

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

**ISTITUTO PARITARIO  
GIACOMO LEOPARDI**

Via del Pettiroso 14 - Roma

# *Documento del 15 maggio*

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

**CONSIGLIO DELLA CLASSE**

**5<sup>^</sup>B**

**Accoglienza Turistica**

**Sala e Vendita**

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**

## **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

<b>N</b>	<b>Alunno</b>
<b>1</b>	Bernardo Vittorio Fulvio
<b>2</b>	Bertolini Francesca
<b>3</b>	Brunetti Alessio
<b>4</b>	Caso Alessio
<b>5</b>	D'Ortenzio Eleonora
<b>6</b>	Fusarelli Annacarla
<b>7</b>	Giorgi Leonardo
<b>8</b>	Ladu Giulia
<b>9</b>	Messedaglia Emanuele
<b>10</b>	Santi Asia
<b>11</b>	Terriaca Silvia

## **STABILITA' DOCENTI**

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

## **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Ore settimanali</b>
Fedeli Paola	Italiano e Storia	6
Paduano Umberto	Matematica	3
Bassan Sveva Livia	Lingua Inglese Sala e Vendita	3
Schiroli Chiara	Lingua Inglese Acc. Turistica	3
Puglia Nisia	Ling. Francese Sala e Vendita	3
Giannitelli Maria	Ling. Francese Acc. Turistica	3
Bonifazi Paolo	Sc. e Cult. dell'alimentazione	3
De Rose Marco	Tecniche della Comunicazione	2
Gravano Valeria	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Caringi Martina	Laboratorio Acc. Turistica	4
Di Trani Giuseppe	Laboratorio Enogastronomia	2
Mauro Luigi Angelo	Laboratorio Sala e Vendita	4
Orsini Gianluca	Sc. Motorie	2

## **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe V B presenta due articolazioni. Una, ad indirizzo Sala e Vendita, composta da 6 allievi; l'altra, ad indirizzo Accoglienza Turistica, composta da 5 allievi. Provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente, si sono aggiunti studenti provenienti da esami di idoneità e da altre realtà scolastiche. All'interno della classe sono presenti studenti con svantaggio.

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

La classe ha manifestato una buona capacità di comunicare il proprio pensiero in modo organico e di rielaborare in modo personale e critico le informazioni acquisite; una minima parte della stessa, a causa di un più modesto impegno e si è limitata al raggiungimento di obiettivi in maniera poco più che sufficiente.

Si fa presente che nell'anno scolastico in corso, alcuni 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 la Sala e la Vendita e per l'Accoglienza Turistica.

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 svolto lo stage, lasciando loro un importante arricchimento culturale e di esperienze nel settore turistico..

### **Disciplina e frequenza**

Il comportamento degli alunni, dal punto di vista della disciplina, è stato soddisfacente. Il dialogo educativo è stato favorito da un atteggiamento nel complesso propositivo, anche se la disponibilità allo studio e l'attenzione durante le lezioni non sono state sempre continue nel corso dell'anno scolastico.

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 B, 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 totalità degli alunni, regolare e costante . 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: pochi alunni manifestano ancora qualche incertezza, particolarmente riscontrabili in chi si affida ad uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti presi in esame; la maggior parte invece, è in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati ed ha sviluppato un metodo di studio che le ha permesso di ottenere un profitto soddisfacente ed un discreto livello di preparazione.

In conclusione, si può affermare che la classe ha acquisito un profitto in generale più che discreto; 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 B che affronterà gli esami di Stato 2021/2022, è costituita da una parte che 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; proseguendo il percorso formativo in "Sala e Vendita" ed "Accoglienza Turistica" nel secondo biennio, la classe V B è arrivata al monoennio, al termine del quale gli studenti 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 "Sala e Vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire

#### **nella Ristorazione commerciale:**

- Sala d'albergo
- Ristorante -Trattoria
- Osteria -Pizzeria
- Pub -Bistrot -Brasserie - Spaghetterie
- Grill – room – Steak house - Ristorazione d'asporto
- Self-service- Centri della salute - Ristorazione industriale:
- Ristorazione su aerei, navi e treni
- Organizzazione e preparazione banchetti
- Gestione di ville per ricevimenti

#### **nella Consulenza:**

- Alberghi
- Ristoranti
- Industrie alimentari
- Industrie di attrezzature
- Food and beverage manager

#### **nell'Insegnamento:**

- I.P.S.E.O.A.
- Centri di formazione professionale
- Corsi di cucina privati
- Presentazioni di nuovi prodotti alimentari
- Dimostrazioni di nuove attrezzature di SALA



Nell'articolazione "Accoglienza Turistica" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire

**nelle strutture ricettive**

- receptionist
- portiere
- addetto all'accoglienza nei ristoranti, negli alberghi, nelle fiere o nei congressi

**nel settore turistico**

- tour operator
- guida turistica
- animatore
- interprete turistico
- gestore di agenzia di viaggi
- consulente
- formatore

**nell'Insegnamento:**

- I.P.S.E.O.A.
- Centri di formazione professionale

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

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

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

## **OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

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

### **IMPARARE AD IMPARARE**

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

### **PROGETTARE**

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

### **COMUNICARE**

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

### **COLLABORARE E PARTECIPARE**

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

### **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE**

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

### **RISOLVERE PROBLEMI**

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

### **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

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

### **ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE**

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

## **ASSE DEI LINGUAGGI**

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

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

## **ASSE MATEMATICO**

### **Discipline: Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative**

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo matematico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.

- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

## ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

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

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

## ASSE STORICO

### **Disciplina: Storia**

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

## COMPETENZE PROFESSIONALI

1. È in grado di: utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
5. Comunicare in almeno due lingue straniere;
6. Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
8. Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

La situazione 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 curricula 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.
<b>Lettera b) dell'art.3</b> Costituzione; Istituzioni dello Stato Italiano, dell'UE e degli organismi internazionali; storia della Bandiera e dell'Inno nazionale	<b><u>ITALIANO E STORIA</u></b> La Memoria e i Giusti  <b><u>DIRITTO E TECNICHE AMM.</u></b> Le Fonti normative nazionali ed internazionali e gli Organismi del Turismo	3 ore	3 ore	3 ore
<b>Lettera b) dell'art.3</b> Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, il 25 settembre 2015	<b><u>LINGUE STRANIERE</u></b> 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
<b>Lettera b) dell'art.3</b> ione ambientale, sviluppo sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari	<b><u>ENOGASTRONOMIA</u></b> Realizzazione di un piatto contenente un prodotto DOP locale. Studio della ricetta, delle tradizioni storiche legate al prodotto e della sua importanza economico-sociale.  <b><u>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</u></b> Ristorazione sostenibile e riduzione dello spreco alimentare	3 ore	5 ore	3 ore
<b>Lettera b) dell'art.3</b> Formazione di base in materia di protezione civile	<b><u>SCIENZE MOTORIE</u></b> Elementi di primo soccorso	2 ore		3 ore

## **METODOLOGIA DIDATTICA**

Le metodologie che il Consiglio di classe ha cercato di mettere a punto per realizzare gli obiettivi formativi ed educativi nella classe sono state orientate in maniera prevalente a trasmettere in primo luogo una serie di conoscenze relative alle più significative aree didattiche delle singole discipline, cercando di organizzare le lezioni intorno a concetti chiave per consentire agli alunni una visione completa delle tematiche e al fine di far loro rielaborare vere e proprie mappe concettuali intorno



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

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

## **MEZZI**

Per quanto riguarda i mezzi utilizzati durante il percorso formativo, oltre a quelli tradizionali come il libro di testo e il materiale aggiuntivo d'approfondimento, fotocopiato e fornito dai docenti, estremamente utile si è rivelata anche l'utilizzazione di articoli di giornale o di riviste specializzate,

per la possibilità offerta agli allievi di visionare direttamente gli aspetti fondamentali dei diversi settori della disciplina.

