

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

ISTITUTO PARITARIO
GIACOMO LEOPARDI

Via del Pettirosso 14 - Roma

Documento del 15 maggio

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

CONSIGLIO DELLA CLASSE

5^A

Cucin

a

Anno scolastico 2022-2023

INDICE CONTENUTI

A) INFORMATIVA GENERALE

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

ELENCO ALUNNI

STABILITA' DOCENTI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

PROFILO PROFESSIONALE

SBOCCHI PROFESSIONALI

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

"Educazione Civica"

METODOLOGIA DIDATTICA- MEZZI-SPAZI-TEMPI

VERIFICHE VALUTAZIONI CREDITO

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

B) PROGRAMMI SVOLTI E RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Italiano e Storia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Laboratorio di cucina

Laboratorio di sala e vendita

Diritto e Tecniche Amministrative

Lingua Inglese

Lingua Francese

Matematica

Scienze Motorie e Sportive

C) PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

D) ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO

Argomenti delle materie di indirizzo

Griglia di valutazione prova orale

INFORMAZIONI GENERALI DELL'ISTITUTO

L' IPSEOA Paritario "Giacomo LEOPARDI" ha una sede unica situata in Via del Pettiroso 14, nel quartiere Torre Maura. Il Distretto di appartenenza è il XVI°. L'Istituto, facilmente raggiungibile grazie alla presenza della linea metropolitana C, è inserito all'interno di un territorio in cui mancano strutture adeguate e luoghi di aggregazione per i giovani. E' stato difficile dunque stabilire relazioni costruttive con il territorio, anche per via delle condizioni di degrado in cui versa il quartiere in cui il nostro Istituto svolge peraltro una notevole azione di recupero sociale oltre che scolastico. L'Istituto è dotato di un laboratorio di cucina/sala completamente nuovo, situato di fronte l'edificio scolastico, e di un laboratorio di accoglienza e bar all'interno dell'Istituto. L'Istituto "G. Leopardi", offre ai suoi studenti l'acquisizione, durante il percorso di studio, delle competenze tecniche nella gestione dei servizi enogastronomici e nell'organizzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità, attraverso le tre articolazioni: Enogastronomia, Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

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

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

Docente	Disciplina	Ore settimanali
Fedeli Paola	Italiano e Storia	6
Pietrazzini Giuseppe Gianclaudio	Matematica	3
Bonanno Laura	Lingua Inglese	3
Puglia Nisia	Lingua Francese	3
Di Caprio Paola	Sc. e Cult. dell'Alimentazione	3
Gravano Valeria	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Di Trani Giuseppe	Lab. Serv. Enogastronomia	4
Petrusza Rita	Lab. Serv. Sala e Vendita	2
Pera Davide	Sc. Motorie	2

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A ad indirizzo Cucina è composta da 19 allievi provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente, ai quali si sono aggiunti studenti provenienti da esami di idoneità e/o integrativi di percorsi formativi e scolastici diversi.

L'atteggiamento degli studenti non sempre armonioso nell'ambito disciplinare, non ha fatto segnalare episodi o situazioni che hanno compromesso l'andamento della didattica durante l'anno scolastico.

Parte degli studenti ha migliorato le capacità di comunicare il proprio pensiero in modo organico e di rielaborare in modo personale e critico le informazioni acquisite; un'altra parte della classe, invece, che rappresenta una minoranza, a causa di un più modesto impegno e della modesta partecipazione, si è limitata al raggiungimento della sufficienza.

Si fa presente che nell'anno scolastico in corso, gli alunni hanno frequentato con profitto l'attività di alternanza scuola-lavoro, con il fine di essere avviati verso le figure professionali che confluiscono nei profili associati al settore dei Servizi per l'Enogastronomia.

Questa attività, a cui si sono dedicati con impegno e interesse, ha notevolmente aumentato il carico di lavoro e il tempo trascorso sia a scuola che nelle aziende dove si svolgevano gli stage,

lasciando però ai ragazzi un importante arricchimento culturale e di esperienze nel settore turistico.

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

Disciplina e frequenza

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

La frequenza, alla fine è risultata regolare e costante e solo in rari casi alcuni studenti hanno accumulato un notevole numero di assenze, che non ha comunque inficiato sulle loro preparazioni. L'anno scolastico 2022/2023 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 ma che nel corso dell'anno sono state colmate quasi totalmente.

Anche se i programmi delle singole discipline nella quasi totalità dei casi hanno ricalcato quanto pianificato in fase iniziale. Nel corso poi, del I trimestre lo svolgimento delle attività, sebbene due settimane dedicate al PCTO, è stata mantenuta una buona continuità didattica, che ha permesso il raggiungimento degli obiettivi preposti ed il regolare completamento dei programmi previsti dalle singole materie.

Profitto

Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studio, è da ritenersi nel complesso più che sufficiente: alcuni alunni manifestano ancora qualche incertezza, particolarmente riscontrabili in chi si affida ad uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti presi

in esame; alcuni allievi sono invece in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati e sono in possesso di un metodo di studio che gli ha permesso di ottenere un profitto soddisfacente ed un discreto livello di preparazione.

In conclusione, si può affermare che la classe non ha avuto un impegno sempre costante ma, malgrado le carenze nello studio individuale, ha acquisito un profitto in generale più che sufficiente; alcuni elementi della classe hanno invece incrementato impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali, raggiungendo in alcuni casi un buon livello di preparazione. Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.

PROFILO PROFESSIONALE

La classe V sezione A che affronterà gli esami di Stato 2022/2023, ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; gli alunni hanno proseguito il loro percorso formativo per il secondo biennio dove oltre la materia di indirizzo hanno trovato anche un nuovo percorso formativo o di Enogastronomia o di Sala e Vendita arrivando al monoennio, la classe V, al termine del quale conseguiranno il diploma in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera".

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

SBOCCHI PROFESSIONALI

Esami di Stato e sbocchi occupazionali

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

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

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

IMPARARE AD IMPARARE

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

PROGETTARE

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

COMUNICARE

Lo studente legge e comprende messaggi di tipo diverso; usa la lingua madre in modo semplice ma corretto; conosce e usa in modo corretto le strutture grammaticali di base di L 1 e L 2; conosce e usa procedimenti logico-matematici; usa, nell'esposizione scritta e orale, linguaggi settoriali; utilizza la lingua madre in maniera appropriata allo scopo comunicativo; comprende testi

complessi; utilizza varie conoscenze disciplinari per rappresentare messaggi completi; usa strutture grammaticali più complesse in L1 e L2; usa diversi supporti per completare ulteriormente la comunicazione.

COLLABORARE E PARTECIPARE

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

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

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

RISOLVERE PROBLEMI

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

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

Lo studente utilizza conoscenze e abilità 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 spendibili in situazioni di vita reale

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi, produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.

ASSE MATEMATICO

Discipline: Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative

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

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

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

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

ASSE STORICO

Disciplina: Storia

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra le aree geografiche e culturali.

