

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

ISTITUTO PARITARIO
GIACOMO LEOPARDI

Via del Pettiroso 14 - Roma

Documento del 15 maggio

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

CONSIGLIO DELLA CLASSE

5^B

Sala e Vendita

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

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.

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

STABILITA' DOCENTI

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Ore settimanali
Borgna Alessandro	Italiano e Storia	6
Pietrazzini Gianclaudio	Matematica	3
Schifano Grazia	Lingua Inglese Sala e Vendita	3
Giannitelli Maria	Ling. Francese Sala e Vendita	3
Di Caprio Paola	Sc. e Cult. dell'alimentazione	3
Gravano Valeria	Diritto e Tec. Amm.ve	5
Di Trani Giuseppe	Enogastronomia	2
Mauro Luigi Angelo	Laboratorio Sala e Vendita	4
Pera Davide	Sc. Motorie	2

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V B ad indirizzo Sala e Vendita, composta da 6 allievi. Provenienti sia da esami di idoneità sia dalla classe IV Adell'anno precedente. All'interno della classe sono presenti studenti con svantaggio.

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

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

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

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

Disciplina e frequenza

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

L'Istituto Leopardi, in linea con i provvedimenti di sicurezza sia nazionali che regionali, volti ad arginare l'emergenza pandemica, ha comunque sempre garantito lo svolgimento delle attività in presenza.

In V B, lo svolgimento delle attività didattiche durante tutto l'anno è stato integrato con la Didattica Digitale a distanza attivata per tutti gli studenti e le studentesse costretti a casa dal Covid-19. La frequenza è risultata, per la totalità degli alunni, regolare e costante. L'anno scolastico 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. Anche se i programmi delle singole discipline 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: pochi alunni manifestano ancora qualche incertezza, particolarmente riscontrabili in chi si affida ad uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti presi in esame; la maggior parte invece, è in grado di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali trattati ed ha sviluppato un metodo di studio che le ha permesso di ottenere un profitto soddisfacente ed un discreto livello di preparazione.

In conclusione, si può affermare che la classe ha acquisito un profitto in generale più che discreto; alcuni elementi della classe hanno invece incrementato impegno, partecipazione, metodo di studio e capacità personali, raggiungendo in alcuni casi un ottimo livello di preparazione.

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

PROFILO PROFESSIONALE

La classe V sezione B che affronterà gli esami di Stato 2022/2023, è costituita da una parte che ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; proseguendo il percorso formativo in "Sala e Vendita" nel secondo biennio, la classe V B è arrivata al monoennio, al termine del quale gli studenti conseguiranno il diploma in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera".

Il tecnico dei servizi della ristorazione conosce il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti, l'evoluzione degli stili alimentari e di consumi a livello locale, nazionale ed internazionale. Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei lavori; conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica.

Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative. Sa esprimersi correttamente in due lingue straniere.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Esami di Stato e sbocchi occupazionali

Nell'articolazione "Sala e Vendita" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire

nella Ristorazione commerciale:

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

nell'Insegnamento:

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

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

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

IMPARARE AD IMPARARE

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

PROGETTARE

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

COMUNICARE

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

COLLABORARE E PARTECIPARE

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

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

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

RISOLVERE PROBLEMI

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

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

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

ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE

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

ASSE DEI LINGUAGGI

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

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

ASSE MATEMATICO

Discipline: Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative

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

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

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

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

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

ASSE STORICO

Disciplina: Storia

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

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

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

La situazione di incertezza dettata dalla curva pandemica ha fatto ha indotto l'Istituto a declinare anche per quest'anno, la partecipazione alle attività extrascolastiche, eccezion fatta per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

Educazione Civica

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

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

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

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

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

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

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

3. CITTADINANZA DIGITALE

Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero **articolo 5 della Legge**, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei 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 Sala e vendita.

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

METODOLOGIA DIDATTICA

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

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

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

MEZZI

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

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

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

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

SPAZI

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

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

TEMPI

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

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

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>	10
<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>	20
<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>	43
<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>	5
<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>	6
<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>	7
<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>	8
<i>Completa ordinata ed ampliata</i>	<i>Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.</i>	<i>Sa applicare con proprietà tutte le procedure e le metodologie apprese.</i>	<i>Analizza elementi e organizza la sua analisi dando un apporto tutto personale alla soluzione finale.</i>	<i>Elabora teorie, leggi, modelli e riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.</i>	109

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

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

Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

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

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Infatti, l'Ordinanza Ministeriale n.45 del 09 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, la disciplina 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 VB la disciplina è " **Scienze 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 nazionale generale di riferimento.

- 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 nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

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

Per la valutazione del Colloquio d'esame, l'Ordinanza Ministeriale n. 65 del 09 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. Borgna A.
Sc. e Cult. Alim.ne:	Prof. Ssa Di Caprio P.
Enogastr.mia:	Prof. Di Trani G.
Lab. Sala/Vendita:	Prof. Mauro L.A.
Diritto/Tec. Amm.ve:	Prof.ssa Gravano V.
Inglese:	Prof.ssa Schifano G.
Francese:	Prof.ssa Giannitelli M.
Matematica:	Prof. Pietrazzini G G.
Sc. Motorie:	Prof. Pera D.

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

"GIACOMO LEOPARDI"

MATERIA: ITALIANO

RELAZIONE FINALE A.S. 2022 – 2023

CLASSE V SEZ. B – DOCENTE: prof Alessandro Borgna

Livello della classe

La classe si compone di sei alunni, quattro maschi e due femmine. Tre dei sei alunni possono esibire regolare certificazione.

Le lezioni si sono svolte in presenza, seguendo le direttive del Ministero. I ragazzi hanno dimostrato durante tutto il corso dell'anno scolastico una discreta maturità, che ha permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto, quali riassunti, schemi, linee del tempo, video di approfondimento e mappe concettuali.

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e discretamente motivata.

Per garantire un'efficiente comprensione a tutti i componenti della classe, durante il corso di tutto l'anno scolastico ho provveduto a rinforzare continuamente gli argomenti affrontati, presentando riassunti e schemi in base alle varie esigenze e alle varie problematiche, siano queste dovute a disturbi dell'attenzione e della comprensione, che a naturali difficoltà, al cospetto dei nodi più complessi delle tematiche affrontate.

