

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^A

Enogastronomia

Sala e Vendita

Anno scolastico 2023-2024
(deliberazione Consiglio di Classe del 10 maggio 2024)

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-TEMPI

VERIFICHE VALUTAZIONI CREDITO

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

PCTO : PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.

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) ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO

Allegato A - Griglia di valutazione delle prove scritte

Allegato B - Griglia valutazione colloquio

Allegato C - Tabella conversione del credito

Allegato D - Tracce simulazione (I-II prova)

INFORMAZIONI GENERALI DELL'ISTITUTO

L' IPSEOA Paritario "Giacomo LEOPARDI" opera in 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 linea C ed è inserito all'interno di un territorio in cui mancano strutture adeguate e luoghi di aggregazione per i giovani. E' risultato difficile stabilire relazioni costruttive con il territorio, anche per via delle condizioni di degrado in cui versava il quartiere in cui il nostro Istituto svolge una rilevante azione di recupero sociale oltre che scolastico.

L'Istituto è dotato di un laboratorio di cucina/sala completamente nuovo, situato adiacente 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.

Lo studente sarà in grado, alla fine del corso quinquennale, di predisporre menù coerenti con il contesto e con 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.

L'Istituto orienta, di concerto con associazioni di categoria e/o figure professionali di settore, orienta verso i molteplici sbocchi lavorativi immediati (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 proveniente dall'articolazione "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", ha altresì la possibilità di continuare il percorso di studio in tutte le facoltà universitarie, nel caso privilegiando i settori coerenti con il titolo di studio acquisito come Scienze dell'alimentazione, Dietistica, Turismo, Scienze Enogastronomiche, per il primo livello e Progettazione e gestione dei sistemi turistici per il secondo livello con un ulteriore Master in Management Turistico Alberghiero.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Disciplina	Ore
Fedeli Paola	Italiano e Storia	6
Pietrazzini Giuseppe Gianclaudio	Matematica	3
Pelati Fabiola	Lingua Inglese	3
Puglia Nisia	Lingua Francese	3
Di Caprio Paola	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	3
Vannacci Susanna	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Di Trani Giuseppe	Lab. Serv. Enogastronomia	4
Petruzza Rita	Lab. Serv. Sala e Vendita per Cucina	2
Ruperto Giulio	Sc. Motorie	2

Docente	Disciplina	Ore
Fedeli Paola	Italiano e Storia	6
Pietrazzini Giuseppe Gianclaudio	Matematica	3
De Santis Giovanna	Lingua Inglese	3
Giannitelli Maria	Lingua Francese	3
Di Caprio Paola	Sc. e Cult. Dell'Alimentazione	3
Vannacci Susanna	Diritto e Tec. Amm.ive	5
Mauro Luigi Angelo	Lab. Serv. Sala e Vendita	4
Cantagalli Giulio	Lab. Serv. Enogastronomia	2
Ruperto Giulio	Sc. Motorie	2

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A articolata in Enogastronomia e Sala e Vendita è composta da 17 allievi provenienti in gran parte dalla IV A dell'anno precedente, ai quali si sono aggiunti studenti provenienti da esami di idoneità. Si registra la presenza di quattro allievi che hanno usufruito costantemente di strumenti compensativi e dispensativi coerenti con documentazione personale acquisita agli atti dell' Istituto. Altresì, analoga procedura è stata adoperata per altri casi che hanno di volta in volta, in corso di osservazione, manifestato la necessità, di supporto al loro iter formativo. Nella gran parte delle occasioni gli studenti hanno seguito le indicazioni fornite rispettando le tempistiche assegnate dagli insegnanti raggiungendo, in termini di profitto, risultati coerenti con gli obiettivi

minimi prestabiliti.

L'atteggiamento degli studenti, non sempre armonioso in ambito disciplinare, ha evidenziato talvolta episodi o situazioni che hanno condizionato l'andamento del regolare approccio didattico durante l'anno scolastico.

Tuttavia, parte degli studenti ha migliorato le capacità di comunicare il proprio pensiero in modo organico ed elaborare le informazioni acquisite. Un'altra parte della classe, invece, ha manifestato impegno modesto e limitata partecipazione, elementi sicuramente condizionanti il loro profitto generale.

Nel corso dell'anno scolastico, gli alunni hanno seguito una fase di formazione in presenza (PCTO) presso strutture dislocate in diverse zone di Roma, prevista dalla normativa vigente e come acquisita dal PTOF.

In tale contesto, la quasi totalità degli allievi ha manifestato impegno ed interesse verso gli ambiti professionali in cui sono stati inseriti e, per alcuni, si sono registrate valutazioni di rientro eccellenti.

Durante il corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno svolto diverse prove di simulazione sia per la prima che per la seconda prova scritta. In tali occasioni sono stati convocati tutti i candidati esterni assegnati all'Istituto.

Si precisa, a tal proposito, che l'USR Lazio ha assegnato 10 (dieci) candidati esterni di cui sei per l'articolazione Enogastronomia e quattro per l'articolazione Sala e Vendita. I candidati hanno svolto le Prove Invalsi, prerequisito per l'ammissione all'Esame di Stato e svolgeranno gli esami preliminari di ammissione come previsto dalla vigente normativa. Si registra, anche qui, la presenza di candidati che necessitano di strumenti compensativi e dispensativi, giusta documentazione da essi stessi presentata in Istituto.

Disciplina e frequenza

Il comportamento degli alunni, dal punto di vista disciplinare è stato poco soddisfacente a causa dell'atteggiamento di alcuni che ha ostacolato il raggiungimento clima propositivo in classe. La disponibilità allo studio e l'attenzione durante le lezioni non sono state sempre continue nel corso dell'anno scolastico.

La frequenza, per la maggior parte della classe è risultata regolare e costante; in alcuni casi si è dovuto registrare diversi momenti di discontinuità che sono stati notificati tempestivamente e formalmente alle famiglie.

Profitto

I livelli di profitto risultano eterogenei: in alcuni casi gli studenti manifestano difficoltà e incertezze; in altri si sono dimostrati sono in grado di rielaborare in modo autonomo contenuti e materiali trattati raggiungendo un profitto soddisfacente così come il livello di preparazione.

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

PROFILO PROFESSIONALE

La classe V sezione A che affronterà gli esami di Stato 2023/2024, ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; gli alunni hanno proseguito il loro percorso formativo per il triennio al termine del quale conseguiranno il diploma in "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" per l'articolazione Cucina e di "Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita" per l'articolazione di Sala e Vendita.

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 processi produttivi; 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(tutti gli allievi hanno seguito su piattaforma ministeriale il corso sulla sicurezza); conosce inoltre le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative. Sa esprimersi in due lingue straniere.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Esami di Stato e sbocchi occupazionali

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

Al termine dei cinque anni del corso di studi gli allievi conseguono il diploma quinquennale.

Il titolo consente l'accesso dei giovani a:

- Mercato del lavoro in attività turistiche turistiche e ristorative
- Iniziative personali a livello imprenditoriale
- Pubblico impiego;
- Università.

SALA E VENDITA.

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

nella Ristorazione commerciale:

- Mercato del lavoro in attività turistiche turistiche, ristorative in ambito tradizionale e in ambito industriale
- Iniziative personali a livello imprenditoriale
- Pubblico impiego;
- Università.

OBIETTIVI GENERALI DI APPRENDIMENTO

In funzione di quanto contemplato nell'Allegato 1 del Regolamento (DI92/2018) e in coerenza con gli Obiettivi Generali e Specifici di Apprendimento si evidenziano gli ambiti di intervento comuni e specifici condivisi.

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 lingua madre in modo corretto, 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.

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 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.

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO

A) ASSE DEI LINGUAGGI

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

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

B) 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.
 - Riferirsi al quadro tecnico-giuridico del contesto aziendale per cui ha seguito il percorso quinquennale di studi superiori

C) 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.

Disciplina: Storia

D) ASSE STORICO

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

COMPETENZE PROFESSIONALI

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

PROGETTI ED ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

Educazione Civica

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

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

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

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

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

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

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

3. CITTADINANZA DIGITALE

Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero **articolo 5 della Legge 20 agosto 2019**, 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 **adeguate** e dall'altra mettere i giovani al corrente dei **rischi (cyberbullismo, netiquette nell'uso dei social media)** e delle insidie che l'ambiente digitale comporta evidenziando soprattutto le conseguenze che possono coinvolgere direttamente i giovani, la famiglia, il gruppo di appartenenza.

