grafici: la piramide alimentare italiana; la doppia piramide (alimentare-ambientale); la piramide dell'attività fisica;
19. 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)**

20. La dieta nell'età evolutiva: primo anno di vita, età prescolare (1-5 anni), età scolare (6-12 anni) e adolescenza (12-18 anni);
21. La dieta in gravidanza e durante l'allattamento;
22. La dieta nella terza età (dai 60 anni in poi);
23. La dieta dello sportivo.

✓ **MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE E DIETOTERAPIA (MODULO 6)**

24. Le malattie del metabolismo glucidico: il diabete mellito di tipo 1 e 2;
25. Le malattie del metabolismo lipidico: le dislipidemie;
26. La sovranutrizione (malnutrizione per eccesso): l'obesità;
27. Le malattie cardiovascolari (*MCV*);
28. Le reazioni avverse agli alimenti (*RAA*):
 - 1) reazioni tossiche (intossicazioni alimentari);
 - 2) reazioni non-tossiche: allergie e intolleranze: intolleranza al glutine (celiachia), favismo, fenilchetonuria (*PKU*) e intolleranza al lattosio;
29. La sindrome metabolica (*SM*);
30. La relazione alimentazione-tumori (cenni).

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

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 14 - 00169 - Roma

A. S. 2021/2022

Materia: **Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia -articolazione Enogastronomia**
CLASSE V^A

La classe è composta da ventidue alunni: sei femmine e sedici maschi, in questa classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

La didattica tradizionale è stata sostituita alcune volte da quella a distanza solo per alcuni alunni o alcune volte per tutta la classe, a causa dell'emergenza epidemiologica COVID 19 . Dopo una prima fase di interazione in laboratorio ed in classe, ci sono stati delle lezioni 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 e nel laboratorio.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata nonostante alcuni elementi 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 orali e di laboratorio.

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

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche pratiche, 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.

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 laboratorio, l'esercitazione pratica ha dato più frutti grazie alla manualità nell'utilizzo delle

materie prime, delle attrezzature presenti e di tutto ciò che concerne la pasticceria e la cucina. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con presentazioni multimediali

c) Verifiche

Interrogazioni orali;

Prove in laboratorio sia di cucina che pasticceria;

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:

Realizzazione di piatti sia individualmente che in gruppo;

Interrogazioni orali di tipo tradizionale quindi frontale;

Prove scritte di tipo tradizionale oltre che le verifiche ed i test messi a punto su piattaforma Weschool

.

Roma, 5 Maggio 2022

Prof. Di Trani Giuseppe

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia Articolazione "Enogastronomia" -

Prof. Giuseppe Di Trani

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022

Gli alimenti

Le culture alimentari

La qualità alimentare

Gamme alimentari

Gruppi alimentari

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

Creazione della propria attività ristorativa

Creazione del menù in base alla propria attività ristorativa

I menù e le loro classificazioni

Stesura di un menù

Gli acquisti

Le culture alimentari

Gli OGM

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

Roma, 5 Maggio 2022

Prof. Di Trani Giuseppe

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero

Via del Pettiroso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2021/2022 - - Prof. Mauro Luigi Angelo

**Relazione Finale Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e Vendita
(Sala e Vendita per Cucina) classe V A**

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

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata non molto disciplinata e partecipe, l'impegno non è stato sempre costante per la maggior parte di loro, altri invece hanno ottenuto un buon risultato e anche qualche distinto.

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 è Champagne, dei vermouth, 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. La maggior parte di loro ha ottenuto discreti risultati, qualcuno ha 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 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 07/05/2022

Prof. Luigi Angelo Mauro

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e Vendita – (Sala per Cucina)

Prof. Luigi Angelo Mauro

Classe VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO svolto A.S. 2021/2022

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, 14

00169 - Roma

A. S. 2021/2022

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva** CLASSE V^A

Prof. Umberto Paduano

La classe è composta da 22 alunni: 6 femmine e 16 maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali, per i quali il Consiglio di Classe ha deciso di elaborare un Piano Didattico Personalizzato per il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata poco disciplinata e poco partecipe, e spesso ha reso faticoso, il regolare svolgimento della lezione a discapito di una parte della che ha partecipato con profitto al dialogo didattico. 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

Le Fonti del Diritto interne ed esterne; La Pianificazione Strategica; Strumenti del Marketing Mix; Principali contratti del settore; Norme per la tutela del consumatore; Tracciabilità dei prodotti

- 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 la gran parte della classe, si è mostrata poco interessata e a tratti apatica allo sviluppo delle tematiche. Scarso senso del dovere ed impegno decrescente e non adeguato alla complessità dei contenuti, hanno rivelato un'immaturità di fondo nella crescita personale e di gruppo. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato tendenzialmente omogeneo, attestandosi ad un livello che ha raggiunto la sufficienza. Alcuni studenti hanno dimostrato maggiore impegno ottenendo risultati buoni e costanti .

