

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE

“Alessandro Farnese”

CAPRAROLA

Esami di Stato Conclusivi del corso di Studi

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO Classe: V T ENOGASTRONOMIA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE

PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Sede associata di Montalto di Castro

Via Cere 2/4, Montalto di castro (VT)- tel. 0766-898252email:

VTIS01200C@istruzione.it

Anno scolastico 2021-2022



Sommario

Consiglio di classe.....	5
Composizione del consiglio di classe	5
Presentazione e finalità dell'Istituto	6
Profilo professionale	6
Finalità e obiettivi	8
Presentazione della classe	10
Presentazione della classe	10
Metodologie e strumenti didattici	12
Verifiche e valutazione	12
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'esame	14
Esperienza generale DAD.....	14
Modalità di recupero	15
Criteri di valutazione.....	15
Attribuzione del credito	17
Progetti e altre attività extracurricolari.....	19
Attività extracurricolari.....	19
Stage /Alternanza scuola lavoro.....	20
<i>Uscite/Percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione civica</i>	<i>20</i>
Visite didattiche / Viaggio d'istruzione	20
Percorsi/programmi di Educazione Civica.....	20
Griglia di valutazione colloquio	22
Griglia di valutazione II prova	23
Programmi e Relazioni	25
Italiano	26
Storia	28
Scienza e cultura dell'Alimentazione.....	30
Matematica.....	33
Diritto e Tecn.amm	36
Lingua Inglese.....	39

Lingua Francese	42
Scienze motorie e sportive	47
Religione	52
Sala e vendita... ..	60
Enogastronomia... ..	64
FIRME	69

Testo approvato dal Consiglio di classe in data 11 maggio 2022

Allegati (*cartacei e non presenti nel documento*)

- Documentazione riservata
- Simulazione della II Prova
- Verbali Consiglio di Classe
- Tabellone scrutinio
- Elenco alunni

CONSIGLIO DI CLASSE
Componenti del consiglio di classe

Discipline	Docenti
<i>Italiano - Storia</i>	<i>Prof. Pietro Riccioni*</i>
<i>Lingua inglese</i>	<i>Prof.ssa Erika Agosti*</i>
<i>Lingua francese</i>	<i>Prof.ssa Silvia Guerrini</i>
<i>Matematica</i>	<i>Prof. Alessio Zannoni*</i>
<i>Diritto e tecn. amm. delle strutture ricettive</i>	<i>Prof. Giuseppe Brinchi</i>
<i>Laboratorio di cucina</i>	<i>Prof. Gennaro Ambrosio*</i>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Prof. Roberto Ventolini*</i>
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Prof.ssa Silvia Starnini</i>
<i>Religione</i>	<i>Prof.ssa Manila Di Gennaro</i>
<i>Laboratorio di sala e vendita</i>	<i>Prof.ssa Luisa Di Mauro*</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Prof. Giuseppe Crisà</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Prof. Giancarlo Piergentili</i>

*Docenti nominati in qualità di commissari interni d'esame

Nel triennio le materie che non hanno avuto continuità didattica sono Inglese, Francese, Religione, docenti di Sostegno.

PRESENTAZIONE E FINALITÀ DELL'ISTITUTO

IL NOSTRO ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, sede associata di Montalto di Castro ha compiuto undici anni di vita ed è inserito in un territorio a vocazione turistica molto importante per la sua rilevanza storico-archeologica e per le attività balneari. L'Istituto è dotato di una cucina didattica con 16 postazioni, un laboratorio di cucina e una sala con bar didattico. Non è dotato di palestra e gli studenti hanno usufruito dell'impianto sportivo comunale, ma non per tutto l'iter scolastico perché lo scorso anno scolastico e i primi mesi dell'attuale, le lezioni sono state svolte quasi esclusivamente all'aperto al campo di atletica leggera.

Profilo professionale

La classe quinta che affronterà gli esami di Stato 2021-2022 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; il terzo anno (in cui inizia il secondo biennio), prevede la scelta dell'indirizzo (sala, cucina), in cui le materie professionalizzanti assumono un rilievo di particolare importanza. Il secondo biennio si caratterizza per un corso più impegnativo ma anche più attraente e qualificante sia dal punto di vista culturale che immediatamente professionale e va a integrarsi con il monoennio conclusivo. Nel caso della classe 5°T si otterrà il diploma in "Tecnico dei servizi della ristorazione"

Il nostro corso è indicato particolarmente per quegli studenti che aspirano a diventare imprenditori e intendono caratterizzarsi per un più elevato livello culturale, unito a più qualificate esperienze di tipo professionale.

PECUP

Il tecnico dei servizi della ristorazione conosce il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti, l'evoluzione degli stili alimentari e dei consumi a livello locale, nazionale ed internazionale.

Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei lavori. Conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica.

Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce, inoltre, le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative.

Sa utilizzare gli strumenti necessari per conoscere e valutare l'andamento del mercato della ristorazione al fine di programmare la propria attività e quella dei singoli reparti. Sa esprimersi in due lingue straniere.

MATERIE DEL TRIENNIO			
Area comune	III	IV	V
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica e Informatica	3	3	3
I ° Lingua straniera (Inglese)	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<i>Sub-totale</i>	<i>15</i>	<i>15</i>	<i>15</i>
Area d'indirizzo	III	IV	V
II ° Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	5	5
Scienza dell'alimentazione	4	3	3
Lab di Enogastronomia	6	4	4
Lab. di Sala	0	2	2
<i>Sub-totale</i>	<i>17</i>	<i>17</i>	<i>17</i>
Totale	32	32	32

FINALITA' ED OBIETTIVI

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Alessandro Farnese" di Caprarola con sede associata di Montalto di Castro, si propone il compito di formare, sia sul piano umano che culturale e professionale, operatori qualificati nel settore turistico e ristorativo, a supporto delle attività economiche del territorio della provincia di Viterbo e, più in generale, di quello regionale e nazionale. Il titolo di studio quinquennale consente l'accesso dei giovani a:

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

Obiettivi formativi, cittadinanza e costituzione

Educazione alla legalità

Gli studenti sono educati a rispettare:

- Le regole della convivenza civile
- Se stessi e gli altri componenti della comunità scolastica
- I beni personali e quelli della collettività
- Gli orari, il regolamento, gli adempimenti formali

Educazione alla solidarietà

Gli studenti sono educati ai grandi temi della solidarietà mondiale attraverso la partecipazione attiva a tutte le forme di collaborazione sia interne che esterne messo in atto dall'Istituto.

Educazione alla cooperazione

Gli studenti in classe, nei laboratori, negli spazi comuni hanno appreso a lavorare in equipe. Le valutazioni finali di alcune attività sono state attribuite all'intero gruppo che ha operato, senza

trascurare il valore e la dignità del singolo.

Finalità ed Obiettivi didattici

- Eliminare le carenze iniziali favorendo una didattica flessibile ed interventi di recupero;
- Garantire i saperi essenziali, raccordarli e potenziarli attraverso un efficace percorso formativo;
- Interpretare i bisogni del territorio al fine di coordinarli con le attività curriculari ed extracurriculari programmate dall'Istituto;
- Scoprire e valorizzare attitudini e capacità dell'utenza attraverso percorsi sia curriculari che extracurriculari guidati dai docenti.

Per gli obiettivi didattici delle singole materie si rimanda ***alle programmazioni disciplinari allegate al presente documento.***

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La V T, a indirizzo *Enogastronomia*, è composta da 18 allievi (14 maschi e 4 femmine). Di questi, 2 ragazzi non hanno mai frequentato, 3 ragazzi risultano con PEI che seguono la programmazione curricolare con obiettivi minimi, mentre 3 ragazzi sono candidati privatisti. La classe è di eterogenea estrazione socio-culturale proveniente da vari paesi dell'Alto Lazio. A conclusione del triennio, il Consiglio di classe può affermare che il percorso educativo e didattico intrapreso non è realizzato per tutti e con modalità differenti da alunno ad alunno. Dal punto di vista didattico e comportamentale, la classe non ha registrato progressi sufficienti, anzi, in alcuni casi si è avuta una involuzione negativa sul comportamento.