In tabella si rappresentano che gli argomenti che il Collegio Docenti, ha definito per ogni singola disciplina configuranti l'area formativa per l'Educazione Civica. Il sede di Consiglio di scrutinio compete al Coordinatore della classe sintetizzare la valutazione e proporre il voto.

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 a trasmettere 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 le diverse possibilità di rielaborazione personale. A tal proposito, è stato necessario 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. 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 dell'applicazione delle abilità e capacità acquisite.

MEZZI

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.

In alcune discipline si è utilizzata anche l'Aula Multimediale: questa modalità di trasmissione di contenuti di istruzione e formazione è risultata apprezzata per l'uso diretto dello strumento informatico in quanto ausilio immediato ed efficace per lo studente che abbia avuto la necessità di adoperare un approccio contestuale a diverse problematiche disciplinari. Altro canale formativo efficace si è rivelata la piattaforma We School dove gli studenti hanno potuto reperire ed essere guidati nell'uso di materiali didattici periodicamente implementati dagli insegnanti.

Lo strumento si è rivelato particolarmente utile per presentazioni Power-Point, redazione di approfondimenti in PDF, audio lezioni, test online, video spiegazioni, ecc..

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 dall'Istituto.

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;
- 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);
- Simulazioni prima e seconda prova scritta;

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;

Nome _____ Cognome _____ Classe _____ Data _____

<i>CONOSCENZA</i>	<i>COMPRESIONE</i>	<i>APPLICAZIONE</i>	<i>ANALISI</i>	<i>SINTESI</i>	<i>10</i>
<i>NULLA</i>	<i>Non riesce a seguire i ragionamenti più semplici, non sa eseguire alcun compito, neanche elementare.</i>	<i>Non riesce ad applicare le minime conoscenze in suo possesso ai problemi più semplici non sa orientarsi neanche guidato.</i>	<i>Non identifica i concetti principali non riesce a scoprire le cause e gli effetti, non deduce modelli anche banali</i>	<i>Non sa scrivere composizioni, non sa riassumere scritti banali, non formula ipotesi.</i>	<i>2 0</i>
<i>Superficiale e molto lacunosa</i>	<i>Riesce a seguire poco commette errori gravi in compiti appena più che elementari.</i>	<i>Commette gravi errori ma guidato dall'insegnante è in grado di evitarli almeno in parte e di correggere quelli commessi.</i>	<i>Identifica leggi e teorie in modo superficiale ma con una guida esterna riesce almeno in parte a correggersi.</i>	<i>Non produce autonomamente lavori, non progetta soluzioni ma se guidato riesce in parte a correggersi.</i>	<i>4 3</i>
<i>Superficiale con qualche lacuna</i>	<i>Riesce a seguire con difficoltà, presenta incertezze e talvolta commette errori anche gravi in compiti di media difficoltà.</i>	<i>Sa applicare in modo autonomo le conoscenze pur se talvolta commette errori e incorre in frequenti imprecisioni.</i>	<i>Analizza le relazioni e riesce in una qual misura a scoprire gli errori, distingue le particolarità del discorso.</i>	<i>Riesce anche se in modo scarno a riferire sui lavori, a formulare piani e progetti.</i>	<i>5</i>
<i>Sufficientemente completa anche se non molto approfondita.</i>	<i>Riesce a seguire, svolge i compiti e sa orientarsi in quelli di media difficoltà.</i>	<i>Sa svolgere compiti semplici ma fa talvolta errori o imprecisioni in quelli appena più complessi.</i>	<i>Individua le caratteristiche, analizza le funzioni ma non riesce ancora a dedurre modelli anche superficiali.</i>	<i>Riesce a creare lavori non particolareggiati ma corretti;progetta semplici procedimenti.</i>	<i>6</i>
<i>Sufficientemente completa e abbastanza approfondita</i>	<i>Riesce a seguire con disinvoltura, svolge compiti anche di media difficoltà con qualche imprecisione.</i>	<i>Pur con delle imprecisioni riesce a svolgere problemi di difficoltà medio-alta.</i>	<i>Deduce modelli, identifica le pertinenze e discrimina le ipotesi fatte.</i>	<i>Formula correttamente criteri, elabora tecniche e scrive lavori in modo esauriente</i>	<i>7</i>
<i>Completa ed approfondita</i>	<i>Segue attivamente e svolge con sicurezza qualsiasi compito anche complesso.</i>	<i>Commette delle imprecisioni ma non errori in qualunque problema anche di buona difficoltà.</i>	<i>Con disinvoltura analizza cause ed effetti, identifica le relazioni e scopre gli errori.</i>	<i>Produce relazioni schemi, combina modelli, pianifica progetti.</i>	<i>8</i>
<i>Completa ordinata ed ampliata</i>	<i>Segue attivamente ed è in grado di svolgere in modo sicuro compiti complessi.</i>	<i>Sa applicare con proprietà tutte le procedure e le metodologie apprese.</i>	<i>Analizza elementi e organizza la sua analisi dando un apporto tutto personale alla soluzione finale.</i>	<i>Elabora teorie, leggi, modelli e riesce ad estrarre concetti e ad elaborare la loro fattibilità.</i>	<i>10 9</i>

Il credito scolastico è attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente come contenute nel PTOF. Il consiglio di classe valuterà in sede di scrutinio finale, coerentemente a quanto approvato dal Collegio Docenti, eventuali crediti formativi prodotti dai candidati inserendo il loro giusto valore nella definizione del credito complessivo.

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 dei PCTO
- attività personali extrascolastiche documentate (sport, volontariato, corsi di lingue straniere)

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Infatti, l'Ordinanza Ministeriale n.55 del 22 marzo 2024, 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 2023/2024, le discipline in oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio ,fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento,sono individuate dal D.M. n.11 del 26 gennaio 2024. Per la classe VA la materia individuata è **“Scienza e cultura dell'alimentazione”**

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

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

Il Colloquio

Il candidato deve dimostrare, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee Guida per gli Istituti Tecnici e Professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione che, provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il

materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nell'assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

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

Per la valutazione del Colloquio d'esame, l'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 ha previsto l'adozione della griglia di valutazione allegata in calce al documento.

PCTO

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.

Finalità del PCTO

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 e Storia	Paola Fedeli	
Laboratorio Enogastronomia	Giuseppe Di Trani Giulio Cantagalli	
Laboratorio Sala e Vendita	Angelo Luigi Mauro Rita Petruzza	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Paola Di Caprio	
Diritto e Tecniche Amministrative	Susanna Vannacci	
Lingua Inglese (Sala)	Giovanna De Santis	
Lingua Inglese (Cucina)	Fabiola Pelati	
Seconda lingua- Francese (Sala)	Maria Giannitelli	
Seconda lingua- Francese (Cucina)	Nisia Puglia	
Matematica	Giuseppe Gianclaudio Pietrazzini	
Scienze Motorie	Giulio Ruperto	

Il Coordinatore Didattico
Prof. Cosimo Carulli

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
"GIACOMO LEOPARDI"
MATERIA: ITALIANO - STORIA
RELAZIONE FINALE A.S. 2023 – 2024
CLASSE V SEZ. A - DOCENTE: FEDELI PAOLA
TEMPI: 6 ORE A SETTIMANA

Livello della classe

La classe risulta composta da 17 alunni di cui 13 maschi e 4 femmine.

La VA è un classe poco tranquilla e discontinua dal punto di vista didattico. Le lezioni si sono svolte in un clima poco sereno e costruttivo anche a causa del comportamento generalmente indisponente degli alunni e delle consistenti assenze. Solo uno sparuto gruppo ha mostrato un interesse serio e costante per la disciplina; un'altra parte della classe, quella più consistente, ha mostrato una scarsa motivazione nello studio, per loro i ritmi sono stati lenti, per cui in questi alunni è sembrato che ancora non vi sia la consapevolezza di dover affrontare una prova importante e impegnativa. Il profitto è da ritenersi, pertanto, appena accettabile.

Il programma è stato svolto regolarmente, anche se qualche argomento non è stato trattato approfonditamente.

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

Metodologia

Sono state scelte, in base agli argomenti da affrontare, modalità diverse per un coinvolgimento diretto e motivante degli allievi: lezioni frontali, esercitazioni scritte e orali, conversazioni libere e guidate, uso di schematizzazioni e mappe concettuali. Nello specifico, per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, sono stati adottati schemi grafici relativi all'argomento di studio, per orientare l'alunno nella discriminazione delle informazioni essenziali e si è fatto uso di sintesi, schemi, mappe concettuali delle unità di apprendimento.