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.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

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.

Per quanto riguarda la didattica utilizzata per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, ci si è concentrati sulla collaborazione tra i compagni di classe, creando un clima favorevole al supporto ed all'aiuto reciproco. Si è poi passati, nelle verifiche, ad affrontare e a supportare lo svolgimento dei compiti in modo personalizzato.

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.

Roma, 10 Maggio 2022

Prof. Umberto Paduano

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative – Prof. Umberto Paduano

Classe VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022

Testo: *Gestire le Imprese Ricettive Up 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

Roma, 10 Maggio 2022

Prof. Umberto Paduano

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2021 – 2022

Relazione Finale - Lingua Inglese - prof.ssa Schirosi Chiara

CLASSE V SEZ. A

La classe VA ad indirizzo Cucina è composta da ventidue alunni: sei femmine e sedici maschi. All'interno della classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali. Il 13 settembre 2021 è iniziato l'anno scolastico in presenza.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata molto variegata. In linea generale gli alunni hanno dimostrato vari livelli d'interesse. Alcuni studenti si sono dimostrati interessati alle lezioni e alla materia, manifestando anche la volontà di approfondirla individualmente a casa e chiedendo consigli su come procedere in tal senso. In questi casi sono stati forniti loro i consigli ritenuti più appropriati all'età e al livello di preparazione.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali. Conversazione.

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 e orali.

- Abilità

Tra le principali abilità acquisite si annoverano la capacità di interagire in maniera autonoma nel contesto professionale di riferimento, di sapersi esprimere con semplici frasi in inglese per i principali scopi comunicativi riguardanti il settore professionale specifico.

- Competenze

Tra le competenze acquisite dalla classe si annoverano l'uso dei principali tempi verbali e delle strutture semplici della grammatica inglese. Attraverso la conversazione in lingua si sono affrontati argomenti inerenti al settore di specializzazione. Per ogni argomento trattato si è provato a coinvolgere gli alunni in conversazioni nelle quali potessero mettersi in gioco effettuando un piccolo sforzo in più per creare frasi semplici così da potersi saper esprimere in lingua. L'approccio pragmatico alla didattica è stato uno strumento fondamentale, poiché, con esempi pratici, gli alunni si dimostravano più coinvolti e interessati.

Quadro di profitto

Alcuni studenti si sono mostrati interessati e partecipi, hanno seguito con attenzione le lezioni e non si sono mai tirati indietro davanti alle difficoltà. In caso di dubbi grammaticali hanno chiesto con umiltà di poter ripetere alcune regole e, una volta spiegate loro le regole in questione, le hanno recepite con prontezza e si sono dimostrati in grado di applicarle correttamente. Nel corso dell'anno alcuni alunni, inizialmente poco attratti dalla materia, hanno manifestato un maggiore e inatteso coinvolgimento nonché un sensibile miglioramento nel rendimento scolastico. Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studio, è da ritenersi nel complesso soddisfacente.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati leggendo e traducendo assieme brani, analizzandone le maggiori difficoltà e cercando di "raccontarli" in lingua.

b) Strumenti

Lezione frontale con simulazioni.

c) Verifiche

Interrogazioni orali e compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

È stata offerta agli studenti la possibilità di recuperare le verifiche nei tempi e nei modi più consoni.

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, conversazione e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 7 maggio 2022

Prof.ssa Chiara Schirosi

PROGRAMMA DIDATTICO

Lingua Inglese- A.S. 2020/2021

Module 1: "A good start breakfast"

- "Tips to be healthy"

"Lunch break"

- "The history of sandwiches" reading and comprehension.
- "How sandwiches became popular" reading and comprehension.

"Get ready for dinner!"

- "The origins of dinner" reading and comprehension.
- "Dinner habits through the centuries" reading and comprehension.
- "Table manners" reading and comprehension.
- "The great American sandwich: the burger" reading and comprehension.

Barbecue

- "The history of barbecuing" reading and comprehension.

Module 2: In the kitchen and on the table

- "Technology and chill" reading and comprehension
- "Blast chillers" reading and comprehension

Food safety precautions

- "HACCP" reading and comprehension

"Food safety precautions" reading and comprehension

"Slow food" reading and comprehension, more details on the Slow food movement funded by Carlo Petrini

Module 3: European food

- "What the others eat" reading and comprehension
- "Food and wines across Europe" reading and comprehension
- "International food" reading and comprehension

Module 4: Drinks

- “Spirits, liqueurs and others” reading and comprehension
- “Beers and wines” reading and comprehension

Roma 7 Maggio 2022

Prof.ssa Chiara Schirosi

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Relazione finale a.s. 2021/2022

Classe V sez. A

Indirizzo alberghiero

Materia: lingua Francese Docente: prof.ssa Nisia Puglia

La classe è composta da ventidue alunni: sei femmine e sedici maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

Seguendo le direttive ministeriali, i ragazzi hanno svolto le lezioni in presenza, fatta eccezione dei casi positivi che hanno seguito le lezioni in DDI utilizzando la piattaforma Weschool.