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Diritto ed Economia.
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

PROGETTI ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Le attività extrascolastiche sono state create ad hoc per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Educazione Civica

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

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

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

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

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

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

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

3. CITTADINANZA DIGITALE

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

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

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

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

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

MEZZI

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

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

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

SPAZI

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

.

TEMPI

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

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

VERIFICHE VALUTAZIONI CREDITO

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

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

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

Le verifiche, diversificate per tipologia, hanno previsto:

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

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

- ✓ se i risultati attesi sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte;

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

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

<i>CONOSCENZA</i>	<i>COMPRENSIONE</i>	<i>APPLICAZIONE</i>	<i>ANALISI</i>	<i>SINTESI</i>	<i>10</i>
<i>NULLA</i>	<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>	<i>20</i>
<i>Superficiale e molto lacunosa</i>	<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>	<i>43</i>
<i>Superficiale con qualche lacuna</i>	<i>Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze e talvolta commette errori anche gravi in compiti di media difficoltà.</i>	<i>Sa applicare in modo autonomo le conoscenze pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.</i>	<i>Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.</i>	<i>Riesce anche se in modo scarso a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti.</i>	<i>5</i>
<i>Sufficientemente completa anche se non molto approfondita.</i>	<i>Riesce a seguire, svolge i compiti e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.</i>	<i>Sa svolgere compiti semplici ma fa talvolta errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.</i>	<i>Individua le caratteristiche, analizza le funzioni ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.</i>	<i>Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti;progetta semplici procedimenti.</i>	<i>6</i>
<i>Sufficientemente completa e abbastanza approfondita</i>	<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>	<i>7</i>
<i>Completa ed approfondita</i>	<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>	<i>8</i>
<i>Completa ordinata ed ampliata</i>	<i>Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.</i>	<i>Sa applicare con proprietà tutte le procedure e le metodologie apprese.</i>	<i>Analizza elementi e organizza la sua analisi dando un apporto tutto personale alla soluzione finale.</i>	<i>Elabora teorie, leggi, modelli e riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.</i>	<i>109</i>

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

Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

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

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

- Il comportamento,
- Il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso,
- I risultati delle 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 10 marzo 2023, 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 2022/2023, le discipline in oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio ,fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento,sono individuate dal D.M. n.11 del 25 gennaio 2023. Per la classe VA la materia individuata è ***“Scienza e cultura dell'alimentazione”***

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la " cornice generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova scritta da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n 164)
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova riferirsi.

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 nell'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 10 marzo 2023 ha previsto l'adozione della griglia di valutazione allegata in calce al documento.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

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

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

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

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

Finalità dell'alternanza

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

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

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

Finalità educative trasversali

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

Obiettivi formativi trasversali

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

Obiettivi professionalizzanti

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

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Italiano/Storia: Prof.ssa Fedeli P.

Sc. e Cult. Alim.ne: Prof.ssa Di Caprio P.

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

Lab. Sala/Vendita: Prof. Petruzza R.

Diritto/Tec. Amm.ve: Prof.ssa Gravano V.

Lingua Inglese: Prof.ssa Bonnanno L.

Lingua Francese: Prof.ssa Puglia N.

Matematica: Prof. Pietrazzini G.G

Sc. Motorie: Prof. Pera D.

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: ITALIANO - STORIA

RELAZIONE FINALE A.S. 2022 – 2023

CLASSE V SEZ. A - DOCENTE: FEDELI PAOLA

TEMPI: 6 ORE A SETTIMANA

Livello della classe

La classe risulta composta da 19 alunni di cui 15 maschi e 4 femmine.

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

Un gruppo di alunni ha partecipato attivamente alla vita scolastica in maniera produttiva e disponibile verso le proposte didattiche migliorando sensibilmente i modesti livelli di partenza e raggiungendo buoni progressi. Alcuni allievi, sia per il fragile corredo di competenze ed abilità specifiche di base, sia per i lenti ritmi di apprendimento, sia per l'impegno non sempre debitamente serio, puntuale e costante, hanno fatto registrare lievi miglioramenti, per cui la loro preparazione risulta appena sufficiente.

Il clima all'interno della classe è migliorato nel corso dell'anno scolastico, sia per quanto riguarda i rapporti tra studenti che relativamente alla collaborazione con l'insegnante nonostante sia avvenuto un cambio di docenza.

METODOLOGIE

Sono state scelte, in base agli argomenti da affrontare, modalità diverse per un coinvolgimento diretto e motivante degli allievi: lezioni frontali, esercitazioni scritte e orali, conversazioni libere e guidate, 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 le tecniche compositive delle tipologie testuali previste per la prima prova dell'esame di Stato.

Conoscere la poetica e l'ideologia degli autori.

Conoscere il contesto storico-culturale degli autori e dei movimenti letterari.

Conoscere le opere attraverso la lettura diretta dei testi più significativi.

-Abilità

Eseguire un discorso orale in forma corretta e appropriata.

Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana nel corso del Novecento.

Identificare gli esponenti della cultura letteraria italiana e conoscerne le caratteristiche.

Condurre una lettura corretta e consapevole del testo letterario, come prima forma di interpretazione del suo significato, collocandolo nel suo ambito storico-culturale.

Produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale.

Formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite.

-Competenze

Saper elaborare le tipologie previste per la prima prova dell'esame di Stato.

Saper contestualizzare i principali fenomeni culturali, gli autori e i testi considerati.

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

Evincere dalla lettura dei testi o dei brani proposti gli elementi costitutivi della poetica e dell'ideologia degli autori.

Quadro di profitto

Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti, anche per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali. Alcuni studenti dimostrano una maggiore propensione allo studio ottenendo buoni risultati, seppure l'approfondimento non sia immediato né spontaneo per la maggior parte degli studenti, ma continuamente stimolato e ricordato. Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

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.

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE

ALBERGHIERO "GIACOMO LEOPARDI"

Via Del Pettiroso 14 – 00169 –

Roma PROGRAMMA DI ITALIANO -

A.S. 2022 – 2023 CLASSE V SEZ. A

- ✧ Giosuè Carducci: vita, poetica, opere
- ✧ Lettura:
- ✧ *Funere mersit acerbo*
- ✧ Positivismo, Naturalismo, Verismo: caratteristiche generali
- ✧ Giovanni Verga: vita, poetica, opere
- ✧ "I Malavoglia": trama e caratteristiche
- ✧ "Mastro Don Gesualdo": trama e caratteristiche
- ✧ "Rosso Malpelo": trama e caratteristiche
- ✧ Decadentismo: caratteristiche generali
- ✧ Giovanni Pascoli: vita, poetica, opere
- ✧ Lettura:
- ✧ Da "Myrica":
- ✧ *L'Aquilone*
- ✧ *X Agosto*
- ✧ Gabriele D'Annunzio: vita, poetica, opere
- ✧ "Il piacere": trama e caratteristiche
- ✧ Lettura:
- ✧ Da "Alcyone":
- ✧ *La pioggia nel pineto*
- ✧ Crepuscolarismo: caratteristiche generali
- ✧ Guido Gozzano: vita, poetica, opere