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

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

### **SPAZI**

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

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

### **TEMPI**

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

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

### **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:

<b>CONOSCENZA</b>	<b>COMPRESIONE</b>	<b>APPLICAZIONE</b>	<b>ANALISI</b>	<b>SINTESI</b>	<b>10</b>
<b>NULLA</b>	<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>	<b>20</b>
<b>Superficiale e molto lacunosa</b>	<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>	<b>43</b>
<b>Superficiale con qualche lacuna</b>	<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>	<b>5</b>
<b>Sufficientemente completa anche se non molto approfondita.</b>	<i>Riesce a seguire, svolge i compiti e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.</i>	<i>Sa svolgere compiti semplici ma fa talvolta errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.</i>	<i>Individua le caratteristiche, analizza le funzioni ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.</i>	<i>Riesce a creare lavori non particolarmente corretti;progetta semplici procedimenti.</i>	<b>6</b>
<b>Sufficientemente completa e abbastanza approfondita</b>	<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>	<b>7</b>
<b>Completa ed approfondita</b>	<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>	<b>8</b>
<b>Completa ordinata ed ampliata</b>	<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>	<b>109</b>

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente come contenute nel POF e nel

PTOF. Il consiglio di classe valuterà in sede di scrutinio finale gli eventuali crediti formativi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico.

Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

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

### **ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE**

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

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

### **PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO**

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Infatti, l'Ordinanza Ministeriale n.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. B, è individuata dall'Allegato B/3 dell'ordinanza in "**Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva**", per l'articolazione "Accoglienza Turistica" e in "**Scienza e Cultura dell'Alimentazione**", per l'articolazione "Sala e Vendita"; entrambe riportate in calce al presente Documento. I docenti titolari delle discipline 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 si svolge l'alternanza in senso stretto;
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme;
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative;
- saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto alternanza in altre aziende;
- conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

**Italiano/Storia:** prof.ssa Fedeli P. \_\_\_\_\_

**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. Gravano V. \_\_\_\_\_

**Tecniche di Comunicazione:** Prof. De Rose M. \_\_\_\_\_

**Inglese:** Prof.ssa Bassan S.L. \_\_\_\_\_

**Inglese:** Prof.ssa Schirosi C. \_\_\_\_\_

**Francese:** Prof.ssa Puglia N. \_\_\_\_\_

**Francese:** Prof.ssa Giannitelli M. \_\_\_\_\_

**Matematica:** Prof. Paduano U. \_\_\_\_\_

**Sc. Motorie:** Prof. Orsini G. \_\_\_\_\_

## **ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“GIACOMO LEOPARDI”**

**MATERIA: ITALIANO**

**RELAZIONE FINALE A.S. 2021 – 2022**

**CLASSE V SEZ. B – DOCENTE: prof.ssa Fedeli Paola**

### **Livello della classe**

La classe risulta composta da 11 alunni (5 maschi e 6 femmine).

Nella classe sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali che però, grazie a percorsi personalizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prestabiliti.

La modalità di partecipazione alla vita scolastica di una parte del gruppo classe è stata produttiva e disponibile verso le proposte didattiche ottenendo così maggiori progressi e distinguendosi per la capacità di proporre osservazioni personali e interessanti; l'altra restante parte, invece, meno partecipe alle lezioni, ha ottenuto risultati discreti a causa di un metodo di studio non sempre funzionale e responsabile con qualche incertezza nella preparazione per l'impegno discontinuo.

### **Metodologia**

Lezioni frontali, esercitazioni scritte e orali, dibattito in classe, uso di schematizzazioni e mappe concettuali. Nello specifico, per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, sono stati adottati schemi grafici relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali e si è fatto uso di sintesi, schemi, mappe concettuali delle unità di apprendimento.

### **Verifiche**

Verifiche orali e scritte con domande aperte e test a risposta multipla.

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi ponendo maggiore attenzione alle conoscenze e alle competenze piuttosto che alla correttezza formale scritta e verbale.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termine di:**

#### **-Conoscenze**

Conoscere i principali fatti e fenomeni storici del Novecento in Italia, in Europa e nel Mondo.

Conoscere i rapporti di causa-effetto tra eventi e fenomeni storici studiati.

Conoscere l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.

Conoscere i termini e i concetti fondamentali di ogni argomento.

### **-Abilità**

Collocare i principali eventi storici affrontati nel tempo e nello spazio.

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.

Esporre in modo sufficientemente chiaro e coerente i principali fatti e problemi del percorso storico studiato.

Riconoscere le principali relazioni di causa-effetto dei fenomeni storici considerati.

### **-Competenze**

Saper individuare le persistenze e i processi di trasformazione del Novecento in Italia, in Europa e nel Mondo.

Utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite per decifrare la complessità dell'epoca dell'epoca, nonché per interpretare criticamente i fatti.

Saper operare collegamenti e confronti tra ambiti disciplinari diversi con l'attualità e il proprio vissuto.

Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.

### **Quadro di profitto**

Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti, anche per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali.

Alcuni studenti hanno ottenuto buoni o ottimi risultati, altri invece hanno evidenziato diverse difficoltà dovute soprattutto ad una debole applicazione domestica caratterizzata da uno studio frammentario e superficiale e da lacune pregresse. Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

### **Strategia operativa**

*a) Metodi:* Le lezioni di spiegazione sono state alternate a esercitazioni e dibattiti sulle tematiche affrontate.

*b) Strumenti:* lezione frontale e partecipata, appunti dettati dal docente, schemi e sintesi.

*c) Verifiche:* Interrogazioni orali, esercitazioni e compiti scritti.

*d) Attività di recupero e/o sostegno:* Le attività di recupero sono state regolarmente svolte a seguito di verifiche orali e scritte non sufficienti.

Roma

06/05/2022

Prof. Paola Fedeli

## ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

### “GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2021 – 2022

### PROGRAMMA DI ITALIANO

#### CLASSE V SEZ. B

- La crisi del Romanticismo
- L'età del Realismo
- Giosuè Carducci: vita, poetica, opere  
Lettura:  
*Funere mersit acerbo*
- Il Naturalismo
- Il Verismo
- Giovanni Verga: vita, poetica, opere  
Lettura:  
Da “I Malavoglia”:  
*L'addio di 'Ntoni*  
Da “Mastro Don Gesualdo”:  
*La morte di Mastro Don Gesualdo*
- Decadentismo: caratteristiche
- Giovanni Pascoli: vita, poetica, opere  
Lettura:  
Da “Myrica”:  
*L'Aquilone*  
*X Agosto*  
*La quercia caduta*
- Gabriele D'Annunzio: vita, poetica, opere  
“Il piacere”: trama e personaggi  
Lettura:  
Da “Alcyone”:  
*La pioggia nel pineto*
- Crepuscolarismo: caratteristiche
- Guido Gozzano: vita, poetica, opere  
Lettura:  
*L'amica di nonna Speranza*

- Futurismo: caratteristiche
- Filippo Tommaso Marinetti: vita, poetica, opere  
“Il Manifesto del Futurismo”: caratteristiche

Lettura:

Da “Zang Tumb Tumb”:

*Adrianopoli 1912*

- Ermetismo
- Giuseppe Ungaretti: vita, poetica, opere

Lettura:

*Veglia*

*Soldati*

*Il porto sepolto*

*Mattina*

*Fratelli*

*San Martino del Carso*

*Non gridate più*

- Salvatore Quasimodo: vita, poetica, opere

Lettura:

*Ed è subito sera*

*Alle fronde dei salici*

- Eugenio Montale: vita, poetica, opere

Lettura:

*Merigiare pallido e assorto*

*Spesso il male di vivere ho incontrato*

*Non recidere, forbice, quel volto*

*Ho sceso dandoti il braccio*

- Dante Alighieri, Divina Commedia

Lettura e commento:

*Paradiso. Canto I, II, III*

Roma, 04/05/2022

## **ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“GIACOMO LEOPARDI”**

**MATERIA: STORIA**

**RELAZIONE FINALE A.S. 2021 – 2022**

**CLASSE V SEZ. B - DOCENTE: prof.ssa Fedeli Paola**

### **Livello della classe**

La classe risulta composta da 11 alunni (5 maschi e 6 femmine).

Nella classe sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali che però, grazie a percorsi personalizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prestabiliti.

La modalità di partecipazione alla vita scolastica di una parte del gruppo classe è stata produttiva e disponibile verso le proposte didattiche ottenendo così maggiori progressi e distinguendosi per la capacità di proporre osservazioni personali e interessanti; l'altra restante parte, invece, meno partecipe alle lezioni, ha ottenuto risultati discreti a causa di un metodo di studio non sempre funzionale e responsabile con qualche incertezza nella preparazione per l'impegno discontinuo.