A causa del persistere dell'emergenza sanitaria, l'anno scolastico è stato caratterizzato anche da assenze dovute ai contagi e/o quarantene preventive.

Disciplina e frequenza

Dal punto di vista disciplinare, gli studenti non sempre hanno dimostrato un comportamento appropriato. Talvolta, infatti, si sono verificati episodi di condotta scorretta e non idonea al contesto scolastico. È stato inoltre necessario l'intervento del Consiglio di Istituto per la gestione di un grave caso didattico-disciplinare.

Il Consiglio di Classe ha sicuramente evidenziato delle lacune dovute ai due anni di emergenza sanitaria COVID19 che hanno comportato seri rallentamenti nella programmazione e numerose difficoltà di apprendimento per gli studenti. Per questo motivo, il dialogo educativo e la risposta alla proposta didattica sono da considerarsi nel complesso sufficienti con alcune discrete eccezioni.

Durante il primo quadrimestre, sono state riscontrate numerose assenze per alcuni studenti, fatto che ha compromesso il regolare svolgimento delle programmazioni nelle diverse materie.

Per un più attento esame si rimanda alle relazioni dei singoli docenti (allegate).

Sufficiente la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola negli anni precedenti il verificarsi della pandemia (eventi, manifestazioni, visite didattiche e mostre) e la partecipazione alle attività dell'Ex-Alternanza scuola / lavoro (3°/ 4°/ 5° anno di corso) di cui si parla specificamente nei paragrafi a seguire.

Profitto

Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi complessivamente

sufficiente con alcune discrete eccezioni. La maggior parte, dimostra purtroppo ancora numerose incertezze, a causa di una discontinua partecipazione e uno discontinuo studio, riscontrabile anche in chi si affida ad uno studio troppo legato alla acquisizione mnemonica degli argomenti trattati. Quasi tutti gli studenti hanno recuperato le carenze del primo quadrimestre del corrente anno.

N.B. Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate si rimanda alle relazioni finali di ogni singolo docente ed allegate al presente documento.

- ***RAPPORTI CON LE FAMIGLIE*** sono stati rari ma cordiali. Nella prima parte dell'anno sono stati svolti in modalità telematica ma spesso si è riscontrato un disinteresse della famiglia anche di fronte alle mail periodicamente inviate per informare i genitori sul profitto, le assenze e la disciplina dei singoli studenti. Nella seconda parte dell'anno, i colloqui, benché sempre rari, sono stati condotti in presenza.

- **AREA DI SPECIALIZZAZIONE** A partire dall'anno scolastico 2018/2019 i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono stati rinominati “**percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento**” (PTCO) ex-alternanza scuola lavoro, gestite in collaborazione con esperti del settore produttivo e con le aziende turistiche e alberghiere, sono attuati per una durata complessiva:

1. non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali; *come da nuova normativa dell'esame di stato.*

Purtroppo la situazione determinata dalla pandemia porta necessariamente a rivedere i criteri di ammissione fissati dal Dlgs 62/2017 sugli Esami di Stato. Infatti Gli studenti dell'ultimo anno di corso potranno essere ammessi “anche in assenza dei requisiti” di partecipazione alle prove Invalsi (che comunque si sono svolte, con l'eccezione dei privatisti) e allo svolgimento dell'attività ex Alternanza scuola-lavoro, oggi PTCO, secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso.

Le Metodologie e strumenti didattici

L'attività didattica ha avuto come momenti centrali la lezione e la condivisione delle conoscenze e delle competenze apprese. In particolare, gli insegnanti hanno pianificato il lavoro a partire dalle seguenti metodologie e facendo uso dei seguenti strumenti: lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo e a coppie, approfondimenti e relazioni individuali, attività di laboratorio, impiego di Internet e di strumenti audiovisivi e multimediali a integrazione dei mezzi didattici tradizionali, partecipazione a Progetti promossi dall'Istituto, partecipazione a convegni, conferenze.

Dal 5 marzo 2020, a seguito dell'emergenza determinata dalla pandemia da Covid-19, le lezioni sono proseguite nella modalità DAD mentre, da settembre 2020 sono proseguite integrando le due modalità, cercando di mantenere in presenza le attività laboratoriali anche nei periodi di lockdown. Il protrarsi di questa situazione ha in parte pregiudicato, nel terzo e nel quarto anno di corso, la piena attuazione della proposta formativa, impedendo uscite didattiche e viaggi di istruzione.

I docenti nel periodo di emergenza per il Covid19, si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con la DAD. Sono stati utilizzati diversi strumenti per continuare la didattica e restare a stretto contatto con gli studenti: la piattaforma GSuite (Classroom, Meet, Gmail), gruppo classe, fotocopie, mappe concettuali, power point, video e file audio, mail, funzioni del Registro elettronico.

Le famiglie sono state rassicurate e invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente. Inoltre, sono state informate le famiglie di quegli

studenti che presentavano difficoltà al fine di far migliorare la loro situazione.

Le Verifiche

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli studenti 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:

- prove orali (interrogazioni e sondaggi dal posto);
- stesura di testi scritti (relazioni, sintesi, articoli di giornali, saggi brevi, analisi di testi letterari, simulazione della prima prova);
- prove strutturate e semi-strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposte aperte ed a scelta forzata);
- soluzione di problemi (problem solving);
- prove pratiche (di laboratorio, di progetto);
- prove integrate (comprendenti più discipline che trattano lo stesso argomento);
- prove multidisciplinari (simulazione seconda prova).
- Prove telematiche

Anche durante la DAD, negli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 le verifiche sono continuate con test, questionari, trattazione di argomenti, comprensione di testo, verifiche orali, Le attività pratiche e laboratoriali sono state svolte anche durante il periodo dell'emergenza. Le verifiche sono state programmate per facilitare l'organizzazione del lavoro.

La Valutazione

La valutazione del 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 d'insegnamento. L'alunno ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri.

Si è potuto pertanto misurare:

- se i "risultati attesi" sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte;
- la validità della prestazione dell'alunno in confronto ai risultati dei compagni;
- quanto si è avvicinata la prestazione dell'alunno agli obiettivi;
- la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, qual è stato il progresso dell'alunno

rispetto alle condizioni di partenza, alle condizioni psicologiche, alla situazione socio- economica di provenienza, alle caratteristiche culturali dell'ambiente in cui vive e agli stimoli che ne riceve;

- la presenza di “pensiero creativo”.

La valutazione relativa alla DAD (adottata quasi esclusivamente al terzo e quarto anno) ha privilegiato l'aspetto formativo a quello meramente sommativo: sono stati presi in considerazione i parametri di serietà, responsabilità, costanza e partecipazione, capacità di adattamento e di risoluzione dei problemi, progressi maturati rispetto alla situazione di partenza. Questi criteri, condivisi dal Collegio dei docenti, possono essere così declinati:

CRITERI DI VALUTAZIONE NELLA DAD

ESPERIENZA GENERALE NELLA DAD

- Capacità organizzativa
- Spirito di collaborazione con i compagni nello svolgimento delle consegne
- Senso di responsabilità e impegno

PARTECIPAZIONE ALLE VIDEOLEZIONI

- Presenza regolare
- Partecipazione attiva

COLLOQUI IN VIDEOCONFERENZA

- Capacità di sostenere un discorso
- Correttezza dei contenuti

ELABORATI

- Puntualità e regolarità nella consegna degli elaborati
- Cura nell'esecuzione
- Correttezza dei contenuti
- Personalizzazione

Nelle valutazioni si dovrà tenere conto dell'insussistenza di problematiche tecniche non superabili e/o comprovate difficoltà personali dell'alunno (p.e. situazioni H, a rischio...)

Le Verifiche e Valutazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

In base alla nuova normativa sullo svolgimento dell'esame di stato per l'anno scolastico 2021- 22, il quale prevede due prove scritte (italiano e materia di indirizzo) e un colloquio orale multidisciplinare e trasversale, alla data attuale, è stata effettuata la simulazione della II prova scritta (interna alla Commissione), cercando inoltre di preparare gli studenti al colloquio orale.