Verifiche

Verifiche orali e scritte con domande aperte e test a risposta multipla. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi ponendo maggiore attenzione alle conoscenze e alle competenze piuttosto che alla correttezza formale scritta e verbale.

Obiettivi minimi raggiunti in termine di:

-Conoscenze

Conoscere le tecniche compositive delle tipologie testuali previste per la prima prova dell'esame di Stato.

Conoscere la poetica e l'ideologia degli autori.

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

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

-Abilità

Eeguire un discorso orale in forma corretta e appropriata.

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

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

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

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

-Competenze

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

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

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

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

Quadro di profitto

Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti, anche per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali. Pochi studenti dimostrano una maggiore propensione allo studio ottenendo buoni risultati, seppure l'approfondimento non sia immediato né spontaneo per la maggior parte degli studenti, ma continuamente stimolato e ricordato.

Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

Strategia operativa

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

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

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

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

Roma 08/05/2024

Prof. Paola Fedeli

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE

ALBERGHIERO "GIACOMO LEOPARDI"

Via Del Pettiroso 14 – 00169 – Roma

PROGRAMMA DI ITALIANO - A.S. 2023 – 2024

CLASSE V SEZ. A

Giosuè Carducci: vita, poetica, opere

* Lettura:

* *Funere mersit acerbo*

* Positivismo, Naturalismo, Verismo: caratteristiche generali

* Giovanni Verga: vita, poetica, opere

* "I Malavoglia": trama e caratteristiche

* Lettura:

* *L'inizio dei Malavoglia* (dal capitolo I)

* "Mastro Don Gesualdo": trama e caratteristiche

* "Rosso Malpelo": trama e caratteristiche

* Decadentismo: caratteristiche generali

* Giovanni Pascoli: vita, poetica, opere

* Lettura:

* Da "Myrica":

* *X Agosto*

* Gabriele D'Annunzio: vita, poetica, opere

* "Il piacere": trama e caratteristiche

* Lettura:

* Da "Alcyone":

* *La pioggia nel pineto*

* Crepuscolarismo: caratteristiche generali

* Guido Gozzano: vita, poetica, opere

* Lettura:

* *Totò Merumeni*

- * Futurismo: caratteristiche generali
- * Filippo Tommaso Marinetti: vita, poetica, opere
- * “Il Manifesto del Futurismo”: caratteristiche
- * Lettura:
- * Da “Zang Tumb Tumb”:
- * *Il bombardamento di Adrianopoli*
- * Italo Svevo: vita, poetica, opere
 - * “La coscienza di Zeno”: trama e caratteristiche
 - * Lettura:
 - * *Prefazione del Dottor S.* (dal capitolo I)
 - * *L'ultima sigaretta* (dal capitolo III)
- * Luigi Pirandello: vita, poetica, opere
 - * “Il fu Mattia Pascal”: trama e caratteristiche
 - * “Uno, nessuno e centomila”: trama e caratteristiche
 - * “L'umorismo”: caratteristiche
 - * Lettura:
 - * *Il “sentimento del contrario”* (da L'umorismo, parte II, capitolo 2)
- * Ermetismo: caratteristiche generali
- * Giuseppe Ungaretti: vita, poetica, opere
- * Lettura:
- * *Il porto sepolto*
- * *San Martino del Carso*
- * *Soldati*
- * *Mattina*
- * *Veglia*
- * Salvatore Quasimodo: vita, poetica, opere
- * Lettura:
- * *Ed è subito sera*
- * *Uomo del mio tempo*
- * Eugenio Montale: vita, poetica, opere
- * Lettura:
- * *Merigiare pallido e assorto*
- * *Spesso il male di vivere ho incontrato*
- * *Ho sceso dandoti il braccio*
- * Dante Alighieri, Divina Commedia: trama e caratteristiche principali (Paradiso Canto I, II, III)
- *
- * Roma 08/05/2024

**ISTITUTO PROFESSIONALE
ALBERGHIERO " GIACOMO LEOPARDI"
Via Del Pettiroso 14-00169-Roma
RELAZIONE FINALE A. S. 2023/24
CLASSE V SEZ A DOCENTE Prof.ssa Fedeli Paola
MATERIA : STORIA
TEMPO : 2 ORE A SETTIMANA**

La classe risulta composta da 17 alunni (13 maschi e 4 femmine).

All'interno della classe è emerso un gruppo di alunni produttivo e disponibile verso le proposte didattiche ottenendo così maggiori progressi e distinguendosi per la capacità di proporre osservazioni personali e interessanti; l'altra restante parte, invece, ha ottenuto risultati discreti a causa di un metodo di studio non sempre funzionale e responsabile con qualche incertezza nella preparazione per l'impegno discontinuo.

In generale si può asserire che, rispetto alla disciplina di italiano, è emerso un maggiore interesse per la disciplina storica con una buona partecipazione di tutti i componenti della classe nonostante l'impegno discontinuo di alcuni.

Il programma è stato svolto regolarmente, anche se qualche argomento non è stato trattato approfonditamente.

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

Metodologia

Lezioni frontali, esercitazioni scritte e orali, dibattito in classe, uso di schematizzazioni e mappe concettuali.

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

Verifiche

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

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

Obiettivi minimi raggiunti in termine di:

-Conoscenze

Conoscere i principali fatti e fenomeni storici del Novecento.

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

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

Conoscere le dinamiche relative al periodo tra le due guerre.

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

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

-Abilità

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

Analizzare problematiche significative del periodo considerato.

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

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

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

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

-Competenze

Saper individuare le persistenze e i processi di trasformazione del Novecento.

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

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

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

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

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

Esprimere valutazioni critiche su fatti, argomentazioni, processi

Quadro di profitto

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

Alcuni studenti hanno ottenuto buoni o ottimi risultati, altri invece hanno evidenziato diverse difficoltà dovute soprattutto ad una debole applicazione domestica caratterizzata da uno studio frammentario e superficiale e da lacune pregresse.

Si può genericamente asserire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti.

Strategia operativa

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

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

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

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

PROGRAMMA DI STORIAAS2023-2024

CLASSE V SEZ. A

- ◊ L'Italia e l'età giolittiana
- ◊ L'Europa verso la guerra:
- ◊ Le origini del conflitto
- ◊ La Prima Guerra Mondiale:
- ◊ L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra
- ◊ L'entrata in guerra dell'Italia
- ◊ L'anno della svolta: il 1917
- ◊ La fine del conflitto, i trattati di pace e le conseguenze del conflitto
- ◊ L'Italia fascista:
- ◊ La nascita dei Fasci di Combattimento
- ◊ La Marcia su Roma
- ◊ La trasformazione dello Stato liberale in Stato autoritario
- ◊ Le elezioni del 1924 e il delitto Matteotti
- ◊ Le leggi fascistissime
- ◊ La crisi del 1929
- ◊ Il Nazismo:
- ◊ Le conseguenze in Germania della Prima guerra mondiale
- ◊ L'ascesa di Hitler: il Putsch di Monaco e l'ideologia del "Mein Kampf"
- ◊ 1933: Hitler Cancelliere del Reich
- ◊ L'incendio del Reichstag
- ◊ Il regime totalitario e l'antisemitismo
- ◊ La Seconda guerra mondiale:
- ◊ Le origini
- ◊ Lo scoppio del conflitto
- ◊ La caduta della Francia
- ◊ L'entrata in guerra dell'Italia
- ◊ La battaglia d'Inghilterra
- ◊ La spedizione in Russia
- ◊ L'anno della svolta: il 1943
- ◊ Lo sbarco degli Alleati e la fine del conflitto
- ◊ L'Italia in guerra e la caduta del Fascismo
- ◊ Il mondo bipolare

◊ Roma 08/05/24

Prof. ssa Fedeli Paola

Via del Pettiroso, 14 – 00169 Roma

Relazione Finale - A.S. 2023-2024

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

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

Materia: **Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

La classe è formata da diciassette alunni: tredici maschi e quattro femmine. Sono presenti alunni con BES e DSA. 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 buona 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 scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

- a) Conoscere la normativa igienico-sanitaria, le procedure di autocontrollo e HACCP
- b) Saper catalogare gli alimenti in base alla loro composizione in nutrienti ed alla loro funzione prevalente
- c) Saper individuare i principi nutritivi ed i loro fabbisogni
- d) Adottare comportamenti corretti per evitare i rischi delle contaminazioni alimentari: descrivere le caratteristiche salienti dei microrganismi patogeni e le malattie da essi trasmesse
- e) Correlare le caratteristiche della dieta equilibrata alle condizioni fisiologiche: definire le principali caratteristiche della dieta equilibrata nelle condizioni fisiologiche
- f) Utilizzare l’alimentazione come strumento per il benessere della persona: riconoscere l’importanza della terapia dietetica nelle più comuni patologie e descrivere le caratteristiche delle più comuni patologie legate ad una scorretta alimentazione.