### **Metodologia**

Lezioni frontali, esercitazioni scritte e orali, dibattito in classe, uso di schematizzazioni e mappe concettuali. Nello specifico, per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, sono stati adottati schemi grafici relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali e si è fatto uso di sintesi, schemi, mappe concettuali delle unità di apprendimento.

### **Verifiche**

Verifiche orali e scritte con domande aperte e test a risposta multipla.

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi ponendo maggiore attenzione alle conoscenze e alle competenze piuttosto che alla correttezza formale scritta e verbale.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termine di:**

#### **-Conoscenze**

Conoscere i principali fatti e fenomeni storici del Novecento in Italia, in Europa e nel Mondo.

Conoscere i rapporti di causa-effetto tra eventi e fenomeni storici studiati.

Conoscere l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.



Conoscere i termini e i concetti fondamentali di ogni argomento.

### **-Abilità**

Collocare i principali eventi storici affrontati nel tempo e nello spazio.

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali.

Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.

Esporre in modo sufficientemente chiaro e coerente i principali fatti e problemi del percorso storico studiato.

Riconoscere le principali relazioni di causa-effetto dei fenomeni storici considerati.

### **-Competenze**

Saper individuare le persistenze e i processi di trasformazione del Novecento in Italia, in Europa e nel Mondo.

Utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite per decifrare la complessità dell'epoca dell'epoca, nonché per interpretare criticamente i fatti.

Saper operare collegamenti e confronti tra ambiti disciplinari diversi con l'attualità e il proprio vissuto.

Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale/globale.

### **Quadro di profitto**

Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti, anche per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali.

Alcuni studenti hanno ottenuto buoni o ottimi risultati, altri invece hanno evidenziato diverse difficoltà dovute soprattutto ad una debole applicazione domestica caratterizzata da uno studio frammentario e superficiale e da lacune pregresse. Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

### **Strategia operativa**

a) *Metodi*: Le lezioni di spiegazione sono state alternate a esercitazioni e dibattiti sulle tematiche affrontate.

b) *Strumenti*: lezione frontale e partecipata, appunti dettati dal docente, schemi e sintesi.

c) *Verifiche*: Interrogazioni orali, esercitazioni e compiti scritti.

d) *Attività di recupero e/o sostegno*: Le attività di recupero sono state regolarmente svolte a seguito di verifiche orali e scritte non sufficienti.

Roma

06/05/2022

Prof. Paola Fedeli

## **PROGRAMMA DI STORIA**

**A.S. 2021 – 2022**

**CLASSE V SEZ. B**

- L'Italia e l'età giolittiana:
- Il progetto politico di Giolitti
- Le riforme sociali e politiche
- Il divario fra nord e sud
- La politica estera: la conquista della Libia
- L'Europa verso la guerra:
- Le origini del conflitto
- La Prima Guerra Mondiale:
- L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra
- L'entrata in guerra dell'Italia
- L'anno della svolta: il 1917
- La fine del conflitto, i trattati di pace e le conseguenze del conflitto
- La Rivoluzione russa:
- La Rivoluzione di febbraio 1917
- La Rivoluzione d'ottobre 1917
- La guerra civile
- L'Italia fascista:
- La nascita dei Fasci di Combattimento
- La Marcia su Roma
- La trasformazione dello Stato liberale in Stato autoritario
- Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti
- Le leggi fascistissime
- La crisi del 1929
- Il Nazismo:
- Le conseguenze in Germania della Prima guerra mondiale
- L'ascesa di Hitler: il Putsch di Monaco e l'ideologia del "Mein Kampf"
- 1933: Hitler Cancelliere del Reich
- L'incendio del Reichstag

- Il regime totalitario e l'antisemitismo
- La Seconda guerra mondiale:
- Le origini
- Lo scoppio del conflitto
- La caduta della Francia
- L'entrata in guerra dell'Italia
- La battaglia d'Inghilterra
- La spedizione in Russia
- L'anno della svolta: il 1943
- Lo sbarco degli Alleati e la fine del conflitto
- L'Italia in guerra e la caduta del Fascismo
- Il mondo bipolare
- 

Roma 05/05/2022

**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 B**

### **PROFILO GENERALE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe è formata da 11 studenti, 6 femmine e 5 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 si sono sempre dimostrati disponibili sul piano umano, aperti al dialogo con l’insegnante e rispettosi della disciplina. L’impegno personale nello studio a casa non è stato costante per tutti. Soprattutto nel primo periodo dell’anno, la partecipazione alle lezioni proposte è stata discontinua per alcuni studenti, con un atteggiamento contrassegnato da evidenti tratti di apatia. A partire dal secondo trimestre, la classe ha iniziato a prendere più seriamente l’impegno scolastico, approfittando anche delle attività di recupero in itinere poste in essere dall’insegnante a partire dal mese di febbraio, conseguendo così dei progressivi miglioramenti nel profitto. Tuttavia, buona parte degli studenti ha sviluppato un metodo di apprendimento meccanico e mnemonico, talvolta concentrando lo studio solo in coincidenza delle verifiche, evidenziando difficoltà all’approfondimento dei saperi e alla loro rielaborazione critica. Il profitto medio della classe, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato, nel complesso, corrispondente alle aspettative. In particolare, il profitto è buono, per un gruppo di studenti che ha lavorato con maggiore impegno e senso di responsabilità; mentre per alcuni studenti, nonostante sussista tuttora la necessità di migliorare l’aspetto dell’esposizione orale e della produzione scritta della materia, la preparazione si può considerare più che sufficiente/discreta.

### **COMPETENZE DISCIPLINARI**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

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

### **ABILITA'**

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli;
- Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico;
- Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari ed identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento dalla lettura dell'etichetta alimentare;
- Redigere un piano di HACCP;
- Porre in relazione epoche e fenomeni storici con le tradizioni e le culture alimentari;
- Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande;
- Individuare i prodotti tipici di un territorio;
- Individuare la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità della filiera;
- Leggere criticamente un'etichetta alimentare;
- Distinguere tra etichetta alimentare ed etichetta nutrizionale;
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari;
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi;
- Conoscere i vari criteri con cui si possono classificare gli alimenti;
- Individuare i caratteri organolettici di un alimento;
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.

### **OBIETTIVI MINIMI**

- Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente;
- Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni;

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

## **METODOLOGIE E STRUMENTI**

Si è cercato di stimolare gli studenti ad un giusto e ottimale approccio professionale. Ho cercato non solo di trasmettere le conoscenze essenziali ma anche di coinvolgere la classe per favorire l'apprendimento in un contesto educativo in cui ciascun studente si potesse sentire partecipe alla didattica. L'intervento didattico è stato costantemente calibrato, dimensionato all'effettivo grado di maturazione e apprendimento dei ragazzi. Nel corso dell'anno scolastico, ho attuato alcune pause didattiche, per facilitare il recupero delle lacune e dei ritardi nell'apprendimento della materia ma anche per valorizzare le singole abilità attraverso il potenziamento dell'apprendimento degli argomenti trattati evidenziando le connessioni con quelli precedentemente studiati. Nell'esposizione dei contenuti ho utilizzato: la lezione frontale e partecipata, la discussione guidata, la lettura ed interpretazione del testo, l'approfondimento disciplinare con contestualizzazione del problema, con un linguaggio di facile comprensione. Per le lezioni curriculari sono stati utilizzati i seguenti strumenti didattici: libri di testo (e altri sussidi librari), appunti dettati dal docente, schemi, sintesi e mappe concettuali dei moduli didattici. 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,

Prof. Paolo Bonifazi

## **PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2021-2022**

**Asse: Scientifico-Tecnologico**

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

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

### **SCANSIONE DEI CONTENUTI**

#### **• IGIENE DEGLI ALIMENTI (MODULO 1)**

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

#### **• LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE (MODULO 2)**

- Il regolamento CE n. 178/2002;
- Il “Pacchetto Igiene”: Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004;
- I manuali GHP (Good Hygiene Practices) e GMP (Good Manufacturing Practices);
- Il concetto di tracciabilità (tracking) e rintracciabilità (tracing) di filiera;
- Il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points): le fasi preliminari e i sette principi;
- Le frodi alimentari: frodi commerciali e frodi sanitarie;



- L'etichettatura degli alimenti (Regolamento UE n. 1169/2011).