Nei mesi di marzo e aprile 2022 sono state svolte le prove INVALSI per Italiano, Matematica e Inglese, la finestra è stata prolungata più volte fino al 30/04/2022 a causa dei numerosi problemi tecnici riscontrati per la prove di inglese, tuttavia non tutti i ragazzi sono riusciti a espletare le prove.

Le Modalità di Intervento di recupero

Il recupero dei debiti relativi al IV anno a.s. 2020-21 è stato svolto a luglio 2021, mentre il recupero del I quadrimestre del V anno è stato svolto dalle singole discipline in itinere durante l'anno.

Criteri Di Valutazione

La scuola, facendo proprie le indicazioni del Ministero riguardanti la definizione degli obiettivi e delle competenze, ha optato per la seguente griglia di valutazione:

VOTI	GIUDIZI SINTETICI		GIUDIZI ANALITICI
10 9		RENDIMENTO OTTIMO	<i>Lavori completi; Profondità nei concetti esposti; Ampiezza di temi trattati; Assenza di errori di ogni genere.</i>
8	SUFFICIENZA	RENDIMENTO BUONO	<i>Lo studente dimostra di possedere conoscenze approfondite e procede con sicurezza senza errori concettuali.</i>
7		RENDIMENTO DISCRETO	<i>Lo studente dimostra una certa sicurezza nelle conoscenze e nelle applicazioni, pur commettendo qualche errore.</i>
6		RENDIMENTO SUFFICIENTE	<i>Lo studente dimostra di avere acquisito gli elementi essenziali e di saper procedere nelle applicazioni, pur commettendo errori.</i>
5	INSUFFICIENZA	INCERTEZZA EVIDENTE	<i>Situazione che lascia intravedere la possibilità di giungere alla "sufficienza"; fase di evoluzione e di alternanza.</i>
4		RENDIMENTO INSUFFICIENTE	<i>Mancata acquisizione degli elementi essenziali ed impossibilità di procedere nelle applicazioni, con gran quantità di errori.</i>
3		RENDIMENTO GRAVEMENTE	<i>Presenza di rare acquisizioni frammentarie, ma senza connessioni ed impossibilità di procedere</i>

	INSUFFICIENTE	<i>nelle applicazioni.</i>
2 1	RISULTATI NULLI	<i>Lavoro non svolto</i> <i>Mancate risposte.</i>

L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il profitto, le eventuali carenze di base, costituiscono, nella giusta misura, gli elementi che concorreranno alla formulazione del voto. La valutazione periodica e finale si traduce in tutte le discipline in un unico voto in numeri decimali con scala 1/10.

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente. Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni anche a distanza
- la partecipazione alle attività didattiche anche a distanza, e, nel corso del triennio e della prima parte dell'anno conclusivo, curricolari ed extracurricolari
- il rispetto degli orari anche delle attività a distanza
- la qualità della partecipazione anche delle attività a distanza

L'Istituto ha integrato i precedenti criteri con i seguenti riguardanti la didattica a distanza (regolamento istituto per la DAD)

Attribuzione del credito

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

Nell'attribuzione del credito sono stati e saranno considerati, oltre alla media, i seguenti parametri:

- 1) *Assiduità alla frequenza*
- 2) *Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo*
- 3) *Partecipazione ad attività complementari e integrative*

Ai sensi dell'articolo 15 del D.lgs. n. 62/2017, il totale del credito scolastico del secondo biennio e dell'ultimo anno ammonta a 40 punti: 12 punti per la classe terza, 13 punti per la classe quarta, 15 punti per la classe quinta, secondo la sotto indicata tabella:

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il punteggio di 40 punti, come espressamente indicato nell'articolo 11 della nuova O.M. sull'esame di Stato a.s. 2021-22, è stato innalzato a 50 punti, in modo da dare maggior peso al percorso scolastico seguito dagli studenti.

Con la conversione del credito ottenuto al termine dei cinque anni, secondo le nuove direttive dell' O. M., si passerà dal punteggio in quantesimi ad una valutazione finale dello stesso, espressa in cinquantesimi, secondo la tabella di conversione seguente:

Tabella 1
conversione del credito scolastico
complessivo

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

PROGETTI ED ALTRE ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI

Attività Extracurricolari

Di seguito sono elencate le varie attività extra curricolari svolte nel triennio conclusivo, quasi tutte nel corso del terzo anno e alcuni nel corso del quinto anno. Ad alcune hanno partecipato tutti gli studenti della classe, ad altre piccoli gruppi.

A.S 2019/20

- *Corso Coop sul Consumo responsabile: Vero o falso?*

(Gli obiettivi di tale progetto inserito nella collaborazione con la Coop Amiatina sono stati quelli di promuovere negli alunni una maggiore consapevolezza nell'uso di alimenti genuini e salutari da impiegare nella vita e nel loro futuro lavorativo; più in generale favorire un corretto rapporto con il cibo e una maggiore conoscenza delle componenti sensoriali e nutrizionali degli alimenti, privilegiando le risorse locali e stagionali)

A.S. 2020/21

- *Corso Haccp;*
- *Corso sicurezza;*
- *Startup aziende giovani: corso di formazione online proposto dalla Diocesi di Civitavecchia-Tarquinia e Acli di Roma, Camera di Commercio di Roma e Associazione Policoro per l'imprenditoria giovanile;*
- *Trattorie Mitiche: incontri per conservare le conoscenze dei prodotti e dei piatti tipici dell'Alta Tuscia*
- *Incontri online con l'Associazione Superabile sulle tematiche dell'inclusione e dell'Accoglienza delle persone con disabilità*

A.S 2021/22

- *Orientamento in uscita: incontro in presenza con l'Università Europea di Roma (Facoltà di economia, Giurisprudenza, Management della Transazione Digitale, Psicologia, Scienze delle Formazione Primaria, Turismo e Valorizzazione del Territorio)*
- *Corso aggiornamento HACCP*
- *Progetto "Didattica e pratica della pallavolo", svolto al palazzetto dello sport di Montalto di castro, in collaborazione con la Polisportiva e coordinato dagli insegnanti di Scienze Motorie.*

Alternanza Scuola / Lavoro Stages

- Stages individuali
- Sagra dell'asparago di Canino
- Sagra dell'olio d'oliva "Le strade dell'olio" di Canino
- Progetto Policoro

Gli obiettivi di tale progetto inserito nella collaborazione con la Coop amiatina sono stati quelli di promuovere negli studenti una maggiore consapevolezza nell'uso di alimenti genuini e salutari da impiegare nella vita e nel loro futuro lavorativo; più in generale favorire un corretto rapporto con il cibo e una maggiore conoscenza delle componenti sensoriali e nutrizionali degli alimenti, privilegiando le risorse locali e stagionali

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica

A.S 2020/21

- *Partecipazione alla conferenza on line "Reclusione di genere: problematiche e prospettive delle donne detenute, a cura della Fidapa- sezione di Massa Carrara*

A.S. 2021/22

- *Partecipazione alla conferenza in presenza sul tema: "Bullismo e violenza di genere", a cura del Comando della Compagnia dei Carabinieri di Tuscania*

Visite didattiche / Viaggi di istruzione

- Visita al Castello di Torre Alfina e del Museo del fiore (classe terza a.s. 2019-20)
- Uscita didattica a Pisa (a.s. 2021-22)
- Uscita didattica a Roma (a.s. 2021-22, visita guidata presso il tradizionale Mercato ortofrutticolo di Campo dei Fiori)

PERCORSI/PROGRAMMA di EDUCAZIONE CIVICA

A seguito della nuova riforma riguardante l'introduzione dell'insegnamento di Educazione civica, trasversale a tutte le materie e valutato come insegnamento ulteriore, la Commissione d'Esame potrà sottoporre ai candidati domande relative agli argomenti e alle attività svolte.

Il programma della nuova materia di Educazione Civica, conformemente alle specifiche e alle direttive del Ministero, è svolto in modo trasversale da più docenti coinvolgendo in questo modo

diverse discipline, per tutta la durata dell'anno scolastico e nella misura di 33 ore annuali; la valutazione verrà proposta dal docente referente prof. Pietro Riccioni, tenendo conto delle varie prove di verifica (orale/scritta) e del giudizio complessivo espresso da tutto il consiglio di classe.