Il numero esiguo degli studenti ha permesso di monitorare meglio l'apprendimento della materia e di garantire il raggiungimento deprogramma prestabilito.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali, per mezzo delle metodologie previste per i ragazzi con Bisogni Educativi Speciali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

-Conoscenze

-La conoscenza delle regole grammaticali, sintattiche e lessicali della lingua italiana sono state valutate soddisfacenti, compresi i ragazzi che hanno potuto esibire regolare certificazione relativa a particolari disturbi.

-Sono state affrontate le principali tematiche letterarie e culturali del tardo '800 e di buona parte del Novecento con risultati che si sono potuti ritenere più che soddisfacenti.

-Gli alunni si sono dimostrati interessati a tutto il programma svolto, con una particolare preferenza verso le Avanguardie del '900 e i grandi movimenti letterari che hanno caratterizzato la prima metà del XX secolo.

-I ragazzi hanno dimostrato una buona capacità di mettere in pratica le conoscenze acquisite nell'arco dell'anno, operando anche interessanti collegamenti tematici tra autori di correnti o movimenti diversi. Si precisa, inoltre, che è stata finalità del corso quella di fornire agli alunni strumenti pertinenti per operare un'analisi delle problematiche letterarie più importanti, non dimenticando mai di saper operare un preciso inquadramento storico.

-Abilità

-Saper elaborare un testo rispettando le regole grammaticali e sintattiche della lingua italiana in vista della prima prova scritta.

-Riuscire a rendere tramite un colloquio orale soddisfacenti contenuti, sempre in rispetto di una corretta esposizione dei propri pensieri e delle proprie conoscenze.

-Dimostrare di saper organizzare un buon elaborato scritto, includendovi una buona conoscenza di quanto appreso in merito alla poetica e ai principali componimenti degli autori di maggiore spicco della cultura italiana ed europea del tardo '800 e del '900.

-Competenze

-Saper elaborare un testo, sia questo argomentativo, espositivo o sotto forma di saggio breve, in vista della prova di esame.

-In vista della prova d'esame, saper imbastire un colloquio orale che sia consono al percorso di maturazione avvenuto durante i cinque anni.

-Saper costruire un elaborato scritto, come un discorso orale, da cui si evinca che nei cinque anni si è maturata la capacità di padroneggiare la lingua italiana, di esporre la poetica dei più importanti letterati degli ultimi due secoli e di costruire un ragionamento che sappia coniugare pensieri ed idee anche attraverso diversi settori disciplinari.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. Gli alunni con difficoltà certificate nella lingua, nell'esposizione e nella dizione, sono stati guidati e motivati nel percorso scolastico per permettergli il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Si è registrato un notevole miglioramento da parte di ogni singolo studente nella disciplina, sia nello scritto che nell'orale. Alcuni degli studenti si sono mostrati costantemente più motivati nell'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 adeguato apprendimento della materia, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. Le tematiche affrontate e più volte riproposte, con l'aggiunta degli schemi e degli strumenti compensativi, sono stati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento in classe, un po' meno a casa.

b) Strumenti

Lezione frontale, schemi guida, materiale compensativo, *files* video, visite guidate.

c) Verifiche

Interrogazioni orali e compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

In classe è stato effettuato un rinforzo continuo. Il consolidamento degli argomenti, prima e dopo una verifica o dopo l'approfondimento di un tema trattato 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, esercitazioni continuate in classe e test preposti.

Roma

06/05/2023

Prof. Alessandro Borgna

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2022 – 2023

PROGRAMMA DI ITALIANO

CLASSE V SEZ. B

-Libri di testo adottati: G. Calzone, *Letteratura italiana 3, tomo primo e tomo secondo: Lineamenti di storia letteraria con selezione antologica e autori stranieri*. a cura del prof. Giancarlo De Palatis, Angelo Laganà Editore, Roma.

*Estratti: G. Freddi-A. De Ferrari, *La letteratura, autori, opere e storia 3, tomo III*, Ghisetti e Corvi Editori.

**Materiali forniti dal docente.

Unità 1

-**Giosuè Carducci, un poeta classico al servizio della casata Savoia**: la vita, la poetica e le opere.

da *Juvenilia*: ‘Non vivo io, no’

da *Rime nuove*: ‘Pianto antico’ e ‘San Martino’

da *Odi barbare* ‘Dinanzi alle Terme di Caracalla’.

Unità 2

-**Il Decadentismo**: caratteri fondamentali.

-Origine e sviluppi in Italia di un grande filone culturale che tanto caratterizzò il passaggio tra i due secoli, grande viaggio dell’uomo dentro la propria intimità.

-**Giovanni Pascoli e la poesia dell’eterno fanciullo**: la vita, la poetica e le opere.

da *Myricae*: ‘Lavandare’ e ‘X agosto’

da *Canti di Castelvecchio*: ‘Il gelsomino notturno’

dalle *Prose*: ‘Il fanciullino’

-**Gabriele D’Annunzio e l’estetismo di un «superuomo»**: la vita, il pensiero e la poetica.

da *Canto novo*: ‘O falce di luna calante’

da *Il poema paradisiaco*: ‘Consolazione’

da *Maia*: ‘Il silenzio era vivo’

da *Alcyone*: ‘La pioggia nel pineto’.

dal romanzo *Il piacere* (è stato letto l’estratto dal volume in dotazione, ‘Il ritratto di Andrea Sperelli’.)

Unità 3

Il Naturalismo verghiano. Il Verismo

-Due modelli a confronto

-**Giovanni Verga e la poetica dello «scoglio» quale ricerca continua del radicamento alle proprie radici familiari.**

-da *Il ciclo dei vinti*: I Malavoglia (è stato letto un estratto dal volume in dotazione.)

-da *Vita dei campi*: Rosso Malpelo

-Trattazione dei temi principali di Nedda. Unità 3

-Il Novecento in Italia e in Europa.

-Accenni sulle correnti filosofico-culturali a cavallo dei due secoli.

Unità 4

-Luigi Pirandello, l'umorismo della vita e il rapporto tra realtà e maschera: la vita, il pensiero e le opere.

-da le novelle: *la Carriola*

-da i romanzi: *Il fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*.

-il teatro: *Sei personaggi in cerca d'autore*.

-Italo Svevo: il percorso psicologico dell'«inetto» e il monologo interiore: la vita, il pensiero e le opere più importanti.

-Il romanzo e il flusso di coscienza: Introduzione ai romanzi *Una vita*, *Senilità* e *La coscienza di Zeno*

Unità 5

Il Crepuscolarismo: Accenni alla poetica di Guido Gozzano e Sergio Corazzini.