- ✧ Lettura:
- ✧ *La signorina Felicita ovvero la Felicità*
- ✧ Futurismo: caratteristiche generali
- ✧ Filippo Tommaso Marinetti: vita, poetica, opere
- ✧ “Il Manifesto del Futurismo”: caratteristiche
- ✧ Lettura:
- ✧ Da “Zang Tumb Tumb”:
- ✧ *Adrianopoli 1912*
- ✧ Pirandello: vita, poetica, opere
 - ✧ “Il fu Mattia Pascal”: trama e caratteristiche
 - ✧ “Uno, nessuno e centomila”: trama e caratteristiche
 - ✧ Lettura:
 - ✧ Da “Novelle per un anno”:
 - ✧ *Il treno ha fischiato*
- ✧ Ermetismo: caratteristiche generali
- ✧ Giuseppe Ungaretti: vita, poetica, opere
- ✧ Lettura:
- ✧ *Veglia*
- ✧ *Soldati*
- ✧ *Il porto sepolto*
- ✧ *Mattina*
- ✧ *San Martino del Carso*
- ✧ Salvatore Quasimodo: vita, poetica, opere
- ✧ Lettura:
- ✧ *Ed è subito sera*
- ✧ *Uomo del mio tempo*
- ✧ Eugenio Montale: vita, poetica, opere
- ✧ Lettura:
- ✧ *Meriggiare pallido e assorto*
- ✧ *Spesso il male di vivere ho incontrato*
- ✧ *Ho sceso dandoti il braccio*
- ✧ Pier Paolo Pasolini: vita, poetica, opere

Romanzi :“Ragazzi di vita”: trama e caratteristiche

“Una vita violenta”: trama e caratteristiche

Poesie: “La meglio gioventù” : trama e caratteristiche

“Le ceneri di Gramsci”: trama e caratteristiche

†Dante Alighieri, Divina Commedia: trama e caratteristiche principali (Paradiso Canto I, II, III)

Roma, 03/05/2023

Prof. Fedeli Paola

ISTITUTO PROFESSIONALE

ALBERGHIERO " GIACOMO LEOPARDI"

Via Del Pettiroso 14-00169-Roma

RELAZIONE FINALE A. S. 2022/23

CLASSE V SEZ A DOCENTE Prof.ssa Fedeli Paola

MATERIA : STORIA

TEMPO : 2 ORE A SETTIMANA

Livello della classe

La classe risulta composta da 19 alunni (15 maschi e 4 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.

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

Conoscere i termini e i concetti fondamentali di ogni argomento.

Conoscere cause, conseguenze e dinamiche belliche della Prima guerra mondiale.

Conoscere le dinamiche relative al periodo tra le due guerre.

Conoscere cause, conseguenze e dinamiche belliche della Seconda guerra mondiale.

Conoscere eventi, date, personaggi storici e pensiero politico dei periodi storici trattati

-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.

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

Tematizzare in modo coerente un evento storico riconoscendo soggetti, fatti, luoghi, periodi che lo costituiscono

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.

Comprendere il carattere problematico della conoscenza storica e della pluralità delle possibilità interpretative

Esprimere valutazioni critiche su fatti, argomentazioni, processi

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.

PROGRAMMA DI

STORIAAS2022-

2023

CLASSE V SEZ. A

- ✦ L'Italia e l'età giolittiana
- ✦ 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
- ✦ 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 03/05/2023

Prof. ssa Fedeli Paola

ISTITUTO PARITARIO G. LEOPARDI

Via del Pettirosso, 14 – 00169 Roma

Relazione Finale - A.S. 2022-2023

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione - prof.ssa Di Caprio

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

La classe è formata da diciannove alunni: quindici maschi e quattro femmine. Le lezioni si sono svolte in presenza seguendo le direttive del Ministero. Le lezioni in presenza hanno permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto all'alunno come riassunti e schemi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale la classe non risulta essere omogenea. Una parte della classe è apparsa non adeguata e disattenta mentre la restante ha avuto un comportamento consono all'ambiente scolastico. Allo stesso modo a livello didattico la classe si presenta disomogenea relativamente all'impegno, alla partecipazione, alle attività didattiche e al bagaglio culturale acquisito.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- **Conoscenze**
 - 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: descrivere le caratteristiche salienti dei microrganismi patogeni e le malattie da essi trasmesse
 - Correlare le caratteristiche della dieta equilibrata alle condizioni fisiologiche: definire le principali caratteristiche della dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche
 - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona: riconoscere l'importanza della terapia dietetica nelle più comuni patologie e descrivere le caratteristiche delle più comuni patologie legate ad una scorretta alimentazione.

- Abilità

- a) Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
- b) Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico
- c) Redigere un piano di HACCP
- d) Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- e) Individuare la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità della filiera
- f) Distinguere tra etichetta alimentare ed etichetta nutrizionale
- g) Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- h) Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- i) Conoscere i vari criteri con cui si possono classificare gli alimenti
- j) Individuare i caratteri organolettici di un alimento
- k) Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- l) Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

- Competenze

- 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

Quadro di profitto

Una parte della classe, corrispondente a circa un terzo del gruppo classe, si è sempre mostrata interessata e partecipe durante le lezioni e ha dimostrato un impegno costante sia in classe sia nello studio individuale, raggiungendo così un livello medio. La restante parte della classe si trova invece su un livello

mediamente discreto o sufficiente. Tra questi alunni, alcuni inizialmente avevano manifestato la presenza di maggiori lacune e difficoltà e hanno mostrato miglioramenti, riuscendo a raggiungere la sufficienza. Per altri alunni il livello di preparazione appena sufficiente è dovuto a uno studio superficiale e a un impegno non sempre adeguato. Per quanto riguarda gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, si riscontra che sono stati raggiunti gli obiettivi minimi prestabiliti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. Gli schemi e le presentazioni caricate su WeSchool sono stati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento in classe e a casa.

b) Strumenti

Lezione frontale, schemi guida, esercizi in classe

c) Verifiche

Interrogazioni orali.

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 orali.

Misurazione e Valutazione

Le conoscenze, le abilità e le competenze di ogni studente sono state misurate e valutate tramite verifiche orali.

Roma, 02 Maggio 2023

Prof.