Oltre alle attività extracurricolari, già menzionate, che hanno avuto l'obiettivo di educare gli studenti ai valori civili e alla legalità, nella Classe sono state svolte lezioni e sono stati forniti materiali, inseriti nella piattaforma didattica classroom. Alcuni argomenti sono stati trattati in più momenti durante le lezioni di storia e il materiale è inserito in piattaforma o si trova nel libro di testo.

Quasi tutte le discipline, dal loro punto di vista hanno trattato argomenti relativi a questo ambito.

- Costituzione repubblicana e Statuto Albertino
- Divisione dei poteri
- Il Parlamento
- Presidente della Repubblica e Corte Costituzionale
- La Magistratura
- Il Governo italiano
- La Legge elettorale e i sistemi elettorali
- Trattati principali e istituzioni UE
- Gli organismi e le fonti di diritto interne e internazionali
- Brexit e EU
- La littérature européenne et ses projets d'unification du Continent
- Educazione ambientale e raccolta differenziata
- Il decreto legge: come nasce un decreto legge
- Le radici cristiane dell'Europa: Chiesa un Europa di Giovanni Paolo II.
- L'agenda 2030: Definizione di sostenibilità, Definizione di sostenibilità alimentare, I prodotti tipici, Prodotti tipici del nostro territorio, Agenda ONU 2030, Obiettivi alimentari agenda 2030

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

La griglia relativa al colloquio fornita dal Ministero per gli Esami di Stato a.s.2021/22

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venticinque punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50 - 3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4 - 4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5 - 6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50 - 7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4 - 4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5 - 5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50 - 3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5 - 5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2 - 2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2 - 2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -

(art. 15 dell'O.M. del 13/02/2001 n. 29)

Griglia valida sia per la prima parte (tema), sia per la seconda parte (quesiti):

INDICATORI	DESCRITTORI	PRIMA PARTE PUNTEGGIO	QUESITO 1 PUNTEGGIO	QUESITO 2 PUNTEGGIO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Scarsa	1	1	1
	Sufficiente	2	2	2
	Buona ed efficace	3	3	3
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline.	Inesistente	1	1	1
	Incerto– confuso	2	2	2
	Parziale	3	3	3
	Sufficiente	4	4	4
	Buono	5	5	5
	Puntuale e rigorosa	6	6	6
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Inesistente	1	1	1
	Scarsa	2	2	2
	Parziale	3	3	3
	Sufficiente	4	4	4
	Discreta	5	5	5
	Approfondita	6	6	6
	Completa	7	7	7
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Scarsa	1	1	1
	Sufficiente	2	2	2
	Approfondita	3	3	3
	Buona ed efficace	4	4	4
Punteggio totale	/20/20/20

Alla prima parte ed a ogni quesito si attribuisce una valutazione in quindicesimi. Ogni voto si inserisce in tabella per effettuare la media ponderata (prima parte 70%, ogni quesito 15% in totale comunque per la seconda parte 30% da dividere in funzione dei quesiti richiesti) per ottenere il punteggio finale in ventesimi, da trasformare in decimi.

	PUNTEGGIO IN VENTESIMI	Percentuali valori prova		: 100	Voto complessivo
Prima parte		X 70			
Quesito 1		X 15			
Quesito 2		X 15			
			Totale.....		

La votazione assegnata dalla Sottocommissione in ventesimi, va convertita in decimi come indicato dalla sottostante tabella di conversione

Tabella di conversione del punteggio della seconda prova scritta:

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

PROGRAMMI E RELAZIONI

.I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Italiano
Insegnante: Prof. Pietro Riccioni

1. Il Verismo. Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita de “Vita dei campi”, “Novelle Rusticane”, “I Malavoglia”, “Mastro don Gesualdo”. Lettura e analisi della novella “Rosso Malpelo”.
2. Il Decadentismo.
3. Gabriele D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di “Il piacere”, “Alcyone”. Lettura e analisi di “Meriggio” e “La pioggia nel pineto”.
4. Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di “Myricae”, “Canti di Castelvecchio”. Lettura e analisi di “Lavandare”, “L'assiuolo”, “Il temporale”, “Il tuono”, “Il gelsomino notturno”.
5. La poesia del nuovo secolo in Italia. Il Futurismo. Il Manifesto del Futurismo.
6. Filippo Tommaso Marinetti. Lettura e analisi de “Il bombardamento di Adrianopoli”.
7. Aldo Palazzeschi: vita e poetica. Lettura e analisi di “Lasciatemi divertire”.
8. Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di “Novelle per un anno”, “Il fu Mattia Pascal”, “Uno, nessuno, centomila”, “Così è, se vi pare”, “Sei personaggi in cerca d'autore”, “Enrico IV”. Lettura e analisi de “La patente”, “Il treno ha fischiato”, “Uno nessuno, centomila” (parte finale).
9. Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale di “Senilità”, “Una vita”, approfondita “La coscienza di Zeno”. Lettura e analisi de “L'ultima sigaretta”, “Un'esplosione enorme”.
10. Primo e secondo dopoguerra: tra impegno e sperimentalismo.
11. Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di “L'Allegria”, “Sentimento del tempo”. Lettura e analisi di “Commiato”, “Veglia”, “Fratelli”, “Soldati”, “Sono una creatura”, “Mattina”, “San Martino del Carso”
12. Eugenio Montale: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale di “Ossi di seppia”, “Le Occasioni”, “La bufera e altro”. Lettura e analisi di “Merigiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Non recidere forbice quel volto”, “La casa dei doganieri”.

13. Quasimodo e l'Ermetismo. Lettura e analisi di “Ed è subito sera”, “Alle fronde dei salici”.
14. Il Neorealismo. Cesare Pavese: vita, opere, poetica. Conoscenza “La luna e i falò”. Lettura e analisi di “Che cosa resta?”. Primo Levi: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza di “Se questo è un uomo”. Lettura e analisi di “Questo è l'inferno”. Pier Paolo Pasolini: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza di “Ragazzi di vita”. Lettura e analisi di “Ferrobèdò”. Giuseppe Tomasi di Lampedusa e “Il gattopardo”. Giorgio Bassani e “Il giardino dei Finzi Contini”. Elsa Morante e “La storia”.
15. Sperimentalismo e nuovo impegno. Carlo Emilio Gadda. Conoscenza di “Quer pasticciaccio brutto de Via Merulana”. Lettura e analisi de “Il cadavere di Liliana”. Leonardo Sciascia. Conoscenza de “Il giorno della civetta”: Lettura e analisi de “L'interrogatorio di Don Mariano”.
16. Il Postmoderno. Calvino: pensiero e poetica. Lettura e analisi de “Tamara: la città e i segni”, “Il museo dei formaggi”, “Il cavaliere perfetto”. Umberto Eco: conoscenza de “Il nome della rosa”.

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Storia
Insegnante: Prof. Pietro Riccioni

1. L'Europa dei nazionalismi
2. L'Europa verso la guerra
3. La I guerra mondiale
4. La pace instabile
5. La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
6. Mussolini, “l'inventore” del fascismo
7. 1929: la prima crisi globale
8. Il nazismo
9. La seconda guerra mondiale
10. La “guerra parallela” dell'Italia
11. Il quadro internazionale del dopoguerra
12. “La guerra fredda”
13. La decolonizzazione
14. Il crollo del comunismo
15. L'Italia repubblicana

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Italiano e Storia

CLASSE: V T

INSEGNANTE: Prof. Pietro Riccioni

La classe 5T è formata da 12 elementi, provenienti dai paesi circostanti. La classe non ha sempre partecipato attivamente e con profitto al dialogo educativo, pur essendo dotata di disinvolta autonomia e vivace spirito critico. Proprio quest'ultima caratteristica, unita alla facoltà di riuscire ad apprendere con profitto, quando viene prestata la dovuta attenzione, in tempi brevi, le ha consentito di ottenere un risultato medio complessivo più che sufficiente. L'atteggiamento e la condotta disciplinari non sono state sempre ineccepibili, nonostante non si siano dovute comminare sanzioni disciplinari di un certo peso, se si eccettua un caso, il cui comportamento è derivato però da problematiche certificate di carattere patologico. Per quel che concerne la metodologia, ci si è avvalsi di lezioni frontali e interattive, con ausilio, oltre che del libro di testo, di audiovisivi e di un uso controllato e calibrato della rete web.