Le Avanguardie: Il Futurismo e il manifesto del primo movimento culturale tutto italiano.

-Filippo Tommaso Marinetti: vita ed opere

-*Adrianopoli, ottobre 1912*

-Unità 6

L'Ermetismo e il valore simbolico della parola: poetica e riflessione su una importante tendenza letteraria.

-Giuseppe Ungaretti, il pioniere dell'Ermetismo: la vita, il pensiero e le opere.

-da *Il Porto sepolto*: 'San Martino del Carso' e 'Il porto sepolto'*

-da *L'Allegria*: 'Soldati', 'Natale', 'Veglia'* e 'Mattina'.

-da *Il dolore*: 'Tutto ho perduto'.

-da *Sentimento del tempo*: 'La madre'

-Salvatore Quasimodo: la vita, le opere e la poetica.

-da *Acqua e terre*: 'Ed è subito sera'

-da *Nuove Poesie*: 'Ora che sale il giorno'

-da *Giorno dopo giorno*: 'Alle fronde dei salici', 'Uomo del mio tempo' e 'Milano, agosto 1943'**.

-Alfonso Gatto e la poetica politica: vita, opere e introduzione alla poetica.

-da *Tutte le poesie*: '25 aprile'**. **

Unità 7

Eugenio Montale e la poesia delle semplici cose: la vita, il pensiero, le opere e l'impegno civile.

-da *Ossi di seppia*: 'Meriggiare pallido e assorto', 'Spesso il male di vivere ho incontrato' e 'Non chiederci la parola che squadri da ogni lato'***

-da *Le occasioni*: 'Non recidere, forbice, quel volto'

Unità 8

Il Neorealismo e la letteratura resistenziale del secondo dopoguerra.

-Cesare Pavese: la vita e la poetica di un autore che rappresentò il contrasto tra età adulta ed infanzia, tra modernità e tradizioni ancestrali. Raccontò la vita solitaria dell'uomo perso nel crudele realismo della storia alla ricerca impotente d'amore ed affetto.

-da *Lavorare stanca*: 'Lavorare stanca'**

-*'La luna e i falò'*: Introduzione generale all'opera**

-Analisi del brano tratto dal cap. XXVII, 'La fine di Santa'***

-Beppe Fenoglio, un neorealista irregolare e un partigiano 'sui generis': i legami stretti con la vita delle amate Langhe piemontesi e con la complicata esperienza resistenziale.

- Introduzione a *Una questione privata***

-*Il partigiano Johnny*: Struttura del romanzo e lettura di un estratto del cap. 37, 'Dir di no fino in fondo'.**

-Pierpaolo Pasolini: poeta, scrittore, cineasta, teatrante e giornalista. Le mille maschere di un grande intellettuale che, analizzando la realtà, ha deciso di opporsi al sistema e al perbenismo borghese, denunciando la società e la corruzione politica:

-*Scritti corsari*: 'Io so'.**

-Introduzione a *Una vita violenta*, lettura dell'estratto dal cap. II parte II, 'Le tribolazioni di una famiglia di baraccati'.**

-Introduzione a *Ragazzi di vita* con lettura del I capitolo, 'Un bagno nel Tevere'***.

-Italo Calvino:

-Accenni sulla vita e sulla poetica.

Unità 8

****La Divina Commedia**

Introduzione al Paradiso: Tematiche principali del canto I, II e III.

****Unità 9**

Educazione civica

I valori democratici della Costituzione Repubblicana nella letteratura post-fascista.

-Italo Calvino e Pier Paolo Pasolini.

Roma, 06/05/2023

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: STORIA

RELAZIONE FINALE A.S. 2022– 2023

CLASSE V SEZ. B - DOCENTE: prof. Alessandro

Borgna Livello della classe

La classe si compone di sei alunni, quattro maschi e due femmine. Tre dei sei alunni possono esibire regolare certificazione.

Le lezioni si sono svolte in presenza, seguendo le direttive del Ministero. I ragazzi hanno dimostrato durante tutto il corso dell'anno scolastico una discreta maturità, che ha permesso di portare a termine il programma, integrando il libro di testo con materiale di supporto, quale riassunti, schemi, linee del tempo, video di approfondimento e mappe concettuali.

Metodologia

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata disciplinata e discretamente motivata.

Per garantire un'efficiente comprensione a tutti i componenti della classe, durante il corso di tutto l'anno scolastico ho provveduto a rinforzare continuamente le nozioni affrontate durante la regolare lezione, presentando riassunti e schemi in base alle varie esigenze e alle varie problematiche, siano queste dovute a disturbi dell'attenzione e della comprensione che a naturali difficoltà, al cospetto dei nodi storici più complessi.

Il numero esiguo degli studenti ha permesso di monitorare meglio l'apprendimento della materia e di garantire il raggiungimento degli obiettivi minimi del programma affrontato.

Metodologie e strumenti usati per la rilevazione

- Verifiche scritte e orali.
- Lezioni frontali, dibattiti in classe.
- Utilizzo di schematizzazioni e mappe concettuali per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali.
- Si è ricorso ad Unità di apprendimento.

Obiettivi minimi raggiunti in termine di:

-Conoscenze

- L a conoscenza degli snodi storici pregnanti del Novecento è stata reputata più che soddisfacente,
- I ragazzi hanno dimostrato una buona capacità di mettere in pratica le conoscenze acquisite nell'arco dell'anno, operando anche interessanti collegamenti interdisciplinari. Si precisa, inoltre, che è stata finalità del corso quello di fornire agli alunni strumenti adatti

per operare un'analisi delle problematiche storico-letterarie più importanti, non dimenticando mai che è indispensabile saper operare un preciso inquadramento storico anche quando si affrontano discipline quali quelle letterario-umanistiche.

-Abilità

Riuscire a rendere tramite un colloquio orale soddisfacenti sempre di una corretta esposizione delle proprie conoscenze storico-economico-sociali. Dimostrare di saper organizzare un buon elaborato scritto, includendovi una buona conoscenza di quanto appreso in merito ai principali avvenimenti che hanno contraddistinto la storia contemporanea.

-Competenze

Saper imbastire un colloquio orale in vista della prova d'esame che sia consona al percorso di maturazione avvenuto durante i cinque anni.