### • **LA QUALITA' DEL PRODOTTO ALIMENTARE (MODULO 3)**

- Il concetto di qualità totale degli alimenti;
- La produzione biologica (Regolamento CE n. 834/2007 e Regolamento CE n. 271/2010);
- La filiera corta e il chilometro zero (DdL S. 1126/2010);
- Lotta integrata e marchio SQNPI (Regolamento CE n. 1107/2009, D.Lgs. n. 150/2012 e Direttiva n. 128/2009);
- I prodotti di qualità certificata a livello europeo e nazionale: Denominazione d'Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), Specialità Tradizionale Garantita (STG), i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), le Denominazioni Comunali (De.Co.) e Presidi Slow Food.

### • **PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA (MODULO 4)**

- La classificazione degli alimenti in 5 gruppi (INRAN, 2003);
- Il fabbisogno e la distribuzione dei nutrienti: i LARN (SINU, IV Revisione 2014); le linee guida per una sana alimentazione italiana (INRAN, revisione 2003); le porzioni standard; il concetto di Quantità Benessere (QB);
- I modelli grafici: la piramide alimentare italiana; la doppia piramide (alimentare-ambientale); la piramide dell'attività fisica;
- Il concetto di dieta equilibrata: dieta mediterranea e piramide della dieta mediterranea moderna per la popolazione adulta, età 18-65 anni (CIISCAM, Revisione 2009).

### • **LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE (MODULO 5)**

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

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

- Le malattie del metabolismo glucidico: il diabete mellito di tipo 1 e 2;
- Le malattie del metabolismo lipidico: le dislipidemie;
- La sovranutrizione (malnutrizione per eccesso): l'obesità;
- Le malattie cardiovascolari (MCV);
- 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;

- La sindrome metabolica (SM);
- 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 Pettirosso, 14 - 00169 - Roma**

A. S. 2021/2022

Materia: **Cucina (articolazione Sala e Vendita)** CLASSE V<sup>A</sup> B – Prof. Giuseppe di Trani

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

La didattica tradizionale, solo per alcuni alunni è stata sostituita pochissime volte da quella a distanza, a causa dell'emergenza COVID19, mentre il resto degli alunni ha seguito la didattica in presenza. Le lezioni a distanza hanno permesso di svolgere in parte il programma, che è stato portato a termine in seguito in presenza.

### **Livello della classe**

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

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

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte ed orali.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

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

#### **- Abilità**

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

#### **- Competenze**

Organizzare il personale di cucina/sala , conoscere i costi di produzione, elaborare il menù con diverse esigenze alimentari,i vari tipi di ristorazione con il maitre e/o lo chef

### **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 didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con presentazioni multimediali

#### **c) Verifiche**

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on line.

#### **d) Attività di recupero e/o sostegno**

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

### **Misurazione e Valutazione**

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

Roma, 5 Maggio 2022

Prof. Di Trani Giuseppe

**ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Materia: Cucina – Prof. Giuseppe Di Trani**

**Classe. V B IPSEOA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022**

Gli alimenti

Gamme alimentari

Gruppi alimentari

La qualità alimentare

Creazione della propria attività ristorativa

Gli acquisti

Le culture alimentari

I prodotti BIO

Gli OGM

Le classi ristorative

Tipologia e classi della ristorazione

Il banqueting

Il catering

H.A.C.C.P

L'organizzazione del personale

Le figure manageriali

Gli addetti dei reparti di cucina e pasticceria

Gli addetti del reparto pasticceria

Gli addetti del reparto cucina

Comportamento ed etica professionale

La struttura del reparto di cucina e del locale pasticceria

Le attrezzature di cucina

Le attrezzature della pasticceria

L'igiene del personale

L'igiene degli ambienti e delle attrezzature

L'igiene degli alimenti

L'autocontrollo alimentare

La prevenzione degli infortuni

Le regole generali di primo soccorso

La mise en place della cucina

Il servizio

Il servizio della prima colazione

Il servizio delle insalate Il servizio dei dessert

Gli infusi

La cioccolata

Le bevande alcoliche

**Prof. Di Trani Giuseppe**

**Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero**

**Via del Pettirosso, 14 - 00169 Roma**

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

**Relazione finale Materia: Laboratorio dei servizi per l'enogastronomia di Sala e Vendita -**

**Classe V B**

La classe è composta da pochi alunni sia femmine che maschi. E' presente qualche allievo con Bisogni Educativi Speciali. 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 abbastanza disciplinata e partecipe, l'impegno è stato sempre costante per la maggior parte di loro, e quasi tutti 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 buoni 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 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 Professionale Alberghiero**

**classe V B**

**Programma svolto a. s. 2021/2022**

**Materia Sala e Vendita - Prof. Mauro Luigi Angelo**

**L'enogastronomia**

**Percorso A UDA1**

**Le aziende enogastronomiche**

---

L'enogastronomia.

Le aziende enogastronomiche.

I marchi D.O.P, I.G.P. e S.T.G.

Le strutture ristorative e le strutture ricettive

Tipologia degli esercizi ristorativi.

**UDA 2**

**. La classificazione degli alimenti e regole igieniche – WEB**

**Percorso B – Caffè e dintorni**

**UDA 1 . Espresso e Cappuccino**

Il barman: una figura in continua evoluzione!

L'espresso: la maggior fonte di reddito per un bar.

La preparazione dell'espresso perfetto.

Il cappuccino.

Come si emulsiona il latte.

Le preparazioni a base di caffè.

**L'arte di miscelare**

## **UDA 1 . Il mondo dei Cocktail**

Gli utensili per la miscelazione.

I bicchieri del bar.

Le tecniche di preparazione dei Cocktail.

I cocktails più richiesti.

La storia dei drinks.

Le bevande analcoliche.

## **Le prime colazioni**

### **UDA 1 . Continental ed english breakfast**

L'importanza della prima colazione.

Le tipologie di colazione.

## **Tecniche avanzate di Sala**

### **UDA 1 . Il servizio**

Le fasi del servizio.

L'accoglienza del cliente.

Il servizio a tavola.

Gli stili di servizio.

Le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo.

## **IL Flambè UDA 3 .**

Gli utensili del flambè.

Distillati e liquori utilizzati.

Piccole regole per un servizio impeccabile.

## **Mondo Vino UDA 1 .**

### **Il nettare di bacco e quelle strane bollicine**

La vite.

Le tipologie di vinificazione.

Le tecniche di spumantizzazione.

## **Gli aperitivi UDA 1 .**

Gli spritz.

I liquori aperitivi.

I Cocktails codificati IBA.

### **Distillati e Liquori UDA 1 .**

Le diverse tipologie di distillati.

Le acquaviti di frutta.

I liquori e le creme.

I vermouth.

Gli sciroppi di frutta.

---

### **Istituto Professionale Paritario**

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

A. S. 2021/2022

Materia: **Diritto e Tecniche Amministrative** CLASSE V<sup>A</sup> B Prof.ssa Gravano Valeria

La classe è composta da undici alunni. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e DSA. Quest'anno, vista la complessità organizzativa dovuta alla emergenza epidemiologica che ha coinvolto l'Italia ed il mondo intero, la didattica tradizionale è stata più volte, alternata da quella a distanza. Sulla piattaforma multimediale Weschool, si sono tenute le lezioni online, sono stati pubblicati appunti, riassunti, pagine da studiare, assegnati, ecc.

#### **Livello della classe**

Dal punto di vista comportamentale, il gruppo classe ha caratteristiche eterogenee, ma tutto sommato la classe risulta essere partecipe e collaborativa. Tranne qualche elemento particolarmente vivace, la classe risulta essere disciplinata. L'attuazione delle unità didattiche è stata mirata a consolidare le conoscenze, le abilità, l'elaborazione del pensiero costruttivo e divergente, lo sviluppo del problem solving, oltre che alla stimolazione delle capacità logico-espressive. Sul piano umano, la classe attuale ha raggiunto un soddisfacente livello di maturazione e crescita. Per quanto concerne i risultati raggiunti in termini di conoscenza, alcuni soggetti hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di sollecitazioni, altri invece si sono fatti trovare preparati alle verifiche programmate e alle interrogazioni. Dato il tempo ancora a disposizione, e la

condizione favorevole del programma didattico terminato in anticipo, si prosegue approfondendo, nel dettaglio, gli argomenti trattati nel corso dell'anno.

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**

Introduzione sulle fonti normative interne ed internazionali; Il Marketing strategico ed operativo; Pianificazione Programmazione e Controllo di gestione; Il Budget; Contratti delle imprese ricettive e ristorative; Norme di igiene e di tutela del consumatore; Tracciabilità dei prodotti e Marchi di qualità.