Paola

Di

Caprio

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022-2023

Asse: Scientifico-Tecnologico

Materia: Scienza e Cultura dell’Alimentazione – prof. Di Caprio

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

Unità’ 1

La filiera alimentare

- Tipologie di filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi alimentari nella filiera agroalimentari
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità

Unità 2

Il sistema HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari: requisiti generali in materia di igiene
- I Manuali di Buone Pratiche Igieniche: esempi di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP: le fasi preliminari, l'albero delle decisioni, esempio di gestione di CCP (Punto critico di controllo)
- La valutazione della gravità del rischio
- La contaminazione degli alimenti e i tipi di contaminanti

Unità 3

La contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti: i prioni, i virus, i batteri, i fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari
- I principali batteri responsabili di MTA (le malattie trasmesse dagli alimenti)
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

Unità 4

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- a) La contaminazione fisica degli alimenti
- b) La contaminazione chimica degli alimenti
- c) Gli agrofarmaci
- d) Gli zoofarmaci
- e) Le sostanze cedute dai MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)
- f) I metalli pesanti

Unità 5

La conservazione degli alimenti

- Cenni storici, alterazione degli alimenti
- Classificazione dei metodi di conservazione
- Conservazione con basse temperature: refrigerazione, congelamento, surgelamento
- Conservazione con alte temperature: pastorizzazione, sterilizzazione
- Conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione
- Conservazione in ambienti modificati: atmosfera controllata, atmosfera modificata, sottovuoto
- Irraggiamento e altri metodi fisici innovativi di conservazione: irraggiamento, pascalizzazione, sonicazione, plasma freddo
- Conservazione con metodi chimici naturali: conservazione con lo zucchero, con l'aceto, con l'olio, con l'alcol
- Conservazione con metodi chimici artificiali: i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti
- L'affumicamento
- Le fermentazioni: alcolica, lattica, propionica, acetica

Unità 6

La cottura degli alimenti

- La trasmissione del calore nella cottura
- La cottura
- Effetti della cottura sugli alimenti
- Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura: modificazioni a carico dei glucidi, dei protidi, dei

lipidi, delle vitamine, dei sali minerali

- Composti tossici da pratiche di cottura: ammine eterocicliche aromatiche, idrocarburi policiclici aromatici
- Principali tecniche di cottura: la cottura in acqua, la cottura a vapore, la cottura nei grassi, la cottura al calore secco, la cottura a microonde, la cottura a sottovuoto, la cottura a estrusione

Unità 7

I nuovi prodotti alimentari

- a) Alimenti salutistici
- b) Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- c) Gli integratori alimentari
- d) Gli alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici
- e) I nuovi alimenti
- f) Gli alimenti geneticamente modificati

Unità 8

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- a) La dieta nell'età evolutiva
- b) La dieta del neonato e del lattante: il latte materno
- c) La dieta del bambino e dell'adolescente
- d) La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- e) La dieta dell'adulto: le basi di una dieta sana
- f) La dieta nella terza età (dai 60 anni in poi)

Unità 9

Diete e stili alimentari

- La dieta mediterranea: la piramide della dieta mediterranea
- La dieta sostenibile
- Le diete vegetariane
- Le diete semivegetariane
- La dieta nello sport: apporto di energia, apporto di acqua, apporto di macronutrienti, apporto di micronutrienti

Unità 10

Prescrizioni alimentari e religioni

- a) Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- b) Le regole alimentari nell'Ebraismo
- c) Le regole alimentari nel Cristianesimo
- d) Le regole alimentari nell'Islam

Unità 11

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- Tipologie di ristorazione
- La ristorazione di servizio: norme di sicurezza alimentare, servizio di gestione ed erogazione dei pasti, formulazione dei menu
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

Unità 12

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- ✓ Le malattie cardiovascolari e la prevenzione del rischio cardiovascolare
- ✓ L'ipertensione arteriosa: complicanze e indicazioni dietetiche
- ✓ Le iperlipidemie e l'aterosclerosi

Unità 13

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito: tipi di diabete mellito, resistenza all'insulina, indice glicemico, indicazioni dietetiche
- L'obesità: malattie correlate all'obesità, tipi di obesità, indicazioni dietetiche
- L'iperuricemia e la gotta: indicazioni dietetiche
- L'osteoporosi: il rimodellamento dell'osso, tipi di osteoporosi

Unità 14

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

- Il reflusso esofageo
- La gastrite
- Meteorismo e flatulenza
- La stipsi
- La diarrea
- La sindrome del colon irritabile
- Le malattie epatiche: indicazioni dietetiche, epatite, cirrosi

Unità 15

Allergie e intolleranze alimentari

- ✦ Le reazioni avverse al cibo
- ✦ Le reazioni tossiche
- ✦ Le allergie alimentari: sintomi e complicanze
- ✦ Le intolleranze alimentari: intolleranze enzimatiche, farmacologiche e indefinite
- ✦ L'intolleranza al lattosio
- ✦ Il favismo
- ✦ La fenilchetonuria
- ✦ La sensibilità al glutine e la celiachia
- ✦ La diagnosi delle allergie e delle intolleranze: test cutanei, dieta da eliminazione con test di scatenamento
- ✦ Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Unità 16

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- d) I tumori: il processo di cancerogenesi, sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- e) Sostanze protettive presenti negli alimenti

I disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata

**Istituto Professionale Paritario “Giacomo
Leopardi”**

Via Del Pettirosso, 14 - 00169 – Roma

A. S. 2022/2023

**Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia -articolazione Enogastronomia
CLASSE V^ A Prof. Di Trani Giuseppe**

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

Le lezioni si sono svolte in presenza sia in classe che in laboratorio, questo ha permesso il corretto svolgimento e termine del programma.

Livello della classe

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

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche pratiche, scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini

di:

Conoscenze

Cenni sull'organizzazione della

cucina, le varie tipologie di cucine e

le aziende della ristorazione

Abilità

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

- Competenze

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

Quadro di profitto

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

Strategia operativa

e) 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.

f) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni. In laboratorio, l'esercitazione pratica ha dato più frutti grazie alla manualità nell'utilizzo delle

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

g) Verifiche

Interrogazioni orali;

Prove in laboratorio sia di cucina che pasticceria;

Compiti scritti e verifiche on line.

h) Attività di recupero e/o sostegno

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

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante:

Realizzazione di piatti sia individualmente che in gruppo;

Interrogazioni orali di tipo tradizionale quindi frontale;

Prove scritte di tipo tradizionale.

.

Roma, 5 Maggio 2023

Prof. Di Trani Giuseppe

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

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

Prof. Giuseppe Di Trani

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2022/2023

Gli alimenti

Le culture alimentari

La qualità alimentare

Gamme alimentari

Gruppi alimentari

La cucina Messicana

La cucina vegetariana

La cucina nazionale e internazionale

La cucina regionale

La celiachia (cenni)

Le intolleranze (cenni)

Il cibo spazzatura

Gli OGM

I prodotti BIO

Creazione della propria attività ristorativa

Creazione del menù in base alla propria attività ristorativa

I menù e le loro classificazioni

Stesura di un menù

Gli acquisti

Le culture alimentari

Gli OGM

Le classi ristorative

Tipologia e classi della ristorazione

Il banqueting

Il catering

H.A.C.C.P

Realizzazione e decorazioni dolci o salate in laboratorio

Roma, 5 Maggio 2023

Prof. Di Trani Giuseppe

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero

Via del Pettirosso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2022/2023 - - Prof. Petruzza Rita

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

La classe è composta da 19 alunni: 4 femmine e 15 maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali, per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato un Piano Didattico Personalizzato per il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata poco disciplinata ma sufficientemente partecipe, rendendo regolare lo svolgimento delle lezioni a vantaggio di un discreto dialogo didattico. Alcuni soggetti hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di continue sollecitazioni, altri invece mantenendo un sufficiente livello di attenzione si sono sempre fatti trovare preparati alle verifiche orali ed alle verifiche scritte.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte, orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

-Conoscenze

La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva; L'elaborazione di menu e carte; La cucina di sala; Gli stili di servizio; Il servizio a buffet; Il catering e il banqueting; L'acqua e le bevande; Le bevande miscelate; La vinificazione.