Il programma è stato portato a termine mediante l'utilizzo del libro di testo, materiale fornito dalla docente, mappe concettuali, glossari.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata piuttosto vivace. Alcuni alunni hanno dimostrato un impegno costante durante lo svolgimento delle lezioni e dei compiti assegnati, altri, nonostante siano riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi richiesti, sono stati meno costanti. Nonostante le lacune iniziali alcuni alunni sono riusciti a migliorare notevolmente, altri hanno consolidato le loro abilità e ne hanno sviluppate di nuove.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e 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; caratteristiche e lessico dei vari regimi alimentari con particolare riferimento al regime mediterraneo e ai suoi benefici sulla salute. Struttura e composizione di un pasto tipico italiano. Cucina tipica regionale italiana e abitudini francesi. Le differenti tipologie di cucina e ristorazione con un particolare riferimento al fast-food e al fast-good. Lessico proprio dell'alimentazione e della funzione svolta da ogni macronutriente. Le caratteristiche di un CV che valorizzi le competenze e le abilità di ognuno. Norme e regole igieniche e di sicurezza da seguire sul lavoro in particolare all'interno di una cucina. Le malattie infettive in cucina: prevenzione e diagnosi.

- Abilità

Conoscere l'organizzazione del lavoro in un ristorante; riconoscere le differenti figure professionali, parlare delle caratteristiche di un regime alimentare. Riconoscere e saper descrivere le caratteristiche delle differenti tipologie di cucina. Conoscere le caratteristiche della cucina tipica italiana e le abitudini francesi. Riconoscere le differenti tipologie di ristorazione e le caratteristiche di ognuna in ottica contrastiva. Padroneggiare le nozioni di scienze dell'alimentazione. Conoscere

le regole di igiene e sicurezza in cucina. Saper valorizzare le proprie competenze all'interno di un CV.

- Competenze

Esprimere in lingua le nozioni apprese, tramite la presentazione degli argomenti esponendoli oralmente o per iscritto, esplorando quindi differenti metodi comunicativi. Saper esprimere in lingua concetti, opinioni utilizzando la terminologia.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi, nonostante l'incostanza di alcuni e si attesta il raggiungimento degli obiettivi minimi. Alcuni alunni presentavano delle difficoltà maggiori nei confronti della materia ma con un'attenzione continua alle loro esigenze sono riusciti a progredire, migliorando notevolmente. Altri, nonostante la vivacità, grazie alla partecipazione attiva in classe sono riusciti a migliorare determinati aspetti della lingua. La didattica a distanza ha rispecchiato le dinamiche già presenti nella didattica tradizionale.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina, e non demotivare la classe le unità didattiche sono state scomposte organizzando il lavoro dai concetti più semplici ai più complessi consolidando costantemente la grammatica.

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, esercitazioni e glossari.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

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 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.

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Lingua francese – Prof.ssa Nisia Puglia

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022

Unité 16

Communication: parler d'un régime d'une diète.

Le régime crétois

Le régime macrobiotique

Le régime méditerranéen

Lexique: Les mots pour parler de cuisine et santé

Grammaire: les temps continus

Unité 15

Communication :parler des différentes formes de cuisine

Lexique: les mots pour parler des autres cuisines.

Grammaire: Le gérondif.

Unité 17

Communication: Parler de la cuisine italienne.

Décrire une spécialité italienne

L'organisation d'un repas italien complet

Lexique: Des mots pour parler de la cuisine italienne.

Grammaire: les pluriels irréguliers (révisions)

Dossier : Sciences de l'alimentation

Communication: Parler des féculents et des corps gras.

Les viandes, les poissons et les œufs. Les fruits et les légumes.

Lexique: Les féculents : les céréales, les légumes secs. Les pommes de terre. Les viandes.

Les huiles en question.

Les viandes, les poissons et les œufs.

Les fruits et les légumes.

Grammaire : Le subjonctif

Unité 18

Communication : se présenter, s'accorder pour un entretien et accepter

Le marché du travail : Internet et la recherche d'emploi : les avantages et les inconvénients

Six conseils pour rédiger son CV

Lexique: La demande de travail

Grammaire: Les verbes impersonnels

Dossier : Objectif alternance

Communication: Le lieu de travail.

Santé et sécurité.

Devoirs et responsabilités.

Lexique: à l'oral : expressions à utiliser pour décrire l'expérience.