- Abilità

- Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli
- Riconoscere la qualità di alimenti e bevande dal punto di vista nutrizionale, merceologico e organolettico
- Descrivere le caratteristiche degli additivi alimentari ed identificare gli eventuali additivi presenti in un alimento dalla lettura dell’etichetta alimentare
- Redigere un piano di HACCP

- Distinguere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- Individuare la differenza tra tracciabilità e rintracciabilità della filiera
- Distinguere tra etichetta alimentare ed etichetta nutrizionale
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari
- Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi
- Conoscere i vari criteri con cui si possono classificare gli alimenti
- Individuare i caratteri organolettici di un alimento
- Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela

- Competenze

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

Quadro di profitto

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

Strategia operativa

a) Metodi:

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

b) Strumenti

Lezione frontale, schemi guida, esercizi in classe

c) Verifiche

Interrogazioni orali e verifiche scritte.

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 prove di verifica.

Misurazione e Valutazione

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

Roma, 08 Maggio 2024

Prof.ssa Paola Di Caprio

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2023-2024

Asse: Scientifico-Tecnologico

Materia: Scienza e Cultura dell'Alimentazione – prof. Di Caprio Paola Classe V – Sezione A -

Indirizzo: I.P.S.E.O.A.

Unità' 1

La filiera alimentare

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

Unità 2

Il sistema HACCP

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

Unità 3

La contaminazione biologica degli alimenti

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

Unità 4

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

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

Unità 5

La conservazione degli alimenti

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

Unità 6

La cottura degli alimenti

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

lipidi, delle vitamine, dei sali minerali

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

Unità 7

I nuovi prodotti alimentari

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

Unità 8

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

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

Unità 9

Diete e stili alimentari

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

Unità 10

Prescrizioni alimentari e religioni

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

Unità 11

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

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

Unità 12

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

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

Unità 13

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

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

Unità 14

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

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

Unità 15

Allergie e intolleranze alimentari

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

Unità 16

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

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

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

Istituto Professionale Paritario "Giacomo Leopardi"

Via Del Pettiroso, 14 - 00169 - Roma

A. S. 2023/2024

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia -articolazione Enogastronomia

CLASSE V^ A Prof. Di Trani Giuseppe

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

La didattica tradizionale ha permesso di portare a termine parte del programma e completato in seguito in laboratorio. Dopo una prima fase di interazione in laboratorio ed in classe, ci sono stati delle lezioni costituite da scambio di materiali, pagine da studiare, riassunti assegnati, ricerche, ecc..

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, la classe è risultata poco disciplinata e motivata nonostante alcuni elementi si sono mostrati attivi e partecipi. Alcuni studenti hanno necessitato di un monitoraggio didattico assiduo e di continue sollecitazioni, altri invece, pur mantenendo un sufficiente livello di attenzione, non sempre si sono fatti trovare preparati alle verifiche orali e di laboratorio.

Sufficiente è il livello di preparazione

Strumenti usati per la rilevazione Verifiche pratiche, scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

Conoscenze

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

Abilità

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

Competenze

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

Quadro di profitto

Pochissimi studenti si sono dimostrati attivi ed hanno partecipato costruttivamente, anche se in maniera discontinua, mentre l'altra 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.

Strategia operativa

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.

Strumenti

Lezione frontale, con esemplificazioni e schemi guida, mappe concettuali, e simulazioni. In laboratorio, l'esercitazione pratica ha dato più frutti grazie alla manualità nell'utilizzo delle materie prime, delle attrezzature presenti e di tutto ciò che

concerne la pasticceria e la cucina. In didattica a distanza la lezione è stata più volte integrata ed illustrata con presentazioni multimediali

Verifiche

Interrogazioni orali; Prove in laboratorio sia di cucina che pasticceria; Compiti scritti e verifiche on line.

Attività di recupero e/o sostegno

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

Misurazione e Valutazione

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

Realizzazione di piatti sia individualmente che in gruppo; Interrogazioni orali di tipo tradizionale quindi frontale;

Prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 30 Aprile 2024

Prof. Di Trani Giuseppe

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia Articolazione "Enogastronomia" Prof. Giuseppe Di Trani

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

Gli alimenti

Le culture alimentari

La qualità

alimentare Gamme

alimentari Gruppi

alimentari

La cucina Messicana

La cucina

vegetariana

La cucina nazionale e internazionale

La cucina regionale

La celiachia (cenni)

Le intolleranze (cenni)

Il cibo spazzatura

Gli OGM

I prodotti BIO

Creazione della propria attività ristorativa

Creazione del menù in base alla propria attività ristorativa

I menù e le loro classificazioni

Stesura di un menù

Gli acquisti

Le culture

alimentari Gli OGM

Le classi ristorative

Tipologia e classi della ristorazione

Il banqueting

Il catering H.A.C.C.P

Realizzazione e decorazioni dolci o salate in laboratorio

Roma, 08 Maggio 2024

Prof. Di Trani Giuseppe

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero

Via del Pettirosso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2023/2024 - Prof. Angelo Luigi Mauro

Relazione Finale Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e Vendita

Classe V A

La classe è composta da quattro alunni maschi, una femmina di cui uno con BES 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 05/05/2024

Prof. Angelo Luigi Mauro

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Laboratorio dei Servizi per Sala e Vendita Articolazione "Sala e Vendita" –Prof.

Angelo Luigi Mauro

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

L'enogastronomia percorso A

UDA 1

Le aziende enogastronomiche.

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

Le strutture ristorative e le strutture ricettive

Tipologia degli esercizi ristorativi.

UDA 2 .

La classificazione degli alimenti e regole igieniche – WEB

Percorso B – Caffè e dintorni

UDA 1 . Espresso e Cappuccino

Il barman: una figura in continua evoluzione!

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

La preparazione dell'espresso perfetto.

Il cappuccino.

Come si emulsiona il latte.

Le preparazioni a base di caffè.

L'arte di miscelare

UDA 1 . Il mondo dei Cocktail

Gli utensili per la miscelazione.

I bicchieri del bar.

Le tecniche di preparazione dei Cocktail.

I cocktails più richiesti.

La storia dei drinks.

Le bevande analcoliche.

Le prime colazioni

UDA 1 . Continental ed english breakfast

L'importanza della prima colazione.

Le tipologie di colazione.

Tecniche avanzate di Sala

UDA 1 . Il servizio

Le fasi del servizio.

L'accoglienza del cliente.

Il servizio a tavola.

Gli stili di servizio.

Le tecniche di sbarazzo e pulizia del tavolo.

IL Flambè UDA 3 .

Gli utensili del flambè.

Distillati e liquori utilizzati.

Piccole regole per un servizio impeccabile.

Mondo Vino UDA 1 .

Il nettare di bacco e quelle strane bollicine

La vite.

Le tipologie di vinificazione.

Le tecniche di spumantizzazione.

Gli aperitivi UDA 1 .

Gli spritz.

I liquori aperitivi.

I Cocktails codificati IBA.

Distillati e Liquori UDA 1 .

Le diverse tipologie di distillati.

Le acquaviti di frutta.

I liquori e le creme.

I vermouth.

Gli sciroppi di frutta.

Roma 05/05/2024

Prof.Luigi Angelo Mauro

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale AlberghieroVia

del Pettiroso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2023/2024 - Prof. Petruzza Rita

Relazione Finale Materia: Laboratorio dei Servizi per l'Enogastronomia di Sala e Vendita(

Sala e Vendita per Cucina) classe V A

La classe è composta da 12 alunni: 3 femmine e 9 maschi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali e Disturbi Specifici dell'Apprendimento, per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato un Piano Didattico Personalizzato per il raggiungimento degli obiettivi minimi.

Livello della classe

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

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte ed orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

L'acqua e le bevande; La birra; I distillati e i liquori; Le bevande miscelate; La vinificazione e la legislazione vitivinicola.