-Abilità

Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche ed al mercato di riferimento; progettare menu e carte rispettando le esigenze dei clienti, le dinamiche del mercato e le regole gastronomiche; elaborare e realizzare proposte di cucina alla lampada; simulare la realizzazione di buffet e banchetti; individuare formule imprenditoriali come catering e banqueting; riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande e le loro caratteristiche organolettiche; distinguere le tecniche di vinificazione.

-Competenze

Riconoscere gli elementi chiave che possano essere da supporto per un'ipotetica apertura di una propria attività ristorativa di sala.

Quadro di profitto

Alcuni studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente ed in maniera proficua. La gran parte della classe, si è mostrata interessata alle tematiche trattate ed ha dimostrato impegno crescente e adeguato alla complessità dei contenuti. Il raggiungimento degli obiettivi minimi è stato omogeneo, attestandosi ad un discreto livello generale. Alcuni studenti hanno dimostrato maggiore impegno ottenendo risultati buoni e costanti.

Strategia operativa

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

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali e simulazioni.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

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

Per quanto riguarda la didattica utilizzata per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, ci si è concentrati sulla collaborazione tra i compagni di classe, creando un clima favorevole al supporto ed all'aiuto reciproco.

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.

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

Prof. Petruzza Rita

Classe VA IPSEA

PROGRAMMA DIDATTICO svolto A.S. 2022/2023

Macroarea 1

IL MENU E LE CARTE

L'elaborazione di menu e carte;
quali menu e carte offrono le strutture ristorative;
come avviene la redazione del menu;
in cosa consiste la valutazione strutturale;
stabilire la composizione gastronomica e grafica;
come si struttura la carta dei vini

LA RISTORAZIONE E IL SERVIZIO.

La nascita della ristorazione
Passaggio dalla ristorazione di lusso a quella di massa
La ristorazione commerciale
La ristorazione collettiva
L'organizzazione del servizio
stili di servizio: servizio all'italiana; servizio alla francese; servizio all'inglese; servizio alla russa

Macroarea 2

IL SERVIZIO A BUFFET

Caratteristiche del servizio a buffet
quali forme può assumere il buffet
come si struttura il buffet per i diversi momenti ristorativi
come si organizza il buffet
quali accorgimenti operativi vanno adottati
quali attrezzature vanno utilizzate;
come si realizzano le decorazioni;
come si organizza la zona beverage e come deve avvenire lo sbarazzo.

LA CUCINA DI SALA

Valutazione degli aspetti organizzativi e operativi;
quali attrezzature sono necessarie;
come si deve allestire il guéridon;
istruzioni operative da osservare;
istruzioni per la sicurezza da rispettare.

CATERING E BANQUETING

Definizione di catering;
cosa prevede il contratto di catering;
quali forme può assumere il catering.
Definizione di banqueting;
quali forme può assumere il banqueting;
ruolo del banqueting manager;
cosa prevede il contratto di banqueting;
come si organizza la logistica ed il servizio di sala

Macroarea 3

LE BEVANDE

Acque destinate al consumo umano, come si classificano e come si servono;
cosa sono le bevande
bevande analcoliche e bevande alcoliche;
effetti dell'alcol etilico;
che cos'è l'alcolismo;

LE BEVANDE MISCELATE

Che cosa sono le bevande miscelate;
come si classificano le bevande miscelate;
quali sono i cocktail IBA;
come si esegue la miscelazione;
quali istruzioni operative si devono osservare

Macroarea 4

DALLA VITE AL VINO

Quali sono le caratteristiche della vite;
come è strutturato il grappolo;
da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino;
come avviene la vendemmia;
che cos'è il mosto;
in che cosa consistono le fermentazioni;
quali sono le principali tecniche di vinificazione;
trattamenti e correzioni a cui è sottoposto il vino

LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

Come si classificano i vini;
cosa sono i vini DOP e i vini IGP;
cosa prevede l'etichettatura

Istituto Professionale

Paritario "Giacomo

Leopardi"

Via Del Pettiroso,

1400169 - Roma

A. S. 2022/2023

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

Prof. Ssa Gravano Valeria

La classe è composta da 19 studenti; le ragazze sono in minoranza, se ne contano solo quattro.

Essendo una classe numerosa, questa si presenta anche molto eterogenea; sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

La didattica tradizionale è stata eseguita attraverso le lezioni in presenza, così come previsto dalle direttive del Ministero. Il programma è stato portato a termine con successo ed oltre al libro di testo si è utilizzato materiale di supporto.

Livello della classe

Il contesto classe, sotto l'aspetto comportamentale, essendo una classe numerosa ed eterogenea, il c'è da definirsi vivace, ma partecipativo. L'attuazione delle unità didattiche è stata mirata a consolidare le conoscenze, le abilità e le capacità logico-espressive. Sul piano umano, la classe attuale ha raggiunto un soddisfacente livello di maturazione e crescita, pur dovendo spesso attirare l'attenzione per essere seguiti. Per quanto concerne i risultati raggiunti in termini di conoscenza, ed essendo presenti studenti con Bisogni educativi speciali, 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.

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, 04 Maggio 2023

Prof. Gravano Valeria

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative – Prof. Ssa Valeria

Gravano Classe VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2022/2023

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

Modulo A

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 B

Modulo 2

Business plan nelle imprese ricettive e ristorative

La pianificazione aziendale

La programmazione

Il controllo di gestione

La redazione del business plan

Modulo C

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 D

Normativa del settore turistico

Le norme sulla costituzione dell'impresa

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro I

i contratti delle imprese ristorative e ricettive

I contratti delle imprese di viaggio

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti

Roma, 04 Maggio 2022

Prof. Gravano Valeria

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2022 – 2023

Relazione Finale - Lingua Inglese - prof.ssa Bonnanno Laura

CLASSE V SEZ. A

La classe si compone di diciannove alunni, quindici maschi e quattro femmine. 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. Il programma è stato svolto integrando il libro di testo con materiale di supporto come riassunti e schemi. Nella selezione degli argomenti del programma si è dovuto tener conto di mancanze e carenze di gran parte della classe, senza però tralasciare gli argomenti fondamentali.