#### **- Abilità**

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

#### **- Competenze**

Riconoscere i requisiti e le prerogative per l'apertura di una propria attività turistico ricettiva e/o ristorativa

### **Quadro di profitto**

Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato raggiunto e tendenzialmente omogeneo, attestandosi ad un livello che ha raggiunto obiettivi più che discreti. La classe ha partecipato al dialogo educativo in modo positivo e costruttivo riuscendo a conseguire la quasi totalità degli obiettivi programmati. Alcuni studenti, hanno dimostrato maggiore impegno ottenendo risultati più che discreti, sebbene non costanti. In questo senso, la didattica a distanza, non ha fatto altro che rispecchiare le dinamiche già presenti nella didattica tradizionale.

### **Strategia operativa**

#### **a) Metodi:**

I diversi argomenti sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici a quelli più complessi; si è cercato di sviluppare la partecipazione e curiosità in classe, proponendo situazioni problematiche e cercando di trovarne insieme la soluzione.

#### **b) Strumenti**

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

#### **c) Verifiche**

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on line.

#### **d) Attività di recupero e/o sostegno**

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

#### **Misurazione e Valutazione**

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

Roma, 05 Maggio 2022

Prof. Valeria Gravano

**ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Materia: Diritto e Tecniche Amministrative – Prof.ssa Valeria Gravano**

**Classe VB IPSEOA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022**

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

**Modulo 1**

Mercato turistico internazionale

Storia del turismo

Il turismo internazionale e gli enti statistici

le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale

**Modulo 2**

Business plan nelle imprese ricettive e ristorative

La pianificazione aziendale

La programmazione

Il controllo di gestione

La redazione del business plan

### **Modulo 3**

Il marketing dei prodotti turistici

Il marketing turistico

Il marketing mix: Product; Price; Promotion; Placement; People.

Il marketing esperienziale

Il marketing dei prodotti turistici

le strategie di marketing

Il marketing plan

### **Modulo 4**

Normativa del settore turistico

Le norme internazionali e comunitarie di settore

I contratti di viaggio e di trasporto

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti



Istituto Professionale Paritario

**“Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso, 14**

**00169 - Roma**

**A. S. 2021/2022**

**Materia: Tecniche di comunicazione. (articolazione Accoglienza Tutristica)**

**CLASSE VB IPSEOA prof. Marco De Rose**

La classe è composta da cinque alunni: quattro femmine e un maschio.

Anche durante questo anno scolastico sono state utilizzate le due modalità didattiche: quella tradizionale e quella a distanza. Questo, a causa dell'emergenza epidemiologica che attanaglia le nostre giornate. Le lezioni frontali sono state la maggior parte e solo in pochi casi integrate con l'utilizzo della piattaforma multimediale Weschool.

#### **Livello della classe**

La classe, nell'insieme, ha espresso un livello educativo e valoriale di sensibilità umana e rispetto delle regole con la graduale assunzione di principi etici e comportamentali. Da notare la costante

partecipazione al dialogo. Dal punto di vista didattico gli alunni hanno dimostrato interesse alla disciplina partecipando attivamente alle lezioni.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

Terminologia coerente all'attività professionale da svolgere in raccordo con l'utilizzo di varie tecniche comunicative e di marketing. Acquisizione dei contenuti culturali della disciplina programmati ed effettuati durante l'anno scolastico. Conoscenza di tutte le strategie comunicative per creare, presentare o pubblicizzare un prodotto turistico.

#### **- Abilità**

Esprimersi in modo chiaro e coerente in tutte le dinamiche comunicative o pubblicitarie di cui ai settori operativi di appartenenza lavorativa. Sapersi avvalere, in sede lavorativa, di tutti gli strumenti informatici e digitali della comunicazione finalizzati all'ottimizzazione dei bisogni dei clienti e dell'utenza in generale.

#### **- Competenze**

Acquisizione di stili comunicativi e di tecniche di marketing. Padronanza ed autonomia ad intricarsi negli stili comunicativi studiati durante l'anno scolastico. Saper esprimere le nozioni apprese.

### **Quadro di profitto**

Gli alunni inclini al dialogo educativo ed alla trattazione di argomenti di rilevanza sociale e comunicativa elencati nel programma svolto, hanno raggiunto un livello di profitto significativo ed apprezzabile, seppur diversificato ma positivo, nella valutazione finale. Ciò è stato possibile per il graduale senso di responsabilità in ordine all'importanza della loro formazione professionale.

Strategia operativa

**a) Metodi:**

Sono state poste in essere metodologie diversificate di coinvolgimento della classe, al fine di rendere fruibile l'insegnamento della disciplina.

**b) Strumenti**

Lezione frontale, mappe concettuali, somministrazione di questionari, letture di articoli di giornale e di attualità.

**c) Verifiche**

Interrogazioni orali, compilazione di questionari, relazioni scritte, conversazioni guidate, mirate e funzionali alla valutazione stessa.

**d) Attività di recupero e/o sostegno**

Detta attività è stata svolta con carattere di continuità, durante le lezioni in classe sulla base dei bisogni emergenti di ogni singolo alunno.

**Misurazione e Valutazione**

Le valutazioni sono state effettuate con regolarità e nei tempi necessari, per conoscere il livello di preparazione raggiunta, sulla base della loro preparazione iniziale e successiva. La misurazione delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate anche mediante le verifiche ed i test messi a punto su piattaforma Weschool.

Roma, 2 Maggio 2022

Prof. Marco De Rose

**ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Materia: Tecniche di Comunicazione – Prof. Marco De Rose**

**Classe. VB IPSEOA**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022**

**Modulo 2 : Unità 6**

La comunicazione di massa: i media tradizionali

Il giornale

Il cinema

La radio

La televisione

## **Modulo 2 :Unità 7**

La comunicazione di massa: i New Mass media

Il telefono

La telefonia mobile

La comunicazione senza fili: la radiotelefonìa, l'interattività

L'intelligenza artificiale

L'interazione uomo-macchina

La cibernetica

La macchina di Turing

La multimedialità e l'interattività: l'ipertesto e la sua struttura

## **Modulo 2: Unità 8**

I social network e la comunicazione online

I principali social network: Badoo, facebook, YouTube, Gmail, LinkedIn, Skype, TripAdvisor, Twitter, WordPress, Wikipedia, Windows live Messenger

## **Modulo 2: Unità 9**

Stili e strumenti comunicativi nell'azienda turistica

Stili comunicativi e comportamento

Comunicazione e comportamento socialmente competente

La comunicazione situazionale

Le variabili della comunicazione

Le competenze relazionali

La comunicazione migliora il lavoro

Strumenti di comunicazione nell'azienda turistica

### **Modulo 3: Unità 1**

L'ambiente di marketing e la concorrenza

L'ambiente di marketing

L'analisi della concorrenza

Le tecniche di fidelizzazione

Il customer care e la clientela

La customer satisfaction

Servizi di qualità nel settore turistico

Il marketing interno nei servizi turistici

Il processo d'acquisto

Le "porzioni di mercato"

La segmentazione del mercato.

### **Modulo 3: Unità 2**

Le ricerche di mercato e le tecniche di marketing

Le ricerche di mercato e le tecniche d'indagine

Le politiche di marketing operativo: il marketing mix

Obiettivi, attività e tecniche di marketing

### **Modulo 3: Unità 3**

Le politiche e le classificazioni del prodotto commerciale

Il ciclo di vita di un prodotto

L'analisi di portafoglio

Le politiche di prezzo

Il valore o prezzo di un nuovo prodotto

Le politiche di distribuzione

### **Modulo 4: Unità 1**

Procedure e modalità di vendita dei pacchetti turistici personalizzati

Il messaggio pubblicitario e l'advertainment

L'individuazione del target-group nell'ambito dei pacchetti turistici

La procedura e i metodi per lo stanziamento ottimale del budget pubblicitario

La presentazione dei pacchetti turistici in pubblico

Le "armi" di chi deve persuadere e convincere

### **Modulo 4: Unità 2**

La comunicazione nel settore del turismo e le caratteristiche della clientela

La comunicazione nel settore del turismo e la clientela

La comunicazione nei villaggi turistici

Gestire la telefonata del cliente

L'e-mail ed il turismo

### **Modulo 5 : Unità 1**

La comunicazione interattiva e il personal computer

La struttura e le funzioni del personal computer

Il linguaggio macchina

### **Modulo 5: Unità 2**

Il software per elaborare testi e prodotti multimediali

Il personal computer e la barra delle applicazioni: l'interfaccia grafica, la gestione delle risorse, la gestione e l'elaborazione di testi.