Dossier : La sécurité sur le lieu de travail

Communication : Connaître les normes de sécurité sur le lieu de travail.

Le marche en avant.

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Nuisances pour l'environnement.

Lexique: Les mots de la sécurité sur le lieu de travail.

Les agents chimiques et biologiques.

La tenue d'un chef.

Grammaire: futur simple.

Approfondissement : Les Français et l'engouement pour la cuisine.

De grands chefs de A à Z.

Roma, li 03/05/2022

Il Professore : Nisia Puglia

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2021 – 2022

Relazione finale - Matematica - prof.ssa Fadda Eleonora

CLASSE V SEZ. A

La classe è composta da ventidue alunni: sei femmine e sedici maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

Livello della classe

Dal punto di vista della condotta, la classe, che inizialmente era risultata non sempre disciplinata, ha mostrato, nella seconda metà dell'anno scolastico, un comportamento adeguato e una maggiore partecipazione, pur rimanendo nel complesso piuttosto vivace.

Per quanto riguarda il livello di preparazione, una parte della classe è risultata sempre partecipe e interessata, partecipazione che si è poi rispecchiata in un buon livello di preparazione. La componente restante della classe, nonostante la presenza di lacune iniziali e, in alcuni casi, di un impegno discontinuo, raggiunge un livello di preparazione sufficiente o più che sufficiente.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Funzioni. Concetto di limite di una funzione. Studio di una funzione.

- Abilità

Saper calcolare un limite di una funzione, anche applicando i teoremi studiati. Saper tracciare il grafico di una funzione nel suo dominio, studiandone il dominio, il segno, le simmetrie, gli eventuali asintoti.

- 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

Una parte della classe, corrispondente a circa un terzo del gruppo classe, si è sempre mostrata interessata e partecipe durante le lezioni e ha dimostrato un impegno costante sia in classe sia

nello studio individuale, raggiungendo così un livello alto o medio-alto. La restante parte della classe si trova invece su un livello mediamente discreto o sufficiente. Tra questi alunni, alcuni inizialmente avevano manifestato la presenza di maggiori lacune e difficoltà e hanno mostrato notevoli miglioramenti, riuscendo a raggiungere la sufficienza. Per altri alunni il livello di preparazione appena sufficiente è dovuto a uno studio superficiale e a un impegno non sempre adeguato. Per quanto riguarda gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, si riscontra che sono stati raggiunti gli obiettivi minimi prestabiliti.

Strategia operativa

a) Metodi:

La metodologia didattica si è sviluppata in lezioni frontali 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.

c) Verifiche

Interrogazioni orali e compiti scritti.

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 e prove scritte di tipo tradizionale.

A.S. 2021 – 2022

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.

Infinitesimi e infiniti.

Funzioni continue e punti di discontinuità delle funzioni.

Modulo 2

Lo studio di funzione.

Dominio, intersezioni con gli assi, segno di una funzione.

Simmetrie di una funzione.

Asintoti di una funzione.

Lo studio di funzione.

Modulo 3

Calcolo combinatorio e probabilità

Le disposizioni.

Le permutazioni.

Le combinazioni.

La definizione di probabilità.

Probabilità contraria e totale.

Prodotto logico di eventi.

Roma, 7 Maggio 2022

Prof. ssa Eleonora Fadda

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso 14, 00169 - Roma

A. S. 2021/2022

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 faticosa da gestire e vivace oltre modo. 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 anche da parte degli alunni con difficoltà. 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.

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 14 - 00169 - Roma

Materia: Scienze Motorie – Prof. Gianluca Orsini

Classe. V A PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022

Modulo 1

Alimentazione e sport

Fabbisogno energetico

Apporto calorico e vari gradi di attività

Modulo 2

Alimentazione e sport

Il bilancio Idrico

L'indice Glicemico

Apporto proteico

Modulo 3

Sport Individuali e di squadra

Allenamento tecnico/coordinativo e tattico/strategico nei principali sport

Modulo 4

Sport e cultura

CONI, FIGC e principali federazioni sportive italiane

Modulo 5

I valori dello sport

Il fair play

elementi di primo soccorso

Lotta contro le discriminazioni

Il Professore: Gianluca Orsini

ALLEGATI

Allegato A - Griglia di valutazione della prova orale

Allegato B3 – Discipline caratterizzanti oggetto della seconda prova

Allegato C – Tabella di conversione del credito

Reperibili sul sito:

<https://www.miur.gov.it/web/guest/-/ordinanza-ministeriale-n-65-dl-13-marzo-2022>

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta:

<https://www.miur.gov.it/-/decreto-ministeriale-n-1095-del-21-novembre-2019>

Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta per gli Istituti

Professionali:

<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m->

[769-del-26-novembre-2018](https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018)