Saper costruire un elaborato scritto come un discorso orale da cui si evinca che nell'ultimo anno si è maturata la capacità di espletare e di esporre i nodi cardine del '900, in particolare in merito alle soluzioni a cui si è giunti dopo il secondo conflitto mondiale, terreno fertile del vivere civile con cui ad oggi conviviamo. Prerogativa degli studenti è quella di saper dimostrare di aver fatto propri i più importanti processi evolutivi della società civile che si trovò a irrompere nel XX secolo, sia in campo politico che in campo economico.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. Gli alunni con difficoltà certificate nella lingua, nell'esposizione e nella dizione, sono stati guidati e motivati nel percorso scolastico per permettere loro il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Si è registrato un notevole miglioramento didattico da parte di ogni singolo studente, sia nelle prove scritte che orali. Alcuni degli studenti si sono mostrati costantemente più motivati nell'approfondire la materia. Nel complesso ogni alunno ha raggiunto un livello accettabile, in particolare rispetto al livello di partenza.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per permettere a tutti un adeguato apprendimento della materia, è stato affrontato e ripetuto con regolarità. Le tematiche affrontate e più volte riproposte, con l'aggiunta degli schemi e degli strumenti compensativi, sono stati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento in classe, un po' meno a casa.

b) Strumenti: lezione frontale, schemi guida, file video, visite guidate

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

d) Attività di recupero e/o sostegno: In classe è stato effettuato un rinforzo continuo. Il consolidamento degli argomenti, prima e dopo una verifica o dopo l'approfondimento di un tema trattato 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, esercitazioni continue in classe e test preposti

Roma

06/05/2023

Prof. Alessandro Borgna

PROGRAMMA DI STORIA

A.S. 2022 – 2023

CLASSE V SEZ. B

- *Unità 1*
- **Il riformismo giolittiano**
- Si sono approfonditi i punti più importanti della politica giolittiana così come si presentò nel periodo che dalla morte di Umberto I portò l'Italia alla Grande Guerra:
- -Giovanni Giolitti e la politica delle riforme.
- -L'Europa alla vigilia del primo conflitto mondiale.
- -Triplice intesa e Triplice alleanza.
-
- *Unità 2*
- **Le cause del primo conflitto mondiale**
- Si è fatta una rapida carrellata delle condizioni politico-economiche che investirono i grandi paesi europei alla vigilia del conflitto, con un approfondimento sulla questione italiana:
- -Interventisti e neutralisti.
- -Irredentismo italiano e «radiose giornate di maggio».
- -I Balcani polveriera d'Europa.
- -28 giugno 1914: assassinio dell'Arciduca d'Austria Francesco Ferdinando.
-
- *Unità 3*
- **La Prima guerra mondiale e i Trattati di Parigi.**
- Si sono approfondite le più importanti dinamiche politico-militari del conflitto, non trascurando le conseguenze che scaturirono giustappunto dal protrarsi di un conflitto che col tempo andò segnando non solo il presente del continente, ma anche il futuro immediatamente prossimo:
- -Intesa contro Allenza.
- -Il Patto di Londra.
- -Il 1915/16 «anno di sangue» (Battaglia di Verdun e Battaglia della Somme)
- -Una guerra di logoramento e di trincea.
- -La «rotta» di Caporetto e la crisi italiana.
- -La Russia esce dal conflitto e accenni di Rivoluzione.
- -Gli Usa entrano in guerra e la guerra diviene effettivamente mondiale.
- -L'entrata a Vittorio Veneto.
- -La Conferenze parigine e i 12 punti di Wilson.

-
- *Unità 4*
- **Il periodo fra le due guerre e l'affermarsi di politiche autoritarie.**
- Si è posta l'attenzione su quanto il primo conflitto mondiale abbia favorito e agevolato l'affermarsi di politiche autoritarie in quasi tutta Europa, in risposta ai grandi tumulti socialisti provenienti dalla Russia rivoluzionaria. Si preparava il terreno per l'affermarsi definitivo delle dittature totalitarie negli anni '30-'40:
- -La vittoria «mutilata» e il trincerismo nazionalista italiano.
- -Le 'infami' condizioni di pace imposte alla Germania e il punto di vista anglo-francese all'indomani dei trattati di pace.
- -Il Biennio rosso e i tumulti comunisti europei del primo dopoguerra.
- -La crisi del 1929, il New Deal e le ricadute sull'Europa.
- -La nascita dei partiti fascisti d'Europa.
-
- *Unità 5*
- **Un Europa «fascista» tra anni '20 e anni '30. Il fascismo e il Nazismo**
- Si sono approfonditi i più importanti passaggi che hanno caratterizzato l'affermazione e l'incredibile sviluppo delle due società più marcatamente fasciste d'Europa, l'Italia e la Germania. Gli sviluppi politici di questi due paesi determinarono lo svolgimento degli eventi del periodo antecedente il secondo conflitto mondiale:
- -Il «Fascismo sansepolcrista».
- -Il fascismo arriva al potere: La Marcia su Roma.
- -Il fascismo e la dittatura a viso aperto: il delitto Matteotti e le «Le leggi fascistissime».
- -La politica economica autocratica.
- -La propaganda fascista e l'utilizzo repressivo dei media.
- -Le organizzazioni fasciste (il Dopolavoro, l'Organizzazione Nazionale Balilla, l'INFP)
- -Velleità imperialiste del fascismo mussoliniano.
- -I Patti Lateranensi del 1929.
- -L'Asse Roma-Berlino e il Patto d'Acciaio.
- -Le leggi razziali del 1938.
- -Hitler al potere.
- -La grave crisi economica tedesca figlia del crollo di Wall Street.
- -Hitler abbatte la Repubblica di Weimar e diviene cancelliere.
- -Hitler e il «fuhrer prinzip»: il culto della persona.
- -La propaganda hitleriana, una propaganda fascista 2.0.
- -La politica razziale e le prime leggi repressive: le leggi di Norimberga.
- -«La notte dei lunghi coltelli» e lo Stato parallelo delle SS.
- -I campi di concentramento.
- -La politica economica pianificata di Schacht e Goering.
- -L'antisemitismo e la conservazione della razza, già nel 'Main Kampf'.