Livello della classe

Dal punto di vista della condotta, la classe, che inizialmente era risultata non sempre disciplinata, ha mostrato, nella seconda metà dell'anno scolastico, un comportamento adeguato e una maggiore partecipazione, pur rimanendo nel complesso piuttosto vivace. La classe si presentava all'inizio dell'anno scolastico in possesso di conoscenze e abilità spesso non adeguate e di competenze ancora da sviluppare. Gli alunni che hanno mostrato una maggiore difficoltà sono stati supportati durante il corso di tutto l'anno scolastico rinforzando continuamente le nozioni affrontate. Il rinforzo continuo è stato occasione di approfondimento e miglioramento per gli alunni con una buona base nella lingua.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Strutture grammaticali e funzioni linguistiche di base della lingua inglese; strategie essenziali per comprendere globalmente testi e messaggi semplici scritti e orali.

Lessico proprio dell'ambito lavorativo di riferimento; lessico proprio dell'alimentazione con particolare riferimento ai principali alimenti delle quattro stagioni. Origini e tendenze delle abitudini alimentari. Alimentazione corretta e alimenti nel rispetto delle tradizioni locali, nonché un quadro complessivo di ciò che offre il mondo della ristorazione collettiva. Innovazioni tecnologiche nella preparazione e conservazione dei cibi. Norme e regole igieniche e di sicurezza da seguire sul lavoro in particolare all'interno di una cucina. Linee guida per la ricerca attiva del lavoro, dalla stesura del CV a quali canali utilizzare.

- Abilità

Saper parlare dei benefici di una dieta sana; parlare delle caratteristiche di un regime alimentare. Riconoscere e saper descrivere le origini delle principali abitudini alimentari. Conoscere le caratteristiche della cucina tipica americana. Padroneggiare le nozioni di scienze dell'alimentazione. Conoscere le regole di igiene e sicurezza in cucina. Saper cercare attivamente lavoro nei paesi europei.

- Competenze

Uso dei principali tempi verbali e delle strutture semplici della grammatica inglese. Esprimere in lingua le nozioni apprese, tramite la presentazione degli argomenti esponendoli oralmente o per iscritto, esplorando quindi differenti metodi comunicativi.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso attivi e partecipi. Gli alunni con una particolare difficoltà nella lingua sono stati guidati e motivati nel percorso per permettere il raggiungimento degli obiettivi minimi. Nonostante le difficoltà nella materia si registra un miglioramento da parte della maggioranza degli studenti. Gli studenti con delle conoscenze pregresse si sono mostrati costanti con voglia di approfondire la materia. Il profitto conseguito dalla classe, al termine del corso di studio, è da ritenersi nel complesso soddisfacente.

Strategia operativa

g) *Metodi:*

Per facilitare la comprensione della disciplina, i diversi argomenti sono stati trattati leggendo e traducendo i brani, analizzandone le maggiori difficoltà. Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. I glossari e gli schemi sono stati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento in classe e a casa.

h) *Strumenti*

Lezione frontale, schemi guida, glossari, esercizi in classe e attività di ascolto.

i) *Verifiche*

Interrogazioni orali e compiti scritti.

j) Attività di recupero e/o sostegno

In classe è stato effettuato un rinforzo continuo. È stata offerta agli studenti la possibilità di recuperare le verifiche nei tempi e nei modi più consoni.

Misurazione e Valutazione

Le conoscenze, le abilità e le competenze di ogni studente sono state misurate e valutate tramite verifiche scritte e orali ed esercitazioni continuate in classe.

Roma, 2 maggio 2023

Prof.ssa Bonnanno Laura

PROGRAMMA DIDATTICO

Lingua Inglese- A.S. 2022/2023

Module 1 “Fall’s topic : What you eat and how”

The eat seasonably calendar

A puzzle of information about seasons : Fall

Unit 1

- **A good start : breakfast**
- Tips to be healthy
- Recipe : Applesauce
- **Unit 2**
- **Lunch break**
- The history of sandwiches
- How sandwiches became popular
- Recipe : Club sandwiches
- **Unit 3**
- **Get ready for dinner !**
- The origins of dinner
- Dinner habits through the centuries
- Table manners
- The great American sandwiches : burgers
- **Unit 4**
- **Barbecue**
- The history of barbecuing
- The perfect barbecue
- A healthy BBQ
- A puzzle of information about berries
-

Module 2 “Winter’s topic : In the kitchen and on the table”

- The eat seasonably calendar
- A puzzle of information about seasons : Winter
- Recipe : Pomegranate pannacotta with pomegranate and orange caramel
-

Unit 5

- **Technology in the kitchen**
- Cook and chill
- Blast chillers
- Induction ranges
- **Unit 6**
- **Food safety precautions**
- HACCP
- **Unit 8**
- **Slow food**
- **Unit 9**
- **Superfoods**

Grammar: Ripasso strutture grammaticali di base.

Focus: Michelin-starred chefs share Christmas dinner dishes ; Seven ways to find job.

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Relazione finale a.s. 2022/2023

Classe V sez. A

Indirizzo alberghiero

Materia: Lingua Francese Docente: prof.ssa Nisia Puglia

La classe si compone di diciannove alunni : quattro femmine e quindici maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

Le lezioni si sono svolte e hanno permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto all'alunno come riassunti e schemi.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata sin da subito per lo più educata e motivata a migliorare. Gli alunni si sono mostrati interessati e curiosi durante tutto il corso delle lezioni nonostante qualche elemento abbia dimostrato qualche difficoltà iniziale nella metodologia da applicare. La classe si è presentata divisa in diversi livelli. Gli alunni più preparati hanno sin da subito mostrato un ottimo coinvolgimento nella materia, consolidando quindi le competenze e ampliando le proprie conoscenze. Gli studenti con un livello di preparazione leggermente più basso con un'adeguata attenzione alle loro esigenze e con una buona motivazione sono riusciti a migliorare e a mettere da parte la timidezza nei confronti della materia e raggiungere gli obiettivi minimi. In gran parte le lacune sono state colmate. Ogni alunno ha dimostrato di avere la volontà di migliorare, riuscendo a raggiungere un livello superiore rispetto a quello di partenza.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza dei principali alimenti, dei passaggi culinari all'interno di un menu e di una ricetta; Conoscere la struttura e gli ingredienti di un pasto italiano tipico nonché conoscere le specialità tipiche delle regioni italiane . Conoscere le varie tipologie di ristorante e le nuove tendenze all'interno della ristorazione con un particolare riferimento alla Francia e alla società francese. Conoscere origine e caratteristiche dei prodotti tipici di pasticceria e panetteria della Francia. Conoscenza della terminologia specifica legata agli antipasti, un primo piatto, aromi e salse. Le differenti tipologie di cucina e ristorazione con un particolare riferimento al fast-food e al fast-good. Le caratteristiche di un CV che valorizzi le competenze e le abilità di ognuno. Norme igieniche e di sicurezza da seguire sul lavoro in una struttura ristorativa e in particolare

all'interno di una cucina. Le malattie infettive in cucina: prevenzione e diagnosi.