- Abilità

Riconoscere i criteri di certificazione degli alimenti e delle bevande; valutare le caratteristiche organolettiche degli alimenti e delle bevande; utilizzare le tecniche per la miscelazione di cocktail nazionali ed internazionali; riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione; distinguere le tecniche di vinificazione; proporre un corretto abbinamento cibo-vino.

- Competenze

Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. Conoscere le tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail. Conoscere i principi di analisi sensoriale dei vini. Conoscenza dell'enogastronomia nazionale ed internazionale.

Quadro di profitto

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

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; il problem solving, debate e brainstorming.

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

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

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

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 05 Maggio 2024

Prof.ssa Rita Petruzza

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

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

Petruzza Rita

Classe VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO svolto A.S. 2022/2023

TECNICHE AVANZATE DI BAR

Unità 1

L' acqua e le bevande

- Acque destinate al consumo umano
- Cosa sono le bevande
- Effetti dell'alcol etilico
- Calcolo del titolo alcolometrico
- Apporto calorico delle bevande alcoliche

Unità 2

La birra

- Ingredienti della birra
- Come si produce la birra
- Classificazione delle birre
- Quali sono i componenti della birra
- Come si degusta la birra

Unità 3

I distillati e i liquori

- Cos'è la distillazione

- Come si producono i distillati
- Come si classificano i distillati
- Cosa sono i liquori

Unità 4

Le bevande miscelate

- Cosa sono le bevande miscelate
- Come si classificano le bevande miscelate
- Quali sono i cocktail IBA
- Come si esegue la miscelazione
- Quali istruzioni operative si devono osservare

Macroarea 4

DALLA VITE AL VINO

- Quali sono le caratteristiche della vite
- Come è strutturato il grappolo
- Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino
- Come avviene la vendemmia
- Cos'è il mosto
- In che cosa consistono le fermentazioni
- Quali sono le principali tecniche di vinificazione
- Trattazioni e correzioni a cui è sottoposto il vino

Roma, 05 Maggio 2024

Prof.ssa Rita Petruzza

Istituto Paritario Giacomo Leopardi Professionale Alberghiero

Via del Pettiroso, 14 - 00169 Roma

A. S. 2023/2024 - Prof. Cantagalli Giulio

Relazione finale materia: Enogastronomia per Servizi di Sala e Vendita

A. S. 2023/2024 Classe : 5A

Materia: Cucina (per sala)

La classe è composta da cinque alunni. 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 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. Il rinforzo continuo è stato occasione di approfondimento e miglioramento per tutti . Il numero esiguo degli studenti ha permesso di monitorare meglio l'apprendimento della materia.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze Conoscenza e nozioni sulla parte organizzativa di una cucina e della parte burocratica . - Competenze Saper riconoscere quali sono i fattori di rischio in ambito ristorativo e come poter collaborare al meglio con tutti i reparti ristorativi . Quadro di profitto Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. Gli alunni con una particolare difficoltà nell'apprendimento sono stati guidati e motivati nel percorso per permettere il raggiungimento degli obiettivi minimi. Nonostante le difficoltà nella materia si registra un miglioramento da parte di ogni singolo studente.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. I glossari e gli schemi sono stati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento in classe . b)

Strumenti Lezione frontale , schemi guida, glossari, esercizi in classe c) Verifiche Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno.

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

della materia.

Misurazione e Valutazione

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

Roma, 05 /05/2024

Prof. Cantagalli Giulio

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Enogastronomia per Sala e Vendita

Prof.. Cantagalli Giulio

VA IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

PROGRAMMA DIDATTICO

Modulo 1

I modelli alimentari

Comportamento alimentare

Tendenze alimentari

Alimentazione e salute

Modulo 2

Haccp le scelte del consumatore

Alimentazione e salute cultura

Alimentare italiana Modulo 3

Classificazione degli alimenti

Alimenti fortificati

Ogm i prodotti light

Roma 05/05/2024

Prof. Cantagalli Giulio

Istituto Professionale Paritario

“Giacomo Leopardi”

Via Del Pettiroso, 14

00169 - Roma

A. S. 2023/2024

Materia: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

CLASSE V^A

Prof. ssa Vannacci Susanna

A. S. 2023/2024

Materia: Diritto e tecniche amministrative CLASSE VA

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

Livello della classe

Dal punto di vista didattico e comportamentale la classe risulta diversificata. Alcuni studenti hanno mostrato una maggiore difficoltà e sono stati supportati durante il corso di tutto l'anno scolastico rinforzando continuamente le nozioni affrontate. Alcuni studenti sono stati più partecipi e hanno dimostrato una vivacità che è stato necessario indirizzare correttamente per evitare che si traducesse in carenza disciplinare. Altri studenti hanno mostrato un atteggiamento più introverso pertanto si è provveduto a stimolarli maggiormente affinché partecipassero in classe e recepissero correttamente gli argomenti. Il supporto costante è stato essenziale per un apprendimento omogeneo della materia. Gli alunni, complessivamente, hanno raggiunto un livello di preparazione sufficiente pur se si è dimostrata necessaria un'assistenza costante e talvolta incalzante per ottenere risultati adeguati.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Conoscenza degli elementi e delle dinamiche che caratterizzano il mercato turistico nazionale e internazionale, conoscenza della normativa relativa al turismo nazionale, internazionale ed europea. Conoscenza delle tecniche del marketing strategico ed operativo e del web marketing. Conoscenza delle scelte strategiche operate dall'azienda, della pianificazione e programmazione aziendale, del controllo di gestione, del vantaggio competitivo, del budget, del marketing plan e del business plan. Conoscenza della normativa sull'igiene alimentare, tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, della normativa antincendio e antifortunistica. Conoscenza dei principali contratti delle imprese turistico-ristorative. Conoscenza dei consumi ed abitudini alimentari, prodotti a filiera corta e marchi di qualità alimentari.

Abilità

Essere in grado di analizzare ed interpretare le dinamiche del mercato turistico ed individuare le relative norme. Essere in grado di utilizzare le tecniche del marketing. Saper interpretare i dati amministrativi e contabili di un'impresa turistico-ristorativa e saper redigere il business plan. Saper individuare le norme riguardanti la provenienza, la produzione e conservazione del prodotto e la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto. Essere in grado di analizzare i fattori incidenti sulle abitudini alimentari e individuare i prodotti a filiera corta come mezzo di marketing.

- Competenze

Realizzare pacchetti di offerta turistica, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con il contesto territoriale. Interpretare la richiesta e lo sviluppo del mercato e le strategie utili per la risoluzione di eventuali problematiche, adeguare la produzione e vendita dei servizi di accoglienza in base alle richieste della clientela. Contribuire alle strategie di marketing promuovendo beni culturali ed ambientali, prodotti tipici enogastronomici e tutti gli elementi che caratterizzano il territorio. Perdisporre prodotti, menù e servizi che rispondano alle richieste dei clienti perseguendo obiettivi di profitto tramite opportune azioni di marketing. Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza sul lavoro e sulla salute nei luoghi di lavoro e sull'etichettatura degli alimenti. Operare nel settore della produzione favorendo la promozione di tradizioni locali e interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche.

Quadro di profitto

la maggior parte della classe ha mostrato difficoltà nel seguire con attenzione le lezioni. Nonostante ciò, trattando con gradualità gli argomenti e facendo continui richiami alla realtà, la classe ha raggiunto gli obiettivi minimi ed un livello fondamentalmente sufficiente.

Strategia operativa

a) Metodi:

Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. Gli schemi redatti alla lavagna sono stati essenziali per mantenere l'attenzione della classe e per l'organizzazione dell'apprendimento a casa. Le costanti esemplificazioni degli argomenti hanno favorito la partecipazione degli alunni e l'acquisizione degli argomenti trattati.

b) Strumenti

Lezione frontale, schemi guida

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

In classe è stato effettuato un rinforzo continuo. Il ripasso degli argomenti ha permesso di ottenere una maggiore comprensione della materia da parte degli alunni.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento, delle conoscenze, delle abilità e delle competenze sono avvenute tramite verifiche orali, scritte, ricerche e dibattiti in classe.

Roma, 05 Maggio 2024

Prof.ssa Susanna Vannacci

Istituto Professionale Paritario Giacomo Leopardi

Materia: Diritto e tecniche amministrative – Prof.ssa Susanna Vannacci

Classe V A

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

MODULO 1

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali ed interne; Il mercato turistico nazionale; Le nuove tendenze del turismo.