- -La «kristallnacht».
- -La politica internazionale e il 'famigerato' Patto Molotov-Von Ribentropp.
-
- *Unità 6*
- **Totalitarismi perfetti e imperfetti: Mussolini, Hitler e Stalin.**
- Si è voluto riflettere sull'evoluzione di alcune politiche fortemente autoritarie che in Europa divennero in alcuni casi, per l'appunto, vere e proprie dittature totalitarie.
- Avendo in precedenza già parlato ampiamente del fascismo italiano e del Nazismo tedesco, abbiamo affrontato il tema della dittatura sovietica, scaturita all'indomani della Rivoluzione Russa e di una Guerra civile, che avevano devastato l'ex-impero zarista, analizzandone i frangenti più importanti:
- -Totalitarismi perfetti e imperfetti, interpretazioni e filoni storiografici (Arendt, Sabbatucci e Gentile)
- -Lo Stalinismo e il totalitarismo «perfettissimo».
- -Dopo la Rivoluzione bolscevica arriva la guerra civile.
- -Il «Socialismo in un solo paese» e la Nep.
- -Stalin diviene «padre della Patria» sovietica.
- -Accenni sull'economia pianificata comunista.
- -La politica internazionale stalinista e le purghe degli anni '30.
- Accenni ad un'Europa ormai priva di democrazia: il caso eccezionale dell'Inghilterra.
-
- *Unità 7*
- **La Seconda guerra mondiale.**
- Si è approfondito il motivo per cui dopo vent'anni di apparente pace il mondo sia potuto cadere di nuovo nell'incubo di una guerra, che, stavolta, propose a tutti gli effetti i caratteri della «totalità» di un conflitto, curandone tutte le dinamiche più importanti da cui derivò l'incredibile sciagura del secondo conflitto:
- -Una guerra effettivamente mondiale, totale, tecnicizzata e che coinvolse tutti i settori sociali ed economici del globo.
- -Le colpe anglo-francesi e la politica dell'«appeasement».
- -La Conferenza di Monaco del 1938 riconosce le annessioni hitleriane.
- -La Germania invade la Polonia nel settembre del 1939.
- -Hitler alla conquista d'Europa: L'Operazione «Leone Marino» e l'Operazione «Barbarossa».
- -L'Italia prima neutrale poi in guerra nel giugno del 1940.
- -Gli Usa vengono attaccati dal Giappone alle Hawaii.
- -La Germania viene sconfitta a Stalingrado.
- -L'Italia si ritira dal Nordafrica e gli alleati sbarcano in Sicilia.
- -L'Operazione «Overlord» in Normandia.
- -L'Italia si spacca in due: La Guerra civile italiana vista dalla penna di Claudio Pavone.
- -Il 25 luglio 1943 Mussolini viene sfiduciato e di lì a poco arriva l'Armistizio dell'8 settembre.
- -La Resistenza partigiana e «la svolta di Salerno»: Antifascisti contro Repubblicani.
- -Nascita dei CLN.

- -La Repubblica di Mussolini.
- -L'occupazione tedesca dell'Italia.
- -La Shoah in Italia e nel mondo: La Conferenza di Vance e la «soluzione finale».
- -La Germania abbandona l'Italia: la ritirata aggressiva nazista e le stragi italiane (Fosse Ardeatine, Marzabotto e Sant'Anna di Stazzema) secondo Paolo Pezzino.
- -Le Conferenze dei «Tre Grandi»: Teheran, Yalta e Potsdam.
- -Il 25 aprile e la «Liberazione» del paese: Mussolini e Hitler vengono annientati.
- -Si conclude il secondo conflitto mondiale.
- Il processo di Norimberga.
-
- *Unità 8*
- **Il secondo dopoguerra e l'inizio della «Guerra fredda»**
- Si è approfondito il particolare caso politico-economico-sociale italiano all'indomani del 25 aprile del 1945, cercando di evidenziarne i passaggi più importanti e poter così affrontare le dinamiche della «Guerra fredda» su scala internazionale, a cui l'Italia prese parte come fedele alleata del blocco atlantico.
- Si sono toccati i principali nodi che hanno prodotto la spaccatura del globo in due grandi blocchi contrapposti:
- -La cortina di ferro e la nascita del bipolarismo.
- -La dottrina Truman e la politica del «containment».
- -Usa e Urss, due sistemi a confronto.
- -L'Onu e la nascita della collaborazione internazionale.
- -La Nato e il Patto di Versavia.
- -Accenni ai grandi processi post-bellici contro i criminali di guerra: il Processo di Gerusalemme.
- -L'Italia repubblicana e il concetto di guerra fredda ridotta in scala.
- -Dal 2 giugno '46 al 18/19 aprile 1948: dalla Repubblica dei CLN al conservatorismo Dc.
- -L'Italia e l'anomala società dei partiti: un paese capitalista intimamente anti-fascista.
- -Il Piano Marshall e il Comecom.
- -L'occidente capitalista contro l'est-comunista: La crisi di Berlino e la nascita della DFR e della DDR.
- -Dalla Guerra di Corea alla crisi missilistica cubana, La guerra fredda tra gli anni '50 e '60.
- -La Decolonizzazione e 'la guerra tiepida' combattuta nelle periferie del mondo.
- -Il «Boom» economico italiano e la ricostruzione del paese.
- -Italia paese alla cortina.
- -La crisi italiana degli anni '60: il 1968, parte dagli Usa ed arriva in Francia e Italia.
- -Cenni sui primi governi di centro-sinistra e rottura dell'equilibrio politico-sociale dell'«Autunno caldo».
- -La strategia della tensione e l'inizio dello stragismo: piazza Fontana 12 dicembre 1969-piazza della Loggia 28 maggio 1974.
- -Un equilibrio internazionale sempre più delicato. Il bipolarismo è tutt'altro che disteso.(Ungheria e Primavera di Praga)
- -
- *Unità 9*

- ***Educazione civica: I principi basilari della carta costituzionale della Repubblica italiana (2 giugno 1946).**
- *L'articolo 1 e l'articolo 11*

Roma 05/05/2023

ISTITUTO PARITARIO G. LEOPARDI

Via del Pettirosso, 14 – 00169 Roma

Relazione Finale - A.S. 2022-2023

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

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

La classe è formata da sei alunni , quattro maschi e due 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

a) Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente

b) Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni

c) Adottare comportamenti corretti per evitare i rischi delle contaminazioni alimentari: descrivere le caratteristiche salienti dei microrganismi patogeni e le malattie da essi trasmesse

d) Correlare le caratteristiche della dieta equilibrata alle condizioni fisiologiche: definire le principali caratteristiche della dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche

e) 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.

e) - **Abilità**

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

r) - **Competenze**

- s) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- t) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- u) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- v) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- w) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

x) **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.