L'interfaccia di Microsoft Word: la creazione e la modifica di un testo, la formattazione di un testo, come salvare e stampare un testo

La realizzazione di un prodotto multimediale: la gestione di un software turistico.

### **Modulo 6: Unità 1**

Il marketing turistico e l'impresa turistico-alberghiera

Le caratteristiche del marketing dei servizi

Strategie gestionali per le aziende dei servizi

L'impresa turistico-alberghiera: il ruolo del marketing e del management.



## **Modulo 6: Unità 2**

Il profilo dell'operatore nel settore turistico

Il profilo dell'operatore negli uffici turistici

Come presentare se stessi

Il curriculum vitae

Roma, li 05/05/2021

Il Professore: Marco De Rose

**ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“GIACOMO LEOPARDI”**

**A.S. 2021 – 2022**

**Relazione Finale - Lingua Inglese (articolazione Sala e Vendita) – prof.ssa Bassan Sveva Livia**

**CLASSE V SEZ. B**

La classe VB ad indirizzo Sala è composta da sei alunni: due femmine e quattro maschi.

All'interno della classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

A partire dal 13 settembre 2021 è iniziato l'anno scolastico attraverso la modalità didattica tradizionale. Le lezioni frontali sono state integrate con lo scambio di materiali, pagine da studiare, riassunti e lezioni svolte all'interno della classe.

**Livello della classe**

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata piuttosto disciplinata e partecipe. Inizialmente, alcuni alunni hanno manifestato la presenza di maggiori lacune e difficoltà che hanno cercato di colmare nel corso dell'anno, lavorando assiduamente.

Buono il livello di preparazione di alcuni studenti rispetto ad altri.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

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

#### **- Abilità**

Tra le principali abilità acquisite troviamo la capacità di interagire in maniera positiva nel contesto professionale di riferimento, di padroneggiare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi riguardanti il settore professionale specifico, di utilizzare le strategie comunicative per favorire il trasferimento di conoscenze/competenze tra la lingua madre e quella inglese in un'ottica multiculturale.

#### **- Competenze**

Tra le competenze acquisite dalla classe c'è: l'uso dei principali tempi verbali e delle strutture semplici della grammatica inglese, la descrizione dei diversi tipi di pasto, illustrandone origini e sviluppi, il saper affrontare i temi dell'alimentazione sana e dell'importanza dei cibi stagionali, il riconoscimento e la descrizione delle regole per quanto concerne le maniere a tavola, sapersi destreggiare nella classificazione dei cibi stagionali e dei diversi metodi di cottura, padroneggiare le regole di igiene e sicurezza in cucina e nella sala, conoscere le differenze tra prodotti biologici e

OGM, cosa sono i superfood and energydrinks, conoscere la differenza tra prodotti a marchio e origine controllata, conoscenza della produzione vitivinicola internazionale e la descrizione delle caratteristiche di vini, superalcolici, liquori e birre di produzione nazionale e internazionale.

### **Quadro di profitto**

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati e partecipi, nonostante un'iniziale timidezza e resistenza; alcuni elementi hanno dimostrato più impegno svolgendo in modo regolare compiti ed esercitazioni, facendosi trovare preparati per le interrogazioni altri, invece, hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di continue sollecitazioni ed esortazioni da parte del docente per cercare di procedere di pari passo con il resto della classe.

Alcuni alunni presentavano delle difficoltà maggiori nei confronti della materia, ma con impegno, sono riusciti a migliorare notevolmente.

Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studio, è da ritenersi nel complesso più che sufficiente:

#### *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 attraverso strategie di cooperative learning e problem solving ovvero 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 e compiti scritti.

##### d) Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso degli argomenti trattati, è stato effettuato assiduamente 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.

Roma, 7 maggio 2022

Prof.ssa Sveva Livia Bassan

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

**Lingua Inglese per Sala e Vendita - A.S. 2021/2022**

**Classe V B - prof.ssa Bassan Sveva Livia**

#### **Module 1: “What you eat in a day and how”**

- “Eat seasonably calendar” vocabulary, reading and comprehension.
- “A good start: breakfast” reading and comprehension.
- “Tips to be healthy” reading and comprehension.
- “Lunch break” reading and comprehension.
- “What is better than a sandwich? The history of sandwiches/How sandwiches became popular” reading and comprehension.
- “Get ready for dinner! The origins of dinner/Dinner habits/Table manners/And more” reading and comprehension.

- “The great American sandwiches: Burgers” reading and comprehension.
- “Barbecue. The history of barbecuing/The perfect barbecue/A healthy barbecue” reading and comprehension.

### **Module 2: “In the kitchen & on the table”**

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

### **Module 3: “What the others eat”**

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

### **Module 4: Wines**

- “Eat seasonably calendar” reading and comprehension.
- “Wines”

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

Roma 7 Maggio 2022

**ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“GIACOMO LEOPARDI”**

**A.S. 2021 – 2022**

**Relazione Finale - Lingua Inglese (articolazione Accoglienza Turistica) - prof.ssa Schirosi**

**Chiara**

**CLASSE V SEZ. B**

La classe VB ad indirizzo Accoglienza Turistica è composta da cinque alunni: quattro femmine e un maschio.

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 disciplinata e partecipe. In linea generale gli alunni hanno dimostrato interesse e voglia di mettersi in gioco, rendendosi partecipi di esercitazioni e simulazioni.

Una studentessa in particolare ha dimostrato un interesse particolare per la lingua inglese, infatti la stessa frequenta un corso di lingua al di fuori dell'istituto scolastico e ha manifestato interessanti abilità linguistiche.

**Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

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

#### **- Abilità**

Tra le principali abilità acquisite si annoverano la capacità di interagire in maniera positiva nel contesto professionale di riferimento, padroneggiare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi riguardanti il settore professionale specifico.

#### **- Competenze**

Tra le competenze acquisite dalla classe c'è: 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, rispondendo sempre alle esigenze degli alunni che, di volta in volta, hanno chiesto di approfondire aree tematiche ritenute utili in un'ottica di lungo termine. In vista degli stage formativi, gli alunni hanno chiesto di poter approfondire temi relativi all'accoglienza in hotel, gestione delle telefonate, prenotazioni alberghiere etc. Si è dunque approfondito il linguaggio settoriale, fornendo anche dei modelli da seguire durante gli stage così da essere autonomi in lingua inglese, assecondando gli interessi e le aspirazioni dei singoli individui.

Verso il termine dell'anno scolastico, gli studenti hanno chiesto di essere guidati nella compilazione di un curriculum vitae in lingua inglese. Si è così lavorato sul formato Europass (Cv Europeo). Gli alunni iniziano a guardare con emozione al loro futuro lavorativo e la compilazione del cv ha segnato per loro un passo avanti in tale direzione.

### **Quadro di profitto**

Gli studenti si sono mostrati nel complesso 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.

Gli alunni si sono dimostrati avidi di sapere, hanno costantemente e attentamente preso appunti e organizzato con logica il lavoro in classe.



Ritengo che specialmente tra le ragazze presenti in classe sia scattata una sana competizione che le ha portate a migliorarsi e conseguire risultati più che soddisfacenti.

Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studio, è da ritenersi nel complesso più che 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.

Conversazione: si è conversato molto in inglese, correggendo e rafforzando alcune incertezze grammaticali.

#### b) Strumenti

Lezione frontale e 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 e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 7 maggio 2022

Prof.ssa Chiara Schirosi

## **PROGRAMMA DIDATTICO**

**Lingua Inglese per Accoglienza Turistica - A.S. 2021/2022**

**Classe V B - prof.ssa Schirosi Chiara**

### ***Module 1: "The guest cycle , occupancy"***

- "The guest's stay" vocabulary, reading and comprehension.
- "The main courante" reading and comprehension.
- "The concierge" reading and comprehension.

### ***Module 2: "The guest cycle, departure"***

- "Billing" vocabulary, reading and comprehension.
- "The post check-out phase" reading and comprehension.
- "Customer satisfaction" reading and comprehension.
- "Customer loyalty" reading and comprehension.