Montalto di Castro, 11 maggio 2022

Il docente Prof. Pietro Riccioni

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Scienza e Cultura dell’Alimentazione
Insegnante: Prof. Roberto Ventolini

Modulo I (Settembre- ottobre- Novembre)

Innovazioni di filiera e nuovi alimenti

Carta di Milano

Coesistenza tra fame ed obesità, spreco alimenti, agricoltura sostenibile, evoluzioni dei consumi.

Filiera agro-alimentare

Innovazioni di filiera, filiera corta o Km 0, doppia piramide alimentare.

Nuovi prodotti alimentari

Alimenti light, arricchiti, funzionali. OGM, novel food, alimenti di gamma, integrali, biologici. Convenience food, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, integratori alimentari, nutrigenomica e nutraceutica, nanotecnologie. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari, l'alimentazione in Italia dal dopoguerra ad oggi, evoluzione del settore agro-alimentare, tecnologie e nuovi prodotti alimentari.

Modulo II (dicembre- gennaio- febbraio- marzo)

I rischi e la sicurezza alimentare

Fattori tossici e contaminazione alimentare

Aspetti generali. Tipi di contaminazione. I fattori antinutrizionali. Le ammine biogene. Le micotossine. Principali micotossine. I fitofarmaci. Gli zoofarmaci. Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti. Materiali per contenitori. I metalli pesanti. I radionuclidi.

Contaminazione biologica degli alimenti

Le malattie trasmesse con gli alimenti. Agenti biologici e modalità di contaminazione. I prioni. Encefalopatia spongiforme bovina. I virus. Malattie di origine virale trasmesse con gli alimenti. Epatite A. I batteri. Riproduzione batterica. Spore batteriche. Tossine batteriche. I fattori ambientali e la crescita microbica. Sostanze nutritive. Tempo. Temperatura. Presenza o assenza di ossigeno. Umidità. pH del mezzo. Radiazioni. Tossinfezioni alimentari. Rischio e prevenzione delle tossinfezioni. Salmonellosi. Tossinfezione da stafilococco. Tossinfezione da *Clostridium perfringens*. Botulismo. Tossinfezione da *Bacillus cereus*. Listeriosi. I funghi microscopici. Lieviti. Muffe. Le parassitosi. Teniasi. Echinococcosi. Ossiuriasi. Trichinosi. Anisakidosi (o Anisakiasi)

Modulo III (aprile)

La dieta in condizioni fisiologiche

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Aspetti generali. Dieta. Dietologia. Dietoterapia. La dieta nell'età evolutiva. Raccomandazioni nutrizionali. La dieta nel primo anno di vita: allattamento naturale, misto e artificiale, il latte umanizzato, lo svezzamento. La dieta del bambino. Le basi della corretta alimentazione. La dieta nell'adolescenza. Suggerimenti nutrizionali. La dieta nell'età adulta. Le basi di una dieta sana. La piramide alimentare. La dieta in corso di gravidanza e allattamento. La dieta nella terza età.

La dieta mediterranea. La dieta vegetariana. La dieta eubiotica. La dieta macrobiotica. La dieta a zona.

Modulo V (maggio)

La dieta in condizioni patologiche

La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari. Prevenzione del rischio cardiovascolare. Ipertensione arteriosa. Indicazioni dietetiche. Iperlipidemie e aterosclerosi. Ipercolesterolemia.

La dieta nelle malattie del metabolismo

Le malattie del metabolismo. Diabete mellito. Indice glicemico. Tipi di diabete mellito. Indicazioni dietetiche. Obesità. Tipi di obesità. Obesità infantile. Indicazioni dietetiche. Caratteristiche delle diete ipocaloriche. Iperuricemia e gotta.

Allergeni e intolleranze e disturbi del comportamento alimentare

Allergie alimentari, intolleranze alimentari. Celiachia, intolleranza al lattosio. Anoressia nervosa e bulimia. Alcol etilico ed alcolemia.

Modulo VI (giugno)

La prevenzione e il controllo per la sicurezza alimentare

Controllo qualità, Frodi e sicurezza alimentare (cenni)

L'autocontrollo e il sistema HACCP. HACCP. Fasi preliminari e principi. Il controllo ufficiale dei prodotti alimentari. Qualità degli alimenti. Le produzioni di qualità: produzioni territoriali e marchi di tutela. Denominazione d'Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), Specialità Tradizionale Garantita (STG), Prodotti Biologici. Le frodi alimentari

Libro di testo:

- S. Rodato "Alimentazione Oggi" ed. Clitt

Montalto di Castro 11/05/2022

Il docente Prof. Roberto Ventolini

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Scienza e Cultura dell'alimentazione **CLASSE:** V T **INSEGNANTE:** Prof. Roberto Ventolini

La classe 5 T, inizialmente formata da 16 alunni a cui debbono sottrarre due alunni che si sono ritirati entro il mese di novembre 2021, è attualmente formata da 14 alunni, compresi 2 alunni che non hanno mai frequentato dall'inizio dell'anno scolastico.

Gli allievi si sono dimostrati sufficientemente disposti al dialogo educativo, ma alcuni alunni si sono dimostrati poco responsabili per ciò che riguarda l'impegno allo studio e la frequenza. Nel complesso gli alunni sono emersi in senso sufficiente per comportamento e rendimento scolastico; in generale la maggioranza della classe ha lavorato in modo continuo, acquisendo conoscenze sufficienti ed in alcuni casi buone, dimostrando di aver maturato la giusta consapevolezza nell'affrontare l'impegno rappresentato dagli Esami di Stato. Il lavoro di studio è risultato per alcuni alunni finalizzato alle prove di verifica.

Nella classe sono presenti tre alunni H, che seguono gli obiettivi minimi.

L'attività didattica, è stata rallentata e ridotta a causa dello stato emergenziale covid-sars19 ed è svolta in parte con lezioni frontali e in parte con lezioni colloquiali, è stata condotta in modo da stimolare gli alunni alla riflessione personale e alla rielaborazione critica dei contenuti disciplinari. Al fine di potenziare la capacità di sintesi, alcune tematiche sono state presentate con degli schemi effettuando, qualora possibile, degli approfondimenti. Il recupero è stato svolto in itinere, e con un periodo di sospensione delle attività didattiche di due settimane (01/02/22 al 14/02/22).

Gli strumenti utilizzati sono:

- libro di testo "Alimentazione Oggi" di S. Rodato, ed. Clitt
- Didattica a Distanza (classroom, meet,)
- fotocopie e appunti

La valutazione è stata fatta in base agli obiettivi disciplinari e generali stabiliti, al grado di conoscenza dei contenuti, alla capacità di comprensione, di analisi e di sintesi, dell'utilizzo del linguaggio specifico, alla capacità di approfondimento e collegamento tra le varie problematiche affrontate. Per accertare il raggiungimento da parte degli alunni di conoscenze e competenze, si sono svolte varie prove di verifica: Temi, prove semistrutturate, interrogazioni orali e durante l'anno è stata svolta una simulazione della II prova dell'esame di Stato, in data 29/04/2022.

Montalto di Castro, lì 11/05/2022

Il Docente Prof. Roberto Ventolini

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Matematica
Insegnante: Prof. Alessio Zannoni

Libro di testo: Bergamini/Trifone/Barozzi *Elementi di Matematica- Vol.A (disequazioni, coniche, statistica, esp. e log, limiti e derivate)*, Zanichelli Editore

MODULO 1: RIFERIMENTI CARTESIANI E FUNZIONI

- *UNITÀ 1: RIFERIMENTI E FUNZIONI*

Riferimenti cartesiani.

Intervalli numerici aperti, chiusi, limitati e illimitati.

Definizione di funzione reale di variabile reale.

Insieme di esistenza di una funzione.

Codominio di una funzione.

Classificazione delle funzioni.

Grafico per punti di una funzione.

Richiami sulla retta e parabola.