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022-2023

Asse: Scientifico-Tecnologico

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

Classe V – Sezione B - 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

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti
- Gli agrofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Le sostanze cedute dai MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti)
- 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

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

Unità 8

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- La dieta nell'età evolutiva

- La dieta del neonato e del lattante: il latte materno
- La dieta del bambino e dell'adolescente
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- La dieta dell'adulto: le basi di una dieta sana
- 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

- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- Le regole alimentari nell'Ebraismo
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- 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

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

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

Istituto Professionale Paritario “Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 14 - 00169 - Roma

A. S. 2022/2023

Materia: **Enogastronomia (articolazione Sala e Vendita)** CLASSE V^A B – Prof. Giuseppe di Trani

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

Secondo le direttive dettate dal Ministero, le lezioni si sono svolte in presenza, questo ha permesso il corretto svolgimento e termine del programma.

Livello della classe

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

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

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

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

- Abilità

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

- Competenze

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

Quadro di profitto

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

Strategia operativa

a) Metodi:

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

b) Strumenti

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

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.

Roma, 5 Maggio 2023

Prof. Di Trani Giuseppe

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Cucina – Prof. Giuseppe Di Trani

Classe. V B IPSEO

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2022/2023

Gli alimenti

Gamme alimentari

Gruppi alimentari

La qualità alimentare

Creazione della propria attività ristorativa

Gli acquisti

Le culture alimentari

I prodotti BIO

Gli OGM

Le classi ristorative

Tipologia e classi della ristorazione

Il banqueting

Il catering

H.A.C.C.P

L'organizzazione del personale

Le figure manageriali

Gli addetti dei reparti di cucina e pasticceria

Gli addetti del reparto pasticceria

Gli addetti del reparto cucina

Comportamento ed etica professionale

La struttura del reparto di cucina e del locale pasticceria

Le attrezzature di cucina

Le attrezzature della pasticceria

L'igiene del personale

L'igiene degli ambienti e delle attrezzature

L'igiene degli alimenti

L'autocontrollo alimentare

La prevenzione degli infortuni

Le regole generali di primo soccorso

La mise en place della cucina

Il servizio

Il servizio della prima colazione

Il servizio delle insalate Il servizio dei dessert

Gli infusi

La cioccolata

Le bevande alcoliche

Prof. Di Trani Giuseppe

Roma 05/05/2023

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero

Via del Pettirosso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2022/2023 - - Prof. Mauro Luigi Angelo

Relazione finale Materia: Laboratorio di Sala e Vendita -

Classe VB

La classe è composta da quattro alunni maschi e due femmine. La didattica si è svolta in presenza seguendo le direttive del Ministero. Per quanto riguarda le esercitazioni pratiche in laboratorio, queste si sono svolte regolarmente, le quali integrate dal libro di testo e altri supporti didattici ci hanno consentito di portare a termine il PROGRAMMA

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata molto disciplinata e partecipe, l'impegno è stato sempre costante e quasi tutti hanno ottenuto un buonissimo risultato.

Strumenti usati per la rilevazione

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

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

-Conoscenze

Conoscere Tutti gli Stili di Servizio, le diverse Aziende Ristorative, Conoscere i vari Menu e Carte, conoscere le diverse aziende ristorative, le attrezzature di servizio, il personale addetto, la qualità degli alimenti. La produzione vitivinicola, la produzione dei Vermouth, dei vini liquorosi, i liquori e distillati. I più richiesti Cocktail mondiali codificati, e le altre bevande servite al bar e al ristorante, I servizi particolari della sala ristorante, del Catering e del Banqueting e dei vari Buffet.

-Abilità

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

food e del beverage, come l'abbinamento tra cibi e bevande.

-Competenze

Avere le competenze di gestire vari servizi della Sala del Bar e altre strutture della ristorazione Avere le competenze e conoscenze degli elementi chiave per gestire le diverse strutture ristorative

Quadro di profitto

Tutti gli studenti hanno dimostrato un buon interesse sia per la materia di sala, sia per quella di bar, e quasi tutti hanno ottenuto risultati più che buoni.

Strategia operativa

Per facilitare la comprensione e stimolare maggiormente gli allievi, sono state programmate lezioni iniziali meno impegnative e ripassi delle lezioni anche degli Anni precedenti, poi via con argomenti, mappe concettuali con modalità tali da richiedere un impegno sempre maggiore, ciò è servito a stimolare la fantasia, la curiosità crescente di tutti gli allievi.

Misurazione e Valutazione

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

Roma 02/05/2023

Prof. Luigi Angelo Mauro

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI Professionale Alberghiero

classe V B

Programma svolto a. s. 2022/2023

Materia Sala e Vendita - Prof. Mauro Luigi Angelo

L'enogastronomia

Percorso A UDA1

Le aziende enogastronomiche

Le aziende enogastronomiche.

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

Le strutture ristorative e le strutture ricettive

Tipologia degli esercizi ristorativi.

UDA 2

. La classificazione degli alimenti e regole igieniche – WEB

Percorso B – Caffè e dintorni

UDA 1 . Espresso e Cappuccino

Il barman: una figura in continua evoluzione!

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

La preparazione dell'espresso perfetto.

Il cappuccino.

Come si emulsiona il latte.

Le preparazioni a base di caffè.

L'arte di miscelare

UDA 1 . Il mondo dei Cocktail

Gli utensili per la miselazione.

I bicchieri del bar.

Le tecniche di preparazione dei Cocktail.

I cocktails più richiesti.

La storia dei drinks.

Le bevande analcoliche.

Le prime colazioni

UDA 1 . Continental ed english breakfast

L'importanza della prima colazione.

Le tipologie di colazione.

Tecniche avanzate di Sala

UDA 1 . Il servizio

Le fasi del servizio.

L'accoglienza del cliente.

Il servizio a tavola.

Gli stili di servizio.

Le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo.

IL Flambè UDA 3 .

Gli utensili del flambè.

Distillati e liquori utilizzati.

Piccole regole per un servizio impeccabile.

Mondo Vino UDA 1 .

Il nettare di bacco e quelle strane bollicine

La vite.

Le tipologie di vinificazione.

Le tecniche di spumantizzazione.

Gli aperitivi UDA 1 .

Gli spritz.

I liquori aperitivi.

I Cocktails codificati IBA.

Distillati e Liquori UDA 1 .

Le diverse tipologie di distillati.

Le acquaviti di frutta.