### ***- Module 3: "Working in hospitality"***

- “Hotel companies” reading and comprehension.
- “Thinking about jobs” reading and comprehension.
- “Job hunting” reading and comprehension.
- “Getting a job” reading and comprehension.
- “Working abroad” reading and comprehension.

#### ***Module 4: Events***

- “Corporate and private events” reading and comprehension.
- “Dining events” reading and comprehension

#### ***Module 5: Tourism and Tourists***

- “The tourism phenomenon” reading and comprehension
- “The tourism industry” reading and comprehension
- “types of tourism” reading and comprehension

#### ***Module 6: Marketing***

- “Marketing plans” reading and comprehension
- “Marketing strategies” reading and comprehension
- “The Marketing mix” reading and comprehension
- “Communication and promotion” reading and comprehension

#### ***Module 7: Niche Markets***

- “Tailor made tourist products” reading and comprehension
- “Thermal tourism” reading and comprehension

#### ***Module 8: New tourism***

- Experiential tourism reading and comprehension
- Social tourism reading and comprehension
- “Eco sustainable tourism” reading and comprehension

Roma 7 Maggio 2022

## **ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Relazione finale a.s. 2021/2022**

**Classe V sez. B**

**Indirizzo alberghiero**

**Materia: lingua Francese (articolazione Sala e Venita) Docente: prof.ssa Nisia Puglia**

La classe è composta da sei alunni: due femmine e quattro 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, glossari, mappe concettuali e scambi di riassunti svolti dagli studenti .

### **Livello della classe**

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata piuttosto disciplinata e partecipe. Se ben incentivati gli alunni hanno dimostrato impegno e voglia di migliorare, riuscendo così a sanare le lacune presenti a inizio anno. Alcuni studenti avevano già una buona preparazione grammaticale su cui lavorare, altri invece nonostante le difficoltà iniziali hanno raggiunto un livello superiore rispetto a quello di partenza tenendo presente le difficoltà e le esigenze di ognuno.

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte e orali.

Esercitazioni in classe.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

#### **- Conoscenze**

Lessico proprio dell'ambito lavorativo di riferimento; conoscenza dei principali compiti, responsabilità e caratteristiche delle figure professionali di sala; lessico proprio delle bevande, dei vini, degli strumenti utilizzati dal barman\maid e dal personale di sala; le regole per la preparazione di un buon cocktail; i vini tipici della Francia : caratteristiche e abbinamento; caratteristiche e utilizzo delle differenti tipologie del servizio e del catering; la scrittura di un curriculum; la valorizzazione delle proprie competenze e attitudini nel mondo del lavoro; sicurezza e norme igieniche nel luogo di lavoro.

#### **- Abilità**

Conoscere l'organizzazione e i differenti compiti del personale di sala in più contesti: al ristorante in un bar, in hotel; riconoscere e descrivere le differenti figure professionali, descrivere le caratteristiche di un cocktail e la loro preparazione; saper descrivere e consigliare un vino in funzione del pasto. Conoscere le formule proprie e il lessico specifico funzionali all'interazione a lavoro. Parlare dei differenti tipi di servizio e di catering, riconoscendo il più appropriato alla situazione. Proporsi per un posto di lavoro conoscendo quali esperienze e quali caratteristiche valorizzare. Conoscere le principali norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

#### **- Competenze**

Saper esprimere in lingua i contenuti appresi. Saper interagire in lingua attraverso i rôle-play, utilizzando la terminologia appropriata e formule specifiche richieste dalla situazione.

### **Quadro di profitto**

Gli studenti, se stimolati e motivati, si sono mostrati spesso partecipi, attivi con voglia di mettersi in gioco. Alcuni, nonostante le difficoltà nella lingua, seguendo i consigli e la metodologia di lavoro proposta in classe hanno notevolmente migliorato il loro livello. Gli studenti con difficoltà più importanti nella materia sono stati accompagnati nel percorso utilizzando metodologie consone alle proprie esigenze riuscendo così a raggiungere gli obiettivi minimi. Gli studenti che presentavano già una buona base hanno migliorato le competenze di base e ne hanno acquisite di nuove nonostante qualche discontinuità nell'impegno.

### **Strategia operativa**

#### a) Metodi:

Per facilitare la comprensione della disciplina e degli argomenti presentati, si è preferito procedere con gradualità scomponendo le unità didattiche dai concetti più semplici a quelli più complessi evitando così la demotivazione della classe ; le unità didattiche sono state presentate in classe facendo riferimento a situazioni reali per poter coinvolgere al massimo gli studenti offrendo così spunti di discussione critica e riflessione.

#### b) Strumenti

Lezione frontale, con , mappe concettuali, esercitazioni, simulazioni di situazioni reali. Lettura e comprensione dei testi ricchi di lessico specifico, terminologia appropriata e informazioni.

#### **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 e prove scritte di tipo tradizionale. Rôle-play.

Roma, 3 Maggio 2022

Prof. Nisia Puglia



ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

**Materia: Lingua francese – Prof. Nisia Puglia**  
**Classe. VB IPSEOA (SALA)**  
**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022**

*Unité 11*

**Communication:** Identifier une boisson.

Décrire une boisson, un aliment.

Indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson

La France et ses vins

Le sommelier

Lexique: Les vins, les aliments

Grammaire: L'imparfait.

Verbes en ger, cer, ier yer

*Unité 6*

**Communication: Prendre une commande. Décrire des plats. Conseiller des clients**

Les différents types de service au restaurant

Lexique: Tout ce qu'il faut pour mettre le couvert.

Grammaire: Le conditionnel

*Unité 12*

**Communication: prendre une commande, parler d'un cocktail**

Les règles d'un bon cocktail

Le travail du barman

Lexique: Équipements et ingrédients.

Grammaire: La phrase hypothétique du deuxième type. La phrase hypothétique du troisième type.

*Unité 13*

**Communication: Proposer, conseiller**

L'activité de traiteur

L'abc de réceptions

Lexique: La réception

Grammaire: Le subjonctif, Être et avoir au 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*

**Communication:** Activités avant le stage.

Le lieu de travail.

Santé et sécurité.

Devoirs et responsabilités.

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

Lexique spécifique de la sécurité

*Dossier*

**Communication: la sécurité sur le lieu de travail**

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Le diagnostic de TIAC

Actions préventives : normes d'hygiène et sécurité



**ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“GIACOMO LEOPARDI”**

**MATERIA: LINGUA FRANCESE**

**INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**RELAZIONE FINALE - A. S. 2021/2022**

**CLASSE V SEZ. B – DOCENTE: MARIA GIANNITELLI**

**TEMPI: 3 ORE A SETTIMANA**

### **PROFILO GENERALE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe risulta composta da cinque alunni, di cui quattro femmine e un maschio. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali, per i quali si attesta il raggiungimento degli obiettivi minimi prestabiliti.

Durante il corso dell'anno si è resa necessaria in alcuni sporadici momenti l'adozione della modalità di didattica digitale integrata (DDI), che ha permesso agli alunni interessati di proseguire l'attività formativa usufruendo degli strumenti didattici forniti in classe.

Gli studenti hanno mostrato interesse nei confronti della materia e delle attività previste, partecipando in modo propositivo allo svolgimento delle lezioni, seppur manifestando una generalizzata difficoltà nel mantenere un costante livello di concentrazione e nell'affrontare e gestire la parte di lavoro di approfondimento e studio da svolgere in autonomia seguendo ritmi prestabiliti. Si è reso pertanto necessario sollecitare i succitati aspetti, in alcuni casi rimodulando i tempi di consegna e di approfondimento in classe di determinati argomenti, in altri richiedendo maggiore impegno. Dal punto di vista relazionale, gli alunni si sono sempre mostrati rispettosi della figura dell'insegnante, interagendo in maniera sana e costruttiva anche tra di loro.

#### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

##### **- Conoscenze**

Lessico specifico dell'accoglienza turistica, applicato a differenti situazioni comunicative e lavorative; la struttura, l'organizzazione, i compiti e le caratteristiche del lavoro all'interno di strutture ricettive e agenzie di viaggio; approfondimenti tematici riguardo le principali tipologie di strutture ricettive e di prodotti turistici.

### **- Abilità**

Saper riconoscere, descrivere, padroneggiare, gli elementi costitutivi del lavoro all'interno delle differenti strutture alberghiere e delle agenzie di viaggio, anche attraverso dialoghi e simulazioni; saper riconoscere e utilizzare gli elementi grammaticali e i tempi verbali adeguati in funzione delle molteplici esigenze espressive richieste.