- Abilità

Riconoscere i differenti alimenti Saper utilizzare il lessico specifico per descrivere i piatti e la loro composizione. Riconoscere le varie tipologie di ristorazione, descriverle e indicarne i relativi menù proposti. Conoscere le caratteristiche della cucina tipica italiana e le abitudini francesi. Riconoscere le differenti tipologie di ristorazione e le caratteristiche di ognuna in ottica contrastiva. Conoscere le regole di igiene e sicurezza in cucina. Saper valorizzare le proprie competenze all'interno di un CV.

- Competenze

Saper comunicare in lingua adeguando il registro ai vari contesti comunicativi. Elaborare testi scritti e orali in lingua sui temi affrontati con consapevolezza esprimendo coerentemente la propria opinione o raccontando la propria esperienza personale. Utilizzare il lessico specifico durante le presentazioni. Saper presentare un piatto, un menu.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. Alcuni, nonostante una timidezza iniziale, sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi, presentando un'attitudine diversa nei confronti della materia rispetto a quella iniziale. Gli alunni con una buona preparazione grazie all'impegno costante si sono distinti durante tutto il corso dell'anno raggiungendo un livello superiore a quello di partenza. Altri, invece, seppur leggermente incostanti nell'impegno, con una buona sollecitazione sono riusciti a progredire. Gli alunni che presentavano delle difficoltà più importanti nella lingua sono stati seguiti e motivati durante tutto il corso dell'anno, raggiungendo quindi gli obiettivi minimi preposti.

Strategia operativa

g) Metodi:

Ogni argomento è stato trattato con gradualità per permettere a tutti gli studenti di metter in pratica le loro abilità in maniera fruttuosa. Ogni unità didattica è stata predisposta per raggiungere nuove conoscenze e competenze non trascurando la grammatica, necessaria per il rinforzo e l'esposizione in classe degli argomenti trattati.

h) Strumenti

Lezione frontale, con schemi guida, glossari mappe concettuali per fornire un metodo di studio da utilizzare nello studio autonomo della lingua.

i) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

Il Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso di ogni unità è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. Le esercitazioni orali e/o scritte svolte in classe sono state fondamentali per monitorare e guidare l'alunno durante lo svolgimento del programma.

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, 2 Maggio 2023

Prof.ssa

Nisia

Puglia

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Lingua francese – Prof.ssa Nisia Puglia

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2022/2023

Unité 14

Communication: Promouvoir un restaurant dans un site web

D'une cuisine à l'autre

Lexique: Les mots pour parler des autres cuisine

Grammaire: La forme passive. Les pronoms relatifs simples. Les pronoms possessifs.

Unité 16

Communication : Parler d'un régime d'une diète

Le régime végétarien et végan

Le régime méditerranéen

Lexique: Les mots pour parler de cuisine et de santé

Unité 17

Communication: Parler de la cuisine italienne.

Décrire une spécialité italienne

L'organisation d'un repas italien complet

Lexique: Des mots pour parler de la cuisine italienne.

Grammaire: les pluriels irréguliers (révisions)

Dossier

Dossier : Cuisine et société

Communication: Parler des tendances des français.

Les français se mettent au bio

Les français et l'engouement pour la cuisine

Les viennoiseries

Les produits typiques de la pâtisserie française

De grands chefs de A à Z

Lexique: Les mots pour parler de la cuisine français et pour présenter de grands chefs.

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 : La sécurité sur le lieu de travail

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

Le marche en avant.

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Nuisances pour l'environnement.

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

Les agents chimiques et biologiques.

La tenue d'un chef.

Dossier : Objectif alternance

Communication: Le lieu de travail.

Santé et sécurité.

Devoirs et responsabilités.

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

Approfondissement : Alimentation et santé.

Roma, li 02/05/2023

La prof.ssa : Nisia Puglia

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2022 – 2023

Relazione finale - Matematica – prof Giuseppe

Gianclaudio Pietrazzini

CLASSE V SEZ. A

La classe è stata da me seguita solo nel corso dell'ultimo anno scolastico.

La classe si compone di diciannove alunni: quindici maschi e quattro femmine. Sono presenti studenti con BES e DSA.

Livello della classe

In relazione alla condotta la classe, ad inizio anno scolastico non sempre è stata disciplinata per poi maturare, nell'ultima parte un comportamento adeguato, pur rimanendo nel complesso piuttosto vivace.

Inizialmente, il livello di preparazione presentava molte lacune per cui è stato necessario riprendere gran parte degli argomenti affrontati nell'anno scolastico precedente. Ne è emerso un profilo diversificato, all'interno del quale si possono distinguere due gruppi principali: un primo gruppo, predisposto all'apprendimento delle tematiche didattiche e con discrete conoscenze di base, corredate da un impegno generalmente costante; un secondo gruppo, che a causa di pregresse e diffuse lacune, ha evidenziato difficoltà nell'approccio alle attività proposte, riuscendo comunque a raggiungere sufficienti livelli di competenza.

L'attività didattica si è svolta attraverso lezioni frontali e discussioni guidate sui temi del programma, con la riduzione al minimo del formalismo.

In particolare, per favorire il coinvolgimento e l'apprendimento di tutti gli alunni, si è preferito basare il percorso sull'esposizione dei concetti chiave dell'analisi matematica in maniera più intuitiva e semplice, tralasciando definizioni e teoremi con le relative dimostrazioni, cercando un costante riscontro pratico, svolgendo numerosi esercizi in classe, andando a recuperare le nozioni necessarie per affrontare gli esercizi proposti e soprattutto impostando il più possibile le lezioni sul dialogo, cosicché gli alunni hanno potuto partecipare attivamente alla costruzione del proprio sapere.

Gli argomenti affrontati hanno avuto ad oggetto nozioni basilari.

Le difficoltà maggiori sono state riscontrate nell'uso del linguaggio specifico della disciplina.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Definizione di funzione. Concetto di limite di una funzione. Derivata di una funzione. Studio qualitativo di una funzione.

- Abilità

Saper calcolare un limite di una funzione. Saper tracciare il grafico di una funzione, studiandone il dominio, il segno, gli eventuali asintoti. Saper calcolare la derivata di una funzione.

- Competenze

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

Quadro di profitto

Una parte della classe si è sempre mostrata interessata e partecipe durante le lezioni e ha dimostrato un impegno costante sia in classe sia nello studio individuale, raggiungendo così un livello più che sufficiente. La restante parte della classe si trova invece su un livello mediamente discreto o sufficiente. Tra questi alunni, alcuni inizialmente avevano manifestato la presenza di maggiori lacune e difficoltà e hanno mostrato notevoli miglioramenti, riuscendo a raggiungere la sufficienza. Per altri alunni il livello di preparazione appena sufficiente è dovuto a uno studio superficiale e a un impegno non sempre adeguato. Per quanto riguarda gli alunni con BES e DSA, si riscontra che sono stati raggiunti gli obiettivi minimi prestabiliti.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità.

b) Strumenti

Lezione frontale, esercizi in classe

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

In classe è stato effettuato un rinforzo continuo. Gli esercizi riepilogativi prima e dopo una verifica in classe hanno permesso un controllo accurato nell'evoluzione dell'apprendimento della materia

Misurazione e Valutazione

Le conoscenze, le abilità e le competenze di ogni studente sono state misurate e valutate tramite verifiche scritte e orali ed esercitazioni in classe.