- *UNITÀ 2: FUNZIONI ESPONENZIALI E LOGARITMICHE*

La funzione esponenziale (grafico su piano cartesiano).

La funzione logaritmica (grafico sul piano cartesiano).

MODULO N°2: LIMITI E FUNZIONI CONTINUE

- *UNITÀ 1: LIMITI*

Nozione di limite.

Studio dei 4 casi di limite.

Limiti all'infinito.

Limiti al finito.

Tecniche di calcolo.

Limiti nelle forme indeterminate $0/0$, \inf/\inf .

- *UNITÀ 2: FUNZIONI CONTINUE E DISCONTINUE*

Il dominio e codominio di una funzione: (funzioni algebriche razionali/irrazionali - intere/fratte).

Funzioni pari/dispari. Simmetria.

Segno di una funzione.

Intersezioni con gli assi cartesiani.

Le funzioni continue in un punto e/o in un intervallo.

Punti di discontinuità:

Discontinuità di prima specie.

Discontinuità di seconda specie.

Discontinuità di terza specie.

Asintoti:

Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.

MODULO N° 3: STUDIO DI UNA FUNZIONE E SUA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA

- UNITÀ 1: STUDIO DI FUNZIONI RAZIONALI (INTERE E FRATTE)

Interpretazione del grafico di una funzione reale di variabile reale.

Determinazione del dominio.

Determinazione dei punti di discontinuità.

Ricerca di eventuali intersezioni con gli assi.

Ricerca di eventuali asintoti verticali, orizzontali, obliqui.

Funzioni crescenti e decrescenti.

Disegno del grafico sul piano cartesiano.

Montalto di Castro, 11 maggio 2022

Il Docente Prof. Alessio Zannoni

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Matematica

CLASSE: V T

INSEGNANTE: Prof. Alessio Zannoni

La classe 5T è composta da 12 alunni effettivamente frequentanti sul totale di 15 iscritti ufficialmente e vede al suo interno la presenza di tre alunni caratterizzati da certificazione di disabilità che hanno seguito la programmazione di classe ad obiettivi minimi, specificata nei relativi PEI. L'attività didattica, per la materia di matematica è stata caratterizzata dalla partecipazione costante ed adeguatamente proficua della maggioranza degli alunni, che hanno ottenuto risultati globalmente soddisfacenti; la restante parte della classe, una netta minoranza, ha invece evidenziato sin da subito carenze e difficoltà, dovute essenzialmente alle numerose assenze, alla frequenza discontinua, unitamente allo scarso impegno in classe e a casa. I fattori descritti hanno in parte limitato il rendimento specifico ma con un conseguente inevitabile rallentamento dello svolgimento del programma, vista anche la lentezza nell'assimilazione dei nuovi concetti e l'atteggiamento presente in alcuni alunni di superficialità verso la materia. Come conseguenza di ciò, la finalità principale dell'attività didattica è stata quella, non tanto dell'approfondimento di tutti gli argomenti previsti nella programmazione iniziale, quanto piuttosto del reale apprendimento dei concetti svolti, privilegiando la comprensione intuitiva degli argomenti, corredata da frequenti esercitazioni in classe ed da un costante recupero in itinere. Analizzando i risultati ottenuti, la classe ha mediamente raggiunto un profitto sufficiente; 5 alunni si sono distinti con risultati superiori alla sufficienza (discreti/buoni); un'alunna ha partecipato costantemente e costruttivamente alle lezioni raggiungendo ottimi livelli di profitto ed adeguate competenze specifiche; 2 alunni, con profitto mediocre, evidenziano ancora lacune nella preparazione di base, dovute essenzialmente ad una frequenza discontinua e scarso impegno; 1 alunno risulta ancora gravemente insufficiente per problematiche didattico comportamentali che ne hanno pregiudicato sia frequenza che rendimento (attualmente è allontanato dalla scuola con provvedimento di sospensione, deliberato dal consiglio di classe e ratificato dal consiglio d'istituto, con decorrenza dal 21 marzo fino al termine delle lezioni)

Le prove di verifica scritta, articolate sotto forma di esercizi e prove strutturate, hanno cercato di appurare il grado di apprendimento dei concetti svolti e la relativa padronanza d'uso delle tecniche del calcolo analitico. Con le interrogazioni orali si è valutata la capacità logica e l'uso adeguato del linguaggio matematico.

Gli argomenti svolti ed i criteri di valutazione usati sono quelli stabiliti nel P.T.O.F, definiti nelle riunioni per dipartimenti disciplinari e specificati nella programmazione di inizio anno scolastico.

Le prove scritte sono state di tipo tradizionale e con quesiti a risposta multipla e/o aperta; il voto orale è stato formulato a seguito di interrogazioni frontali ed interventi dal posto. La prova più idonea: quesiti a risposta multipla.

Montalto di Castro 11 maggio 2022

Il docente Prof. Zannoni Alessio

**I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22**

**Disciplina: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
Insegnante: Prof. Giuseppe Brinchi
PROGRAMMA**

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

- Quali sono i caratteri del turismo?
- Quali fattori influenzano il turismo internazionale?
- Quali sono le dinamiche del turismo mondiale? Il mercato turistico nazionale
- Quali sono gli strumenti di analisi di del mercato turistico interno?
- Quali sono le dinamiche del turismo in Italia?

IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- Che cos'è il marketing?
- Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo?
- Che cos'è il marketing turistico? Il marketing strategico
- Quali sono le fasi del marketing strategico?
- Quali sono le fonti informative?
- Come si effettua l'analisi interna?
- Come si effettua l'analisi della concorrenza?
- Come si effettua l'analisi della domanda?
- Che cos'è la segmentazione?
- Che cos'è il target?
- Che cos'è il posizionamento?
- Come si determinano gli obiettivi strategici? Il marketing operativo
- Quali sono le caratteristiche del prodotto?
- Come si può utilizzare la leva del prezzo?
- Quali sono i canali di distribuzione?
- Che cos'è la comunicazione? Il web marketing
- Che cos'è il web marketing?
- Quali sono gli strumenti di web marketing? Il marketing plan
- Che cos'è il marketing plan?
- Com'è composto il marketing plan di una piccola impresa?

- Com'è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande?
- PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
- La pianificazione e la programmazione
 - Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica?
 - Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa?
 - Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa?
 - Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale?
 - Che cos'è il vantaggio competitivo?
 - Quali sono le funzioni del controllo di gestione?

Il budget

- Che cos'è il budget?
- Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget?
- Come si articola il budget?
- Come viene redatto il budget degli investimenti?
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante?
- Come viene redatto il budget economico di un albergo?
- Che cos'è il controllo budgetario? Il business plan
- Che cos'è il business plan?
- Qual è il contenuto del business plan?

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- Quali sono gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico-ristorativa?
- Quali forme giuridiche possono assumere le imprese ?
- le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.
- le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore.
- la tracciabilità dei prodotti alimentari.
- i controlli della filiera agro-alimentare.

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva **CLASSE:** V T

INSEGNANTE: Prof. Giuseppe Brinchi

Le attività didattiche sono state svolte dividendo il programma in due macrogruppi: un primo di carattere tecnico-concettuale, affrontato principalmente durante i primi mesi dell'anno scolastico, e un secondo di carattere tecnico-numeric, affrontato durante il secondo quadrimestre.

Lo svolgimento del programma durante il primo quadrimestre è stato tendenzialmente in linea con quanto programmato ad inizio anno scolastico; durante la prima parte del secondo quadrimestre invece, la necessità di interventi di potenziamento in itinere per accrescere le abilità di alcuni alunni, ha rallentato lo sviluppo dei contenuti del programma.

METODOLOGIE USATE

La principale metodologia usata è stata la lezione frontale supportata dalla partecipazione degli alunni alle discussioni di classe, idonea alla trasmissione degli aspetti teorici necessari per assimilare le conoscenze e per sviluppare le abilità della disciplina; gli argomenti di carattere tecnico-numeric sono stati affrontati svolgendo una serie di esercizi in classe, progressivi per livello di difficoltà, inizialmente guidati dal docente e successivamente svolti in autonomia dagli alunni.