### **- Competenze**

Leggere, tradurre, costruire dialoghi in lingua, comporre lettere utilizzando il lessico specifico e le strutture sintattiche adeguate.

### **Quadro di profitto**

I diversi componenti del gruppo classe presentano un quadro di rendimento non del tutto omogeneo, seppur positivo; alcuni studenti hanno dimostrato interesse e impegno costanti, altri hanno mantenuto un buon livello di impegno durante le lezioni, mancando tuttavia di altrettanta continuità nello studio in autonomia e nello svolgimento dei compiti a casa. Sufficiente è il livello di preparazione e, in alcuni casi, più che discreto.

### **Strategia operativa**

#### a) Metodi:

Gli argomenti oggetto di studio sono stati trattati con gradualità, procedendo dai concetti più semplici a quelli più complessi e affrontando i testi in maniera analitica attraverso la produzione in classe di riassunti e schemi. È stato altresì richiesto agli alunni un lavoro di approfondimento mediante ricerche da svolgere in autonomia o con il supporto di materiale multimediale fornito dall'insegnante, stimolando la capacità da parte degli alunni di rielaborare le informazioni e operare collegamenti tra le diverse discipline.

#### b) Strumenti

Lezione frontale, esercitazioni scritte e orali, approfondimenti, simulazione di situazioni pratiche legate all'ambito di studio, sintetizzazioni, schemi, mappe concettuali.

#### c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti; sondaggi dal posto.

d) Attività di recupero e/o sostegno

Durante le ore curricolari in classe, con costanza, sono state effettuate attività di recupero e di ripasso degli argomenti trattati, con un continuo richiamo degli stessi tramite domande, schemi, riassunti.

**Misurazione e Valutazione**

Si è proceduto alla misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze tramite interrogazioni orali di tipo tradizionale e prove scritte di tipo tradizionale, affiancate da una costante verifica delle stesse durante le ore di lezione, con l'intento di stimolare la partecipazione della classe e rafforzare la padronanza degli argomenti trattati; in tale maniera si è potuto inoltre monitorarne l'andamento e prendere coscienza delle difficoltà riscontrate dagli alunni, e modulare di conseguenza il lavoro da svolgere.

Roma, 05 maggio 2022

Prof. Maria Giannitelli

**ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“GIACOMO LEOPARDI”**

**MATERIA: LINGUA FRANCESE**

**INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA**

**PROGRAMMA SVOLTO - A. S. 2021/2022**

**CLASSE V SEZ. B – DOCENTE: MARIA GIANNITELLI**

• ***Dossier théorie 1 - Les hébergements touristiques***

- L'hôtellerie
- Les villages touristiques
- Les residences et les locations
- Grammaire: la phonétique, le comparatif, C'est/Ce sont, il y a, les pronoms relatifs

• ***Unité 7 - Facturer***

- Solliciter un règlement
- La facturation
- Les modes de paiement
- Grammaire: l'expression de l'hypothèse, les pronoms personnels compléments d'objet direct, les pronoms personnels COI, les gallicismes

• ***Dossier théorie 3 - Les intermédiaires de voyages***

- Les voyagistes
- Les agences de voyages
- Le devis
- Le marketing touristique
- Grammaire: le particip passé, le passé composé, l'accord du particip passé

• ***Unité 12 – itinéraires touristiques***

- La rédaction d'un itinéraire
- La nominalisation

- Grammaire: l'expression du but, la formation et l'utilisation du subjonctif

• ***Dossier théorie 4 – 5 Les produits touristiques classiques et tendance***

- Les croisières
- Le tourisme gourmand
- Les séjours linguistiques
- Les box ou coffrets cadeaux
- Les voyages de nocces
- Les parcs d'attractions
- Le tourisme vert
- Le tourisme accessible

• ***Dossier – Objectif emploi – Educazione civica***

- Compétences acquises pendant le stage
- Le monde du travail: lexique
- Le CV

**ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**

**“GIACOMO LEOPARDI”**

**A.S. 2021 – 2022**

**Relazione finale - Matematica – prof. Paduano Umberto**

**CLASSE V SEZ. B**

La classe è composta da 11 alunni: sei femmine e cinque maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

**Livello della classe**

L'inizio dell'anno scolastico 2021/2022 è stato impostato nella rilettura e sviluppo dei concetti fondamentali dell'anno precedente. Infatti, la didattica a distanza ha influito in senso negativo sull'apprendimento della materia e sull'approccio alla stessa. Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e partecipe, tale da rendere regolare lo svolgimento della lezione. 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. Dall'inizio dell'anno ad oggi ho assistito ad una graduale e costante crescita verso una maturazione che ha avuto inevitabili riflessi positivi sull'impegno ed il risultato di una buona parte della stessa.

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**

Equazioni di secondo grado razionali ed irrazionali; La retta, la parabola e l'iperbole. L'insieme dei numeri reali. Le funzioni reali. Il dominio, gli zeri e il segno

### **- Abilità**

Sapersi muovere in un sistema di riferimento cartesiano, individuando l'esistenza di una funzione nell'ambito dei numeri reali e sull'andamento della relativa curva, partendo dalle equazioni di riferimento.

### **- Competenze**

Analizzare ed interpretare il grafico di una curva; analisi delle relazioni tra le curve, quali le intersezioni, condizioni di perpendicolarità e parallelismo, intersezioni con gli assi;

### **Quadro di profitto**

Alcuni studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente e con continuità mentre la gran parte della classe, si è rivelata via via più ricettiva e sempre più avvezzata alla disciplina, nel corso dei mesi. Questo, ha portato ad un minimo ma crescente impegno allo studio, non sempre continuo, dovuto alla complessità dei contenuti ed alla didattica a distanza, foriera di scarsa attenzione. Il raggiungimento degli obiettivi, è stato tendenzialmente omogeneo, attestandosi ad un livello più che sufficiente. Alcuni studenti 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.

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.

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, 14 Maggio 2022

\

Prof. Umberto Paduano



**ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI**

**Materia: Matematica – Prof. Umberto Paduano**

**Classe. V<sup>A</sup> B IPSEO A**

**PROGRAMMA DIDATTICO svolto nell'A.S. 2021/2022**

### **Ripasso e Integrazioni**

Le equazioni di secondo grado. Le equazioni di grado superiore al secondo. Le equazioni irrazionali.

Le disequazioni irrazionali. Il piano cartesiano e la retta.

### **Funzioni e trasformazioni**

Le funzioni. Le Funzioni iniettive suriettive, biiettive. La funzione inversa. Funzioni crescenti e decrescenti. La parabola. L'iperbole.

## **Funzioni e Continuità**

Le funzioni reali di variabile reale. Determinazione del dominio. Gli zeri e il segno. Le funzioni definite a tratti. Gli asintoti di una funzione.

## **Funzioni e limiti**

Gli insiemi di numeri reali: concetto di intervallo; gli intorno di un punto; gli intorno di infinito.

Roma, 14 maggio 2022

Prof. Umberto Paduano

## **Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettirosso 14, 00169 - Roma A. S. 2021/2022**

**Materia: Scienze Motorie - Prof. Gianluca Orsini**

## **CLASSE V B**

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

### **Livello della classe**

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

### **Strumenti usati per la rilevazione**

Verifiche scritte ed orali.

### **Obiettivi minimi raggiunti in termini di:**

### **- Conoscenze**

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

### **- Abilità**

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

### **- Competenze**

Riconoscere gli elementi costitutivi di una corretta alimentazione a seconda dello sport praticato. Condividere i valori fondamentali dello sport nella pratica dell'attività motoria.

### **Quadro di profitto**

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

### **Strategia operativa**

#### a) Metodi:

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

#### b) Strumenti

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

#### c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti e verifiche on line.

d) Attività di recupero e/o sostegno

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

### **Misurazione e Valutazione**

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

Roma, 10 Maggio 2022

Prof. Gianluca Orsini

**Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”**

**Via Del Pettiroso 14, 00169 - Roma**

**Materia: Scienze Motorie – Prof. Gianluca Orsini**

**Classe. V B**

**PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2021/2022**

*Modulo 1*

### **Alimentazione e sport**

Fabbisogno energetico <sup>[1]</sup><sub>[SEP]</sub>

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

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

[769-del-26-novembre-2018](#)