I liquori e le creme.

I vermouth.

Gli sciroppi di frutta.

Roma

02/05/2023

Prof. Angelo Luigi Mauro

Istituto Professionale Paritario

“Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 14

00169 - Roma

A. S. 2022/2023

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative CLASSE V^A B Prof.ssa Gravano Valeria

La classe è composta da sei alunni; due ragazze e quattro ragazzi. 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

Dal punto di vista comportamentale, come accade frequentemente, il gruppo classe ha caratteristiche eterogenee, ma tutto sommato la classe risulta essere disciplinata e partecipe.

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. Per quanto concerne i risultati raggiunti in termini di conoscenza, alcuni soggetti hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di sollecitazioni, altri invece si sono fatti trovare preparati alle verifiche programmate e alle interrogazioni.

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.

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. Valeria Gravano

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

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

Classe VB IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2022/2023

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

Modulo 1

Mercato turistico internazionale

Storia del turismo

Il turismo internazionale e gli enti statistici

le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale

Modulo 2

Business plan nelle imprese ricettive e ristorative

La pianificazione aziendale

La programmazione

Il controllo di gestione

La redazione del business plan

Modulo 3

Il marketing dei prodotti turistici

Il marketing turistico

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

Il marketing esperienziale

Il marketing dei prodotti turistici

le strategie di marketing

Il marketing plan

Modulo 4

Normativa del settore turistico

Le norme internazionali e comunitarie di settore

I contratti di viaggio e di trasporto

Le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2022 – 2023

Relazione Finale - Lingua Inglese (articolazione Sala e Vendita) – prof.ssa Schifano Grazia

CLASSE V SEZ. B

La classe è composta da sei alunni, quattro maschi e due femmine. All' interno della classe sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali. Le lezioni si sono svolte totalmente in presenza seguendo le direttive del Ministero. Lo svolgimento delle lezioni in presenza ha permesso di portare a termine il programma prefissato, integrando il libro di testo con materiale di supporto agli alunni come riassunti, mappe concettuali e schede di approfondimento.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe si è dimostrata disciplinata e motivata, anche se la disponibilità allo studio e all'attenzione non sono state sempre continue. 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 raggiungendo gli obiettivi minimi richiesti. Al tempo stesso, il rinforzo continuo è stato occasione di approfondimento e miglioramento per gli alunni aventi una buona conoscenza nella lingua. Sicuramente, il numero esiguo degli studenti ha permesso di monitorare meglio l'apprendimento della materia e di prendere maggiormente in considerazione, eventuali bisogni specifici.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza e approfondimento della grammatica inglese, delle funzioni linguistiche e del linguaggio settoriale anche attraverso attività di ascolto, speaking e comprensione del testo.

- Abilità

Utilizzare il lessico specifico, la grammatica e le formule appropriate per comunicare in lingua nel contesto professionale di riferimento. Saper padroneggiare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi riguardanti il settore professionale specifico.

- Competenze

La classe ha acquisito le competenze necessarie per l'utilizzo della lingua inglese. Tra queste, l'uso della grammatica inglese, la descrizione di piatti specifici illustrandone origini e sviluppi, saper riconoscere e adottare una alimentazione sana, saper riconoscere e adottare le buone materie a tavola, conoscere e diversificare la cottura dei cibi ed essere a conoscenza delle principali regole di igiene e sicurezza in sala e cucina. Saper riconoscere la differenza tra un prodotto biologico e un OGM, conoscere e descrivere vini, superalcolici, liquori e birre e relativa produzione.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. Nonostante le difficoltà riscontrate nella materia si registra un miglioramento da parte di ogni singolo studente. Gli alunni con una particolare difficoltà nella lingua sono stati guidati e motivati nel percorso per permettere il raggiungimento degli obiettivi minimi, mentre gli studenti con delle conoscenze pregresse si sono mostrati costanti e propensi ad approfondire la materia. Nel complesso dunque, 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, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità e gradualità, partendo dai concetti più semplici sino ad arrivare a quelli più complessi. I glossari e gli schemi forniti, si sono rilevati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento sia in classe che a casa.

b) Strumenti

Lezione frontale, mappe concettuali, schede di approfondimento, glossari, esercizi in classe

c) Verifiche

Interrogazioni orali e compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

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

Misurazione e Valutazione

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

Roma, 7 maggio 2023

Prof.ssa Schifano Grazia

PROGRAMMA DIDATTICO

Lingua Inglese per Sala e Vendita - A.S. 2022/2023

Classe V B - prof.ssa Schifano Grazia

"CATERING @ SCHOOL" Dilvia Cristofali, Laura Garbero, Emily Jordan, DAVID BELL PUBLISHING

MODUL 1, FALL'S TOPIC

Unit 1: *A good start: breakfast* – Tips to be Healthy

Unit 2: *Lunch break*- The origin of lunch and sandwiches/ Receipts of popular lunch sandwiches

Unit 3: *Get Ready for dinner !* –How dinner is born and how it is changed throughout the years / Table manners / The great American sandwiches :burgers

Unit 4: *Barbecue* – The origin of barbecuing / How to cook different foods on the barbecue and to cook a healthy bbq

Grammar: Modal verbs: should/ought to/ must/have to/ need/ needn't/ don't need to. Comparative and superlatives

Vocabulary: Eat and drink/ Eat at home and out /Describing things: opinions

MODUL 2, WINTER'S TOPIC

Unit 5: *Technology in the kitchen*- Learn about the cook and chill method / Blast chillers

Unit 6: *Food safety precautions* – Precautions about handling food / HACCP and its guidelines

Unit 7: *Organic food and GMOs* – What a GMO is and its advantages/disadvantages

Unit 9: *Super foods and energy drinks* – What superfoods are and their properties / benefits and dangers of energy drinks

Grammar: Present perfect and past simple, for/since, been/gone, ever/never, already/just/yet

Vocabulary: Food and drinks

MODUL 4, SUMMER'S TOPIC

Unit 14: *Wines* - Learn the general principles of wine and the main grape varieties / How winr are classified and how to store them / wine and food pairing

Unit 15: *Spirits and liqueurs* – The distillation process / the most popular spirits and liqueurs

Unit 16: *Beer* – What the beer is and the brewing process

Grammar: Past perfect/ past perfect continuous+ Third conditional

Vocabulary: Wine with food, Wine tasting terminology, The different types of wine

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: LINGUA FRANCESE

INDIRIZZO: SALA

RELAZIONE FINALE - A. S.