MODALITÀ DI VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO

Gli strumenti di verifica degli apprendimenti adottati durante l'anno scolastico sono stati : prove scritte sulle abilità di carattere tecnico- numeric e prove strutturate e/o semi-strutturate sulle conoscenze, colloqui per la parte teorica .

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione periodica è stata articolata sulla base dei seguenti elementi: verifiche degli apprendimenti partecipazione attiva alle lezioni, costanza nella frequenza delle lezioni, impegno regolare, interesse particolare per la disciplina, disponibilità nei confronti della classe, approfondimento autonomo.

Montalto di Castro

Il docente Prof. Giuseppe Brinchi

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Lingua e Civiltà Inglese
Insegnante: Prof.ssa Erika Agosti

Libri di testo:

- *Daily Specials – English for Chef, Waiter and Bartenders* di P.A. Caruso e A. Piccigallo, Le Monnier Scuola
- *Invalsi Trainer Inglese* (Volume+Mp3 CD-Rom) di A. Ross, DeA
- Dispense del Docente

1. CONTENUTI

Periodo: Settembre

- Grammar Revision
- Introduction to INVALSI

Periodo: Ottobre

- Italian food tradition and history
- INVALSI training: reading and listening exercises

Periodo: Novembre – Dicembre

- Italian food and wine tradition: Northern, Centre and Southern Italy
- EDUCAZIONE CIVICA: European Citizenship and Brexit
- INVALSI training: reading and listening exercises

****** Nel periodo 7 gennaio – 17 febbraio la docente è stata assente******

Periodo 17 febbraio - Marzo

- Food Pyramid
- Mediterranean diet
- INVALSI training: reading and listening exercises

Periodo Marzo – Aprile

- Food allergies and intolerances
- Food Supply Chain, Traceability and GMOs

Periodo Maggio

- Eating disorders
- HACCP

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Inglese

CLASSE: V T

INSEGNANTE: Prof.ssa Erika Agosti

Profilo della classe

La classe si compone di 14 studenti, dei quali 4 ragazze e 10 ragazzi. Tre alunni certificati seguono la programmazione ad obiettivi minimi seguiti dagli insegnanti di sostegno. Due studenti, invece non hanno mai frequentato.

La classe è costituita da studenti che provengono da realtà diverse e ha presentato notevoli difficoltà ad apprendere la materia in tutte le sue componenti sia linguistiche sia culturali per le prove di verifica sia scritte che orali. Si denota inoltre una disomogenea preparazione di base che, nella maggior parte dei casi, ha permesso di raggiungere un livello di preparazione solo sufficiente.

I risultati raggiunti, sono dipesi anche dalle loro risorse, capacità individuali, difficoltà di apprendimento personali, autonomia e gestione del lavoro. Per tale ragione, la classe può essere divisa in diverse tipologie di rendimento di profitto: studenti insufficienti, studenti con valutazione sufficiente con impegno discontinuo e, infine, uno studente e una studentessa che hanno raggiunto un livello buono.

La classe sin dall'inizio dell'anno ha dimostrato un disinteresse nei confronti degli impegni scolastici e, soprattutto, nell'importanza del percorso verso gli Esami di Stato, mostrano peraltro una immaturità di crescita personale. Inoltre, più volte la classe ha dimostrato di non comprendere né apprezzare il ritorno alla scuola in presenza.

Soprattutto nella prima parte dell'anno, la classe non ha sempre rispettato gli impegni scolastici, sottraendosi alle verifiche scritte o alle verifiche orali, riscontrando così un elevato numero di assenze che ha ostacolato il normale svolgersi delle lezioni. Dopo numerosi richiami, colloqui con gli studenti stessi e comunicazioni alle famiglie, la classe ha dimostrato un lieve miglioramento, soprattutto riguardo al tema delle assenze.

Purtroppo, la classe ha risentito dell'andamento didattico-disciplinare di uno studente per diversi episodi spiacevoli avvenuti durante le lezioni della materia in oggetto ed è stata altresì penalizzata dalla assenza della docente per un prolungato periodo (7 gennaio – 17 febbraio), fatto che ha notevolmente rallentato il normale scorrimento della programmazione stabilito a inizio anno.

Il programma si è concentrato su argomenti relativi all'indirizzo di studio. Gli studenti hanno sempre dimostrato interesse, partecipazione e proattività. All'interno delle lezioni sono state inserite le esercitazioni INVALSI (reading e listening).

Metodi di verifica: sono state effettuate verifiche orali e somministrate prove scritte, questionari, domande aperte, approfondimenti sugli argomenti svolti.

Criteri di Valutazione: secondo quanto stabilito dai Dipartimenti Disciplinari e dal Consiglio di Classe, la valutazione ha mirato al raggiungimento degli obiettivi minimi indispensabili, come una sufficiente padronanza linguistica e capacità di espressione dei concetti fondamentali relativi agli argomenti svolti, con applicazione delle corrette strutture morfo-sintattiche e una pronuncia sufficientemente corretta.

La docente ha tenuto conto, inoltre, dell'impegno dimostrato dagli alunni, della partecipazione e dei progressi riscontrati nel corso dell'anno.

Non è stato possibile svolgere la programmazione come stabilito a inizio anno, per la già citata assenza del docente, si è proceduto quindi a una rimodulazione della stessa.

Montalto di Castro, 11 maggio 2022

La Docente Prof.ssa Erika Agosti

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Lingua e Civiltà Francese
Insegnante: Prof.ssa Silvia Guerrini

Libri Di Testo: Parodi- Valacco, Nouvelle Grammaire Savoir Faire, Cideb
Duvallier; Gourmet, Hoepli
Melo Faggiano Pelon, France Investigation ,Minerva Scuola

I QUADRIMESTRE :

Argomenti di grammatica: i tempi semplici e i tempi composti.

L'imparfait-Le Conditionnel

Les gallicismes-Le Futur

MODULE 5: CARTES ET MENUS

Qu-y a-t-il au menu?

La conception de la carte

Comprendre un menu

Les repas principaux des Français

Le menu spéciaux

Le menu enfant

Les banquets

Les menus religieux

L'heure du thé et les formules goûter

FRANCE INVESTIGATION:

DOSSIER 3: REPORTAGE SUR L'EXAGONE

UNITÉ 8 : La République en détail

UNITÉ 9 : Destination UE

La littérature européenne et ses projets d'unification du Continent (ed. Civica)

Les valeurs de L'Union Européenne et les principes du periode des Lumières.

Grammaire: il periodo ipotetico

Révision MODULE 4:LES RÈGLES EN CUISINE

La conservation des aliments

Les techniques culinaires

II QUADRIMESTRE

Révision MODULE 6 : SANTÉ ET SÉCURITÉ-REGIMES ET NUTRITION .

Les aliments bons pour la santé,

Le régime méditerranéen

Les allergies et les intolérances alimentaires

Le régime alimentaire pour cœliaque

Les troubles du comportement alimentaire

Les régimes alternatifs, macrobiotique, végétarien et végétalien

MODULE 9:

Postuler à un emploi,

Les métiers de la restauration

Trouver en travail

Montalto di Castro, 11 maggio 2022

La docente: Prof.ssa Silvia Guerrini

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Francese

CLASSE: V T

INSEGNANTE: Prof.ssa Silvia Guerrini

Profilo della classe

Composta da 18 studenti di cui (4 ragazze e 14 ragazzi). Di questi, 2 ragazzi non hanno mai frequentato, 3 ragazzi risultano con Pei che segue la programmazione curricolare con obiettivi minimi e 3 ragazzi sono candidati privatisti. La classe è di eterogenea estrazione socio-culturale provenienti da vari paesi dell'Alto Lazio

I risultati possono considerarsi generalmente in linea con le competenze richieste alla fine del percorso di studi intrapreso; emergono, in tale contesto, personalizzazioni ed individualità proprie di ciascuno stile di apprendimento rispetto a strategie, capacità, difficoltà di apprendimento, autonomia e gestione del lavoro. Per tale ragione, la classe può essere divisa in tre tipologie di rendimento di profitto: studenti con livello più che discreto, studenti di livello discreto e studenti sufficienti appena sufficienti.