MODULO 2

Il marketing

Aspetti generali del marketing; Il marketing strategico ed operativo; Il web marketing; Il marketing plan.

MODULO 3

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

La pianificazione aziendale; La programmazione; Il budget; Il business plan.

MODULO 4

La normativa del settore turistico-ristorativo

Le norme sulla sicurezza del lavoro; Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali; I contratti delle imprese ristorative.

MODULO 5

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Le abitudini alimentari; I marchi di qualità alimentari.

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

A.S. 2023 – 2024

Relazione Finale - Lingua Inglese art Cucina - prof.ssa Pelati

Fabiola CLASSE V SEZ. A

La classe si compone di 12 alunni 9 maschi e 3 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 è risultata indisciplinata e disinteressata. Gli alunni con difficoltà di apprendimento sono stati supportati durante il corso di tutto l'anno scolastico riuscendo a raggiungere gli obiettivi minimi prestabiliti.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Conoscenza delle tematiche relative al contesto culinario nazionale ed internazionale. Conoscenza del lessico specifico. Conoscenza delle nozioni base della culturale inglese e della geografia. Conoscere le espressioni e le formule proprie per poter comunicare in lingua.

Abilità

Saper utilizzare il lessico specifico e le formule appropriate per comunicare in lingua nei contesti lavorativi pertinenti. Utilizzare le regole grammaticali in maniera appropriata. Saper descrivere la preparazione di piatti in lingua inglese. Conoscere acronimi e definizioni specifiche.

Competenze

Saper comunicare in lingua. Elaborare testi scritti e orali dopo aver studiato il materiale analizzato in classe. Acquisire correttezza ed appropriatezza linguistica per esprimersi coscientemente in circostanze professionali.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso disinteressati, scostanti e poco partecipativi. Gli alunni con una particolare difficoltà nella lingua sono stati guidati e motivati nel percorso per permettere il raggiungimento degli obiettivi minimi tramite mappe concettuali e riassunti.

Strategia operativa

Metodi:

Per permettere a tutti un'adeguata comprensione della disciplina, ogni argomento è stato affrontato e ripetuto con regolarità. I glossari e gli schemi sono stati funzionali per l'organizzazione dell'apprendimento in classe e a casa.

Strumenti

Lezione frontale , schemi guida, esercizi in classe

Verifiche

Interrogazioni orali e compiti scritti.

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 lingua.

Misurazione e Valutazione

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

Roma, 05 Maggio 2024

Prof.ssa Fabiola Pelati

PROGRAMMA DIDATTICO

Lingua Inglese- A.S. 2023/2024

UNIT 4 Winter's topic : In the kitchen&on the table

The eat seasonably calendar

A puzzle of information about seasons

UNIT 5 Technology in the kitchen

Cook and Chill

Blast Chillers

Induction Ranges

UNIT 6 Food Safety Precautions

HACCP

UNIT 7 Organic Food and GMOs

Organic Food

Genetically Modified Organism

UNIT 8 Slow Food

An open window on the future

UNIT 9 Superfoods and Energy Drinks

SUPERFOODS

Use of the term

Benefits of superfoods

More Superfoods

ENERGY DRINKS

Ingredients

Physiological and Psychological effects and health dangers

Real benefits

UNIT 10 EUROPEAN COUNTRIES

FRANCE

Food

Wines

SPAIN

Spanish food, culture and traditions

The south : Andalusia and Catalonia

The north

PORTUGAL

Food

Wines

GREECE

Food

Wines

GERMANY

Food

Wines

AUSTRIA

Food

Wines

Wines

GREAT BRITAIN

Food

Wines

UNIT 14

Wines

Grape Varieties and Principles of Tasting wine

WINE LAWS AND LABELS

Italian classification

European classification

Comparison between the Italian and the European wine classification

TASTE OF WINE

Creating a cellar

Serving temperature

Breathing

Glass

Corkscrews

Decanting

UNIT 15 Spirits and Liqueurs

Spirits

Liqueurs

Fortified Wines

UNIT 16 Beer

What is Beer ?

Roma 05 Maggio 2024

Prof.ssa Fabiola Pelati

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Lingua Inglese

Relazione finale A.S.

2023/2024

Classe V sez. A

Indirizzo IPSEOA art. Sala e Vendita

Materia: Lingua Inglese Docente: prof.ssa Giovanna De Santis

La classe si compone di cinque alunni: una femmina e due maschi. È presente un alunno con disturbi specifici di apprendimento (DSA) afferenti all'ambito del calcolo. Il programma è stato portato a termine.

Livello della classe

Dal punto di vista comportamentale, il giudizio è complessivamente positivo, la classe è risultata educata e propensa al miglioramento. Gli alunni che mostravano maggiori difficoltà sono stati supportati durante il corso di tutto l'anno scolastico, e il numero esiguo di studenti ha permesso un miglior monitoraggio dell'andamento globale della classe per quanto concerne l'apprendimento della materia. La classe si è presentata divisa in diversi livelli. Gli alunni più preparati hanno sin da subito mostrato un ottimo coinvolgimento nella materia, consolidando quindi le competenze e ampliando le proprie conoscenze. Gli studenti con un livello di preparazione intermedio, sono riusciti a migliorare, attraverso un'adeguata attenzione alle loro esigenze. Gli studenti con un livello di preparazione leggermente più basso si sono mostrati inclini al miglioramento, rendendosi partecipi durante le spiegazioni, cercando di intervenire nonostante la timidezza nei confronti della materia, raggiungendo gli obiettivi minimi. Ogni alunno è riuscito a raggiungere un livello superiore rispetto a quello di partenza. Per quanto riguarda la frequenza scolastica, la maggior parte dagli alunni ha mostrato una frequenza regolare.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

Conoscenza dei pasti che avvengono durante la giornata, e delle regole alimentari da conoscere per una sana e corretta alimentazione. Conoscenza dei metodi di cottura utilizzati in cucina. Conoscenza delle precauzioni da attuare per la sicurezza alimentare, nonché il protocollo HACCP. Conoscere la differenza tra i cibi organici e i OMG. Conoscenza dei superfood e degli energy drinks. Conoscere le origini della coltivazione dei vini e i diversi tipi di uva. Conoscere i termini utilizzati nella degustazione di vino e le varie denominazioni. Conoscere la differenza tra distillati e liquori, nonché le diverse tipologie degli uni e degli altri. Conoscere il processo di produzione della birra.

- Abilità

Riconoscere i differenti tipi di vino e saper utilizzare il lessico specifico per quanto concerne la degustazione e l'abbinamento con diversi tipi di cibo. Conoscere le regole di igiene e sicurezza in cucina.

- Competenze

Saper comunicare in lingua adeguando il registro ai vari contesti comunicativi. Elaborare testi scritti e orali in lingua sui temi affrontati. Utilizzare il lessico specifico durante le presentazioni. Saper presentare un cocktail, un vino, un distillato o un liquore.

Quadro di profitto

Gli studenti si sono mostrati nel complesso interessati, attivi e partecipi. La classe ha raggiunto, in progressione, livelli di profitto buoni. Alcuni, nonostante una timidezza iniziale, sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi, presentando un'attitudine diversa nei confronti della materia rispetto a quella iniziale. Gli alunni con una buona preparazione grazie all'impegno costante si sono distinti durante tutto il corso dell'anno raggiungendo un livello superiore a quello di partenza. Altri, invece, seppur leggermente incostanti nell'impegno, con una buona sollecitazione sono riusciti a progredire.

Strategia operativa

a) Metodi:

Ogni argomento è stato trattato con gradualità. Ogni unità didattica è stata predisposta per raggiungere nuove conoscenze e competenze non trascurando la grammatica, necessaria per il rinforzo e l'esposizione in classe degli argomenti trattati.

b) Strumenti

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

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

La revisione delle unità è stata svolta in classe con continuità e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. Le esercitazioni orali e/o scritte svolte in classe sono state fondamentali per monitorare e guidare l'alunno durante lo svolgimento del programma.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Lingua Inglese – Prof. Giovanna De Santis

Classe V A indirizzo Sala e vendita

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

MODUL 1:

Unit 1

Topics: A good start : Breakfast, Tips to be healthy.

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

Vocabulary: Cover Letter.

Unit 2

Topic: Lunch break

Grammar: Comparative and superlatives.

Vocabulary: Eat and drink, at home and out.

Units 3 and 4

Topics: Ready for dinner; Barbecue.

Grammar: Passive form.