2022/2023

CLASSE V SEZ. B – DOCENTE: MARIA

GIANNITELLITEMPI: 3 ORE A SETTIMANA

La classe è composta da sei alunni: due femmine e quattro maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali, per i quali si attesta il raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati.

Le lezioni frontali sono state integrate con l'utilizzo della piattaforma multimediale Weschool, mediante scambio di materiali, pagine da studiare e riassunti.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata piuttosto disciplinata e partecipe. Gli alunni hanno dimostrato un impegno costante durante lo svolgimento delle lezioni, e anche chi inizialmente ha manifestato la presenza di maggiori lacune e difficoltà è migliorato notevolmente, riuscendo a raggiungere la sufficienza. Si rileva tuttavia una minore assiduità nello svolgimento dei compiti assegnati per casa e nell'organizzazione dello studio in autonomia.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Lessico proprio dell'ambito lavorativo di riferimento; conoscenza dei principali compii curriculum e lettera di motivazione; piramide alimentare, regimi alimentari, discussione circa le migliori scelte nutritive; metodologie relative all'organizzazione di eventi, catering, banchetti, ricevimenti; i principali tipi di cocktail, le regole per la loro realizzazione; il vino e gli abbinamenti con il cibo.

- Abilità

Conoscere l'organizzazione del lavoro in un ristorante e in un bar, riconoscere e descrivere le differenti figure professionali, parlare delle caratteristiche di un regime alimentare sano e equilibrato, parlare dell'organizzazione di un banchetto, della preparazione di un cocktail, del vino e dei prodotti tipici di una determinata zona geografica, proporsi per un posto di lavoro all'estero.

- Competenze

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

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. Alcuni alunni presentavano delle difficoltà maggiori nei confronti della materia, ma sono riusciti a progredire notevolmente; una minoranza, seppur in possesso di una vivace intelligenza e capacità intuitive, e con probabilità confidando proprio nelle suddette caratteristiche, non ha lavorato con continuità, non compromettendo tuttavia in maniera significativa il proprio rendimento.

Strategia operativa

a) Metodi:

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

b) Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni; visione di video in lingua per attività di approfondimento degli argomenti in analisi.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

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

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, è stata effettuata mediante: interrogazioni orali e prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 04 maggio 2023

Prof. Maria Giannitelli

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: LINGUA FRANCESE

INDIRIZZO: SALA

PROGRAMMA SVOLTO - A. S. 2022/2023

CLASSE V SEZ. B – DOCENTE: MARIA GIANNITELLI

- Unité 11 – Cap sur les vins
- Communication : Identifier une boisson, parler du goût d'une boisson, décrire une boisson ou un aliment, indiquer l'origine d'un aliment ou d'une boisson
- Lexique: Les vins , le travail du sommelier
- Grammaire: l'imparfait
-
- Unité 12 – Derrière le comptoir
- Communication : Prendre une commande. Parler d'un cocktail. Encaisser
- Lexique : Équipements et ingrédients, le travail du barman
- Grammaire : Les temps continus
-
- Unité 13 – Côté réception
- Communication : Proposer, conseiller
- Lexique : La réception
- Grammaire : Le subjonctif, les verbes impersonnels
-
- Unité 15 – Des cuisines variées
- Communication: Parler des différentes formes de cuisines
- Lexique: Les mots pour parler des autres cuisines
- Grammaire: Le gérondif
-
- Unité 16 – Cuisine et Santé
- Communication : Parler d'un régime, d'une diète
- Lexique : Les mots pour parler de cuisine et santé
-
- Unité 18 – Mon job dans un resto
- Communication : se présenter, répondre au téléphone, s'accorder pour un entretien et accepter, communiquer par Skype
- Lexique : La demande de travail, d'autres professions cuisine ou salle
- Grammaire : les pronoms indéfinis
-
- Dossier : Les français se mettent au bio

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2022 – 2023

Relazione finale - Matematica – prof. Giuseppe

Gianclaudio Pietrazzini

CLASSE V SEZ. B

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

La classe si compone di sei alunni: quattro maschi e due femmine. Sono presenti studenti con DSA.

Livello della classe

In relazione alla condotta la classe, è sempre stata abbastanza disciplinata mantenendo un comportamento adeguato nel corso dell'anno scolastico

Inizialmente, il livello di preparazione presentava molte lacune per cui è stato necessario riprendere gran parte degli argomenti affrontati nell'anno scolastico precedente. Il profilo emerso è in generale diversificato: all'interno del gruppo classe è possibile distinguere due gruppi principali: un primo gruppo, predisposto all'apprendimento delle tematiche didattiche e con discrete conoscenze di base ed 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.

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 e le relative dimostrazioni; in particolare, si è cercato 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 ed 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 DSA si riscontra che sono stati raggiunti gli obiettivi minimi prestabiliti.

Strategia operativa

y) Metodi:

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

z) Strumenti

Lezione	frontale,	esercizi	in	classe
---------	-----------	----------	----	--------

aa) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

bb) 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, esercitazioni in classe.

Roma, 05 Maggio 2023

Prof. Giuseppe Gianclaudio Pietrazzini

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Matematica – Prof. Giuseppe Gianclaudio Pietrazzini

Classe. V^a B IPSEO A

PROGRAMMA DIDATTICO svolto nell'A.S. 2022/2023

Modulo 1: Le funzioni e le loro proprietà

- a) Le funzioni reali di variabile reale
- b) Il dominio di una funzione: polinomiale, razionale fratta, irrazionale con radicale di indice pari
- c) 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

- cc) La definizione di derivata
- dd) Le derivate fondamentali
- ee) Le regole di derivazione per le funzioni non elementari : derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto di due funzioni, derivata del quoziente
- ff) 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 - Prof. Pera Davide CLASSE

V B

La classe si compone di quattro alunni maschi e due 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, seppure allo stesso tempo talvolta non è stato possibile svolgere la lezione pratica per come essa era programmata.

Strumenti usati per la rilevazione

Test scritti a risposta chiusa e 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 (BLSD)

- 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

d) 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.

e) 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.

f) Verifiche

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

g) Attività di recupero e/o sostegno

Misurazione e Valutazione

Le conoscenze, le abilità e le competenze di ogni studente sono state misurate e valutate tramite verifiche scritte e orali, esercitazioni continue 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. Davide Pera

Classe. V B

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

Prof. 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