Roma, 2 Maggio 2023

Prof. Giuseppe Gianclaudio Pietrazzini

A.S. 2022 – 2023

PROGRAMMA DI Matematica – prof. Giuseppe

Gianclaudio Pietrazzini

CLASSE V SEZ. A

-
- **Modulo 1: Le funzioni e le loro proprietà**
- Le funzioni reali di variabile reale
- Il dominio di una funzione: polinomiale, razionale fratta, irrazionale con radicale di indice pari
- Gli zeri e lo studio del segno di una funzione: polinomiale, razionale fratta, irrazionale con radicale di indice pari
-
-
- **Modulo 2: I limiti ed il loro calcolo**
- Le definizioni di limite
- Teoremi sui limiti
- Le operazioni sui limiti e le forme indeterminate
- Le funzioni continue e i punti di discontinuità
- Gli asintoti di una funzione
-
-
- **Modulo 3: La derivata di una funzione**
- La definizione di derivata
- Le derivate fondamentali
- Le regole di derivazione per le funzioni non elementari : derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto di due funzioni, derivata del quoziente
- I teoremi sul calcolo delle derivate : teorema di Rolle (senza dimostrazione) e teorema di Lagrange (senza dimostrazione)
-
-
- **Modulo 4: Lo studio di funzione**
- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate
- Massimi, minimi e flessi
- Esempi di studio di una funzione : polinomiale, razionale fratta

- **Modulo 5: Cenni di calcolo integrale**

- L'integrale indefinito

- L'integrale definito

- Il calcolo delle aree

- Il calcolo dei volumi

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso 14, 00169 - Roma

A. S. 2022/2023

Materia: Scienze Motorie CLASSE V A

Docente : Prof Davide Pera

La classe si compone di quindici alunni maschi e quattro femmine. Le lezioni si sono svolte in presenza seguendo le direttive del Ministero. Le lezioni in presenza hanno permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto all'alunno come riassunti e schemi. La classe ha avuto inoltre modo di partecipare a un'uscita didattica presso la mostra “Real Bodies”, che ha permesso di integrare ulteriormente concetti affrontati durante le lezioni in presenza

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e motivata. Gli alunni che hanno mostrato una maggiore difficoltà sono stati supportati durante il corso di tutto l'anno scolastico rinforzando continuamente le nozioni affrontate e stimolando l'autocoscienza e la percezione di sé con riscontri più che positivi. Il rinforzo continuo è stato occasione di approfondimento e miglioramento per gli alunni con una buona base nella materia in particolare nella sua parte teorica. Il numero esiguo degli studenti ha permesso di monitorare meglio l'apprendimento della materia.

Strumenti usati per la rilevazione

Test scritti a risposta chiusa ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza della anatomia di base, delle discipline sportive in genere e del lessico proprio dei vari ambiti della vita quotidiana che li riguardano. Conoscenza delle nozioni base della normativa sportiva,

della fisiologia umana e del sistema istituzionale sportivo. Percezione di sé e del proprio corpo.

Conoscenza delle principali regole di primo soccorso (BLS)

- Abilità

Saper utilizzare il lessico specifico in maniera appropriata nei contesti adeguati. Saper eseguire correttamente un gesto tecnico proprio dello sport affrontato, e sapere mettere in pratica una progressione didattica per il suo insegnamento.

- Competenze

Conoscere, migliorare e utilizzare le capacità coordinative e condizionali. Prendere coscienza del proprio stato di efficienza fisica attraverso l'autovalutazione delle personali capacità e performance. Praticare alcuni grandi giochi, conoscere gli elementi tecnici e i regolamenti di alcuni sport, riconoscendo all'attività sportiva il valore etico del confronto e della competizione.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi allo svolgimento sia teorico che pratico della materia. Non sono state riscontrate difficoltà nello svolgimento della materia che ha visto registrare un miglioramento da parte di ogni singolo studente sia nella parte teorica che soprattutto nella parte pratica. Gli studenti con delle conoscenze pregresse si sono mostrati costanti con voglia di approfondire la materia. Nel complesso ogni alunno ha raggiunto un livello superiore rispetto a quello di partenza.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina nella sua parte teorica, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. Il materiale fornito è stato funzionale per

l'organizzazione dell'apprendimento in classe e a casa.

Strumenti

Lezione frontale, flipped classroom, peer to peer, peer to tutoring.

Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti a risposta chiusa.

Attività di recupero e/o sostegno

In classe è stato effettuato un rinforzo continuo. Gli esercizi riepilogativi prima e dopo una verifica in classe hanno permesso un controllo accurato nell'evoluzione dell'apprendimento della materia nella sua parte teorica.

Misurazione e Valutazione

Le conoscenze, le abilità e le competenze di ogni studente sono state misurate e valutate tramite verifiche scritte e orali, esercitazioni continuate in classe e test a risposta multipla proposti in classe o somministrati tramite piattaforma WeSchool per il lavoro a casa.

Roma, 04 Maggio 2023

Prof.

Davide

Pera

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 14 - 00169 - Roma

Materia: Scienze Motorie – Prof. Pera Davide V A

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2022/2023

Unità 1

Sport Individuali e Sport di Squadra

Teoria Giochi sportivi : pallavolo, calcio

Teoria sport individuali : tennis, badminton

Pratica : rilevazioni antropometriche degli studenti, test motori coordinativi e condizionali, pallavolo, calcio-tennis, badminton

Unità 2

I valori dello Sport

Teoria : etica e sport, il doping, proiezione « Il caso Alex Schwazer »

Pratica : regolamenti e arbitraggio degli sport praticati

Unità 3

Le grandi manifestazioni sportive

Teoria : CONI, CIO, Federazioni Sportive e Olimpiadi

Unità 4

Sport e cultura

Teoria : i giochi di strada e la loro importanza storica e culturale

Pratica : calcio-tennis, palla prigioniera

Unità 5

Alimentazione/salute e sport

Teoria : Il Fabbisogno energetico individuale giornaliero, I macronutrienti, Calcolo del fabbisogno giornaliero, il tabagismo, l'alcolismo, proiezione film « Super Size me », visita mostra scientifica « Real Bodies »

Unità 6

Sport e competizione

Teoria : organizzazione di mini-tornei interni degli sport e dei giochi praticati durante l'anno scolastico

Pratica : pallavolo, calcio-tennis, palla prigioniera, badminton

Il Professore: Davide Pera

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/-/-maturita2023-annunciate-le-discipline-della-seconda-prova-scritta>

<https://www.miur.gov.it/web/guest/-/ordinanza-n-95-del-9-marzo-2023>

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

Professionali:

https://www.miur.gov.it/documents/20182/6735034/m_pi.AOOGABMI.Registro+Decreti%28R%29.0000164.15-06-2022.pdf/f2d2a904-c156-d6f3-631a-77d43baa55c7?version=1.0&t=1659711735486