Vocabulary: Describing things: opinions.

MODUL 2:

Unit 5

Topics: Technology in the kitchen.

Grammar: Present perfect and past simple,

Vocabulary: Food and drinks

Unit 6

Topic: Food safety precautions.

Grammar: for/since, been/gone, ever/never, already/just/yet.

Vocabulary: Work's conditions.

Unit 7

Topic: Organic food and GMOs

Grammar: be going to, present simple and present continuous for the future.

Vocabulary: Apply for a job, job skills

Unit 9

Topic: Super foods and energy drinks

Grammar: future time expressions, will /won't.

Vocabulary: job skills

MODUL 4:

Unit 14

Topic: Wines. Wine laws and labels. Taste of wine.

Grammar: 0 and first conditional

Vocabulary: Wine tasting terminology, The different types of wine

Unit 15

Topic: Spirits and liqueurs. The distillation process. Fortified wines

Vocabulary: The different types of spirits and liqueurs.

Unit 16

Topic: Beer. The brewing process.

Roma, 05 Maggio 2024

Prof.ssa De Santis Giovanna

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Relazione finale a.s. 2023/2024

Classe V sez. A

Indirizzo alberghiero art Enogastronomia

Materia: Lingua Francese Docente: prof.ssa Nisia Puglia

La classe si compone di dodici alunni: tre femmine e nove ragazzi. Sono presenti studenti con Bisogni Educativi Speciali.

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 è risultata particolarmente vivace e in alcuni casi indisciplinata. La classe si è presentata divisa in diversi livelli. Gli alunni più preparati hanno sin da subito mostrato un ottimo coinvolgimento nella materia, consolidando quindi le competenze e ampliando le proprie conoscenze. Gli studenti con un livello di preparazione più basso con un'adeguata attenzione alle loro esigenze e con una continua sollecitazione sono riusciti a progredire e a mettere da parte le reticenze nei confronti della materia e raggiungere gli obiettivi minimi. Gli studenti con difficoltà nella lingua dopo le continue sollecitazioni da parte del docente hanno mostrato nell'ultima parte dell'anno un leggero miglioramento. Il clima della classe in alcuni casi particolarmente teso ha reso difficile lo svolgimento delle lezioni. Alcuni studenti hanno mostrato difficoltà nel relazionarsi e nell'affrontare il conflitto e le difficoltà.

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Conoscenza dei principali alimenti, dei passaggi culinari all'interno di un menu e di una ricetta; Conoscere la struttura e gli ingredienti di un pasto italiano tipico nonché conoscere le specialità tipiche delle regioni italiane. Conoscere le varie tipologie di ristorante e le nuove tendenze all'interno della ristorazione con un particolare riferimento alla Francia e alla società francese. Conoscere origine e caratteristiche dei prodotti tipici di pasticceria e panetteria della Francia. Conoscenza della terminologia specifica legata agli antipasti, un

primo piatto, aromi e salse. Le differenti tipologie di cucina e ristorazione con un particolare riferimento al fast-food e al fast-good. Le caratteristiche di un CV che valorizzi le competenze e le abilità di ognuno. Norme igieniche e di sicurezza da seguire sul lavoro in una struttura ristorativa e in particolare all'interno di una cucina. Le malattie infettive in cucina: prevenzione e diagnosi.

Abilità

Riconoscere i differenti alimenti Saper utilizzare il lessico specifico per descrivere i piatti e la loro composizione. Saper dare indicazioni in lingua sulla cottura e i vari passaggi culinari da compiere per completare la ricetta. Saper descrivere un vino utilizzando il lessico specifico. Riconoscere le varie tipologie di ristorazione, descriverle e indicarne i relativi menu proposti.

Competenze

Saper comunicare in lingua in particolar modo all'interno della cucina. Elaborare testi scritti e orali in lingua sugli argomenti affrontati. Utilizzare il lessico specifico durante le presentazioni. Saper presentare un piatto con le relative caratteristiche.

Quadro di profitto

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

Strategia operativa

Metodi:

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

Strumenti

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

Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

Attività di recupero e/o sostegno

Il recupero ed il ripasso di ogni unità è stato svolto in classe con continuità durante le ore curricolari e con particolare attenzione dopo le verifiche scritte. Le esercitazioni orali e/o scritte svolte in classe sono state

fondamentali per monitorare e guidare l'alunno durante lo svolgimento del programma.

Misurazione e Valutazione

La misurazione e valutazione del livello di apprendimento degli studenti e delle loro conoscenze, abilità e competenze, sono state effettuate mediante: interrogazioni orali di tipo tradizionale e con prove scritte di tipo tradizionale.

Roma, 2 Maggio 2024

Prof.ssa

Nisia

Puglia

ISTITUTO PARITARIO GIACOMO LEOPARDI

Materia: Lingua francese – Prof.ssa Nisia Puglia

Classe. V A IPSEOA

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

Unité 15

Communication: Parler des différentes formes de cuisines.

Approfondissement : La cuisine francophone en Europe.

Lexique: Les mots pour parler des autres cuisines

Unité 16

Communication : Parler d'un régime d'une diète

Le régime végétarien et végan

Le régime méditerranéen

Lexique: Les mots pour parler de cuisine et de santé

Unité 17

Communication: Parler de la cuisine italienne.

Décrire une spécialité italienne

L'organisation d'un repas italien complet

Lexique: Des mots pour parler de la cuisine italienne.

Grammaire: les pluriels irréguliers (révisions)

Dossier **Dossier : Cuisine et société**

Communication: Parler des tendances des français.

Les français se mettent au bio

De grands chefs de A à Z

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

Unité 18

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

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

Six conseils pour rédiger son CV

Lexique: La demande de travail

Grammaire: Les verbes impersonnels

Dossier : La sécurité sur le lieu de travail

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

Le marche en avant.

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Nuisances pour l'environnement.

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

Les agents chimiques et biologiques.

La tenue d'un chef.

Dossier : Objectif alternance

Communication: Le lieu de travail.

Santé et sécurité.

Devoirs et responsabilités.

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

Approfondissement : Alimentation et santé.

Educazione Civica : Le CV, la mise en relief des compétences et des caractéristiques personnelles et professionnelles sur le lieu de travail. Le compétences acquises, Harcelement

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

MATERIA: LINGUA FRANCESE - INDIRIZZO: SALA

RELAZIONE FINALE - A. S. 2023/2024

CLASSE V SEZ. A – DOCENTE: MARIA GIANNITELLI

TEMPI: 3 ORE A SETTIMANA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe risulta composta da cinque alunni, di cui una femmina e quattro maschi, che hanno nel complesso mostrato interesse nei confronti della materia, prendendo parte in modo propositivo e disciplinato allo svolgimento delle lezioni. L'esiguo numero degli studenti ha permesso di strutturare e seguire il lavoro focalizzandosi sulle esigenze di ognuno; per una parte degli alunni si è reso necessario un ripasso grammaticale intensivo delle basi della lingua e della materia di indirizzo.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

Conoscenze

Lessico specifico dell'ambito professionale di pertinenza, applicato a differenti situazioni comunicative; approfondimenti tematici riguardo le principali tipologie di vini francesi, bevande e cocktail; Elementi di scienze dell'alimentazione, lessico specifico.

Abilità

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

Competenze

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

Quadro di profitto

I componenti del gruppo classe hanno mantenuto nel complesso un buon livello di impegno durante le lezioni, manifestando l'esigenza di continui stimoli; alcuni alunni hanno mostrato tuttavia una certa discontinuità nello studio in autonomia e nello svolgimento dei compiti a casa. Più che sufficiente è il livello di preparazione, distinto in alcuni casi.

Strategia operativa

a) Metodi:

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

parte degli alunni di rielaborare le informazioni e operare collegamenti tra le diverse discipline.

b) Strumenti

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

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti; sondaggi dal posto.

d) Attività di recupero e/o sostegno

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

Misurazione e Valutazione

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

Roma, 5 maggio 2024

Prof. MariaGiannitelli

Materia:Lingua francese – Prof. Maria Giannitelli

Classe V indirizzo Sala

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

Unité 6 Les préparations culinaires

Communication: Présenter un plat, décrire les caractéristiques d'un aliment (aspect, goût, consistance)

Lexique: les légumineuses, les céréales, les condiments, les aromates et les épices, les légumes et les fruits, la viande, les produits de la pêche, les oeufs, les corps gras, les fromages

Grammaire: Les verbes être et avoir, les verbes en -er, les verbes en -ir

Unité 8 Régimes et nutrition

Communication: conseiller un régime spécial, argumenter

Lexique: les groupes alimentaires, les produits biologiques et ogm, les régimes alimentaires, allergies et intolérances, la maladie coeliaque, l'alimentation du sportif, l'alimentation de la femme enceinte, l'alimentation de l'adolescent, les troubles du comportement alimentaire

Grammaire: les pronoms personnels

Unité 12 Service et décoration

Communication: Proposer le meilleur mariage vin-dessert, conseiller/décrire une pâtisserie, accepter ou refuser un conseil, décrire un dessert

Lexique: le dressage des assiettes

Grammaire: le futur

Unité 15 Les Vins

Communication: Conseiller sur le choix d'un vin, demander ou proposer l'addition, effectuer le paiement, accompagner le départ du client

Lexique: Petite histoire du vin, les régions viticoles françaises, la classification des vins, les phases de la vinification, vins et mets, les caractéristiques des vins: les phases de la dégustation, le Champagne

Grammaire: la voix passive

Unité 16 Le bar et les boissons

Communication: Décrire un cocktail, s'excuser, accepter des excuses

Lexique: le matériel du barman, les boissons chaudes, les boissons froides, les bières, les eaux-de-vie, les liqueurs, les apéritifs traditionnels français, les cocktails

Roma, 5 maggio 2024

Prof. MariaGiannitelli

ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

“GIACOMO LEOPARDI”

A.S. 2023 – 2024

Relazione finale - Matematica – prof

Giuseppe Gianclaudio Pietrazzini

CLASSE V SEZ. A

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

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

Livello della classe

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

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

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

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

Gli argomenti affrontati hanno avuto ad oggetto nozioni basilari.

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

Strumenti usati per la rilevazione

Verifiche scritte e orali.

Obiettivi minimi raggiunti in termini di:

- Conoscenze

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

- Abilità

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

- Competenze

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

Quadro di profitto

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

Strategia operativa

a) Metodi:

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

b) Strumenti

Lezione frontale, esercizi in classe

c) Verifiche

Interrogazioni orali; compiti scritti.

d) Attività di recupero e/o sostegno

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

Misurazione e Valutazione

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

Roma, 3 Maggio 2024

Prof. Giuseppe Gianclaudio Pietrazzini

PROGRAMMA DI Matematica – prof. Giuseppe Gianclaudio

Pietrazzini

CLASSE V SEZ. A

- **Modulo 1: Le funzioni e le loro proprietà**
- Le funzioni reali di variabile reale
- Il dominio di una funzione: polinomiale, razionale fratta, irrazionale con radicale di indice pari
- Gli zeri e lo studio del segno di una funzione: polinomiale, razionale fratta, irrazionale con radicale di indice pari
-
- **Modulo 2: I limiti ed il loro calcolo**
- Le definizioni di limite
- Teoremi sui limiti
- Le operazioni sui limiti e le forme indeterminate
- Le funzioni continue e i punti di discontinuità
- Gli asintoti di una funzione
-
- **Modulo 3: La derivata di una funzione**
- La definizione di derivata
- Le derivate fondamentali
- Le regole di derivazione per le funzioni non elementari : derivata della somma di funzioni, derivata del prodotto di due funzioni, derivata del quoziente
-
- **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: Il calcolo integrale**
- L'integrale indefinito
- L'integrale definito
- Il calcolo delle aree
- Il calcolo dei volumi
-
- **Modulo 6: Le distribuzioni di probabilità**
- La distribuzione di Poisson
- La distribuzione uniforme continua
- La distribuzione normale

Roma, 3 Maggio 2024

Prof. Giuseppe Gianclaudio Pietrazzini

Istituto Professionale Paritario "Giacomo Leopardi"
Via Del Pettrosso 14, 00169 - Roma
A. S. 2023/2024
Materia: Scienze Motorie CLASSE V A
Docente : Prof Ruperto Giulio

La classe risulta composta da 17 alunni (13 maschi e 4 femmine). Tutta la classe risulta avere interesse nell'approfondire quelli che sono stati gli argomenti svolti durante tutto l'anno scolastico. Alcuni di loro però risaltano per approfondimenti e studio continuo dimostrato poi durante le lezioni e le verifiche. Il programma è stato svolto regolarmente, anche se qualche argomento non è stato trattato approfonditamente. Nella classe sono presenti alunni con Bisogni Educativi Speciali che però, grazie a percorsi personalizzati, hanno raggiunto gli obiettivi minimi prestabiliti.

Metodologia

Lezioni frontali, teoriche e pratiche, in cui si è cercato di applicare quello che è stato svolto durante l'anno. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali, sono stati adottati schemi grafici relativi all'argomento di studio

Verifiche

Verifiche orali e scritte con domande aperte e test a risposta multipla. Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali sono stati previsti tempi aggiuntivi ponendo maggiore attenzione alle conoscenze e alle competenze piuttosto che alla correttezza formale scritta e verbale.

Obiettivi minimi raggiunti in termine di:

-Conoscenze •

-Conoscenze • Funzioni principali di organi, apparati e sistemi connessi con l'attività motoria. • Gli schemi motori di base e il loro utilizzo in ambito sportivo • Le posizioni e i movimenti fondamentali del corpo • Le capacità motorie: coordinative e condizionali • Elementi tecnici essenziali di alcuni giochi popolari.

-Abilità • Utilizzare le procedure proposte dall'insegnante per lo sviluppo delle capacità motorie. • Realizzare movimenti e sequenze su strutture temporali sempre più complesse. • Percepire le sensazioni interne al proprio corpo, coordinarsi a livello globale nell'esecuzione di un circuito • Orientarsi in ambiente naturale ed artificiale anche attraverso ausili specifici.

-Competenze • Conoscenza delle regole nella pratica ludica e sportiva. • Conoscere ed utilizzare in modo finalizzato le personali capacità di forza, velocità, resistenza generale. • Conoscere e sviluppare l'espressione individuali delle mobilità articolari.

Quadro di profitto

Gli obiettivi minimi possono considerarsi in generale raggiunti, anche per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali. Tutti gli studenti hanno ottenuto buoni o ottimi risultati, Si può genericamente dire che la classe ha assorbito in maniera sufficiente i programmi svolti. Strategia operativa

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

b) Strumenti: lezione frontale e partecipata, uso di slide per approfondire e aiutare.

c) Verifiche: Interrogazioni orali e compiti scritti.

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

-

Roma, 04 Maggio 2024

Prof.

Ruperto

Giulio

Istituto Professionale Paritario "Giacomo Leopardi"
Via Del Pettiroso, 14 - 00169 - Roma
Materia: Scienze Motorie – Prof. Ruperto Giulio
V A PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2023/2024

Unità 1

Le Capacità motorie Coordinative

Il Corpo umano

Alimentazione e nutrizione

- I principi nutritivi
- La corretta alimentazione
- Alimentazione e sport

Unità 2

Contro le dipendenze

- doping metodi e classi di sostanze
- le dipendenze (alcool, fumo,gioco)

Unità 3

Corpo libero

- Esercizi di coordinazione e destrezza anche con piccoli attrezzi
- Circuiti e percorsi
- Esercizi di equilibrio statico e dinamico
- Esercizi mobilità articolare generale e intersegmentaria
- Lo stretching
- Esercizi di ritmo con la musica : semplici coreografie
- Andature e combinazione con funicella

Unità 4

Avviamento atletica leggera

- Andature- il cammino
- Partenza dai blocchi
- Corse veloci e di resistenza
- Salto in lungo
- Avviamento corsa ad ostacoli

Unità 5

Avviamento alla pallavolo

- Pallavolo : palleggio, Bagher,,muro,battuta.- regolamento tecnico schiacciata

Unità 6

Avviamento alla pallacanestro

- Palleggio, passaggio, tiro, regolamento tecnico, gioco

ED CIVICA

UDA: Area 1 : Educazione alla legalità ed al contrasto delle mafie
L'etica dello sport e il bullismo.

Roma, 04 Maggio 2024

Prof.

Ruperto

Giulio

ALLEGATI

Allegato A - Griglia di valutazione delle prove scritte

Allegato B - Griglia valutazione colloquio

Allegato C - Tabella di conversione del credito

Allegato D - Tracce simulazione (I-II prove)

Riferimento normativo essenziale :

<https://www.miur.gov.it/-/ordinanza-ministeriale-n-55-del-22-marzo-2024>