Il clima classe, soprattutto ad inizio anno, non sempre è risultato positivo e collaborativo, successivamente, dopo sollecitazioni e soprattutto dopo le valutazioni intermedie del primo periodo, gli studenti si sono mostrati più proattivi e dinamici nei confronti delle attività proposte.

Metodologie: al fine di promuovere un clima cooperativo disteso e positivo, l'approccio metodologico è stato di tipo comunicativo; si sono proposte, quindi, delle attività centrate sull'alunno per permettergli di utilizzare la lingua e la microlingua, anche in fase esercitativa, in contesti inerenti alla realtà contemporanea e all'indirizzo professionale. L'obiettivo principale è stato quello di ampliare il bagaglio linguistico della classe per servirsi della lingua appresa nella sfera operativa, cercando di sviluppare le abilità di capire e produrre in una lingua L2.

Fondamentali sono state le attività di anticipazione e di successiva riflessione e deduzione per giungere all'individuazione dei concetti chiave, al riutilizzo degli stessi in attività di sintesi e di rielaborazione personale, sia di tipo orale che scritto con particolare attenzione alla micro lingua di settore —si è proceduto secondo diverse fasi: a) analisi e commento dei testi proposti dal libro in uso, ma anche estratti da altri testi b) esercizi di compréhension c) esame della fraseologia tipica della situazione presa in considerazione.

Verifiche ed interventi di recupero e l'approfondimento: le verifiche, oltre ad accertare il grado di conoscenze, competenze e capacità acquisite dallo studente, sono state utili per definire ulteriori forme di supporto, volte sia al completamento del percorso di recupero che al raggiungimento di obiettivi formativi di più alto livello. Sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:

- verifiche orali (semplici domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, correzione degli esercizi, tradizionali interrogazioni, esposizione di produzioni scritte con supporti digitali e fasi di ricerca individuale frutto di cooperative learning o di lavoro individuale);
- verifiche scritte
- prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);
- prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve, esercizi applicativi e risoluzione di semplici problemi).

Le verifiche orali sono state almeno 2 per ogni quadrimestre. Esse sono sempre state improntate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità raggiunte. Esse sono state valutate tramite i descrittori della valutazione stabiliti in sede di Dipartimento.

Diverse sono state le verifiche di tipo formativo, rivolte al miglioramento del percorso didattico, effettuate attraverso colloqui orali, correzione degli esercizi e problemi assegnati per casa, domande e quesiti posti alla classe. Quest'azione di verifica ha permesso di pianificare gli interventi di sostegno.

Al termine di determinati segmenti curriculari, le verifiche sono state di tipo sommativo, volte ad accertare il conseguimento di obiettivi specifici, il livello di profitto raggiunto dagli allievi, il possesso di certe conoscenze e abilità.

Nel processo di valutazione degli elaborati scritti, la docente ha sempre cercato di minimizzare le variabili legate alla soggettività, adottando quindi dei criteri scientifici e il più possibile verificabili da tutti, alunni compresi.

Durante i quadrimestri, oltre alle verifiche orali, sono state proposte delle verifiche scritte in forma oggettiva (prove strutturate o semi-strutturate), il cui risultato è stato riportato con un voto in decimi sul registro, secondo i parametri di valutazione fissati in sede di Dipartimento, e che ha contribuito alla valutazione periodica complessiva delle prove orali.

Valutazione: Nel processo di valutazione in itinere e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori:

- il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso e in uscita),
- i risultati delle prove, 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,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative,

Obiettivi minimi

Comprensione e produzione orale: lo studente sa comprendere il significato globale di un messaggio. Lo studente è in grado di produrre messaggi comprensibili relativi al proprio vissuto nonostante piccole imprecisioni nell'uso del lessico e delle strutture.

Comprensione e produzione scritta: lo studente è in grado da un lato di Individuare informazioni e comprendere il significato globale di un testo in attività facilitate, dall'altro sa riconoscere e riprodurre il lessico proposto. Completare testi facilitati, redigere messaggi o rispondere a questionari in maniera comprensibile nonostante le imprecisioni nell'uso del lessico e delle strutture.

6) Strumenti utilizzati *Testi adottati*. PARODI- VALACCO, Nouvelle Grammaire Savoir Faire, CIDEB/DUVALLIER , GOURMET *Æ*nogastronomie et Service, HOEPLI/PELON-MELO FAGGIANO France investigation, Minerva Scuola/Documenti condivisi su Google Classroom, sintesi e documenti autentici.

Montalto di Castro, 11 maggio 2022

La docente Prof.ssa Silvia Guerrini

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Scienze Motorie
Insegnante: Prof. Silvia Starnini
Programma

La classe 5 T svolge le lezioni di scienze motorie con me dalla classe 1°. Nella nostra disciplina è piuttosto difficile individuare competenze e conoscenze acquisite specificatamente nel corso dell'ultimo anno scolastico, in quanto il potenziamento dello schema motorio e il perfezionamento del gesto tecnico è il risultato sommativo del lavoro di più annualità. Nell'indicare la programmazione svolta con questa classe cercherò di essere il più precisa possibile, precisando che per quanto concerne i giochi sportivi come Pallavolo, Calcio, Pallacanestro e Pallamano non sono stati svolti, nel corso del 3°, 4° e 5° anno, se non in maniera ludica, in quanto sprovvisti di un impianto sportivo che ci consentisse di praticare tali discipline nei rispettivi campi da gioco e applicando i dovuti regolamenti, come si riterrebbe necessario per gli alunni di questa età. L'attuale situazione epidemiologica ha poi ulteriormente inficiato sulla pratica sportiva.

1. CONOSCENZE FISILOGICHE DI BASE SULL'APPARATO SCHELETRICO E MUSCOLARE, RESPIRATORIO E CARDIOCIRCOLATORIO, SUGLI EFFETTI DEL MOVIMENTO NEL CORPO UMANO.

Nel corso degli anni precedenti, anche a causa delle lezioni in didattica a distanza, abbiamo svolto tutto il programma teorico previsto per il quinquennio. Di conseguenza in questo ultimo anno abbiamo provveduto a svolgere un ripasso e approfondimento dei temi trattati precedentemente: con richiami durante le lezioni di questo è stato effettuato un approfondimento delle conoscenze su:

- apparato scheletrico e colonna vertebrale;
- paramorfismi e dismorfismi derivanti da alterazione delle curve fisiologiche della colonna vertebrale;
- apparato respiratorio e cardiocircolatorio, struttura e funzione;
- strutture legamentose, tendinee e muscolari delle principali articolazioni.
- i metabolismi energetici;
- elementi di sicurezza nella pratica sportiva, traumatologia e primo soccorso;

Tali argomenti sono stati trattati con la seguente metodologia:

- Argomentazioni teoriche provenienti dalle attività pratiche di volta in volta effettuate;
- dispense sugli argomenti fornite dall'insegnante;
- utilizzo di materiale audiovisivo inerente ai vari argomenti;

2. CONOSCENZA DEGLI SPORT DI SQUADRA E DEL SIGNIFICATO CHE LO SPORT ASSUME NELLA SOCIETÀ CONTEMPORANEA

- Miglioramento della socializzazione dei rapporti interpersonali dell'autostima e della fiducia nelle proprie capacità;
- educazione all'igiene personale;
- ricerca di un armonico sviluppo corporeo e motorio;
- maturazione della coscienza relativa alla propria corporeità;
- acquisizione di una cultura delle attività sportive.

Avviamento ed orientamento verso la scoperta delle proprie attitudini nella pratica sportiva degli sport di squadra delle seguenti attività:

- Pallavolo (con progetto “Didattica e pratica della pallavolo” in collaborazione con la polisportiva di Montalto di Castro;
- Tennistavolo

Negli anni precedenti:

- Pallacanestro;
- Pallapugno;
- Pallamano;
- Calcio a 5;

3. CONOSCENZA DEGLI SPORT INDIVIDUALI, DEL LORO VALORE FORMATIVO NELL'AMBITO DELLO SVILUPPO DELLA PERSONA

Avviamento ed orientamento verso la scoperta delle proprie attitudini nella pratica sportiva degli sport individuali come:

negli anni precedenti:

- Atletica leggera;
- Pallapugno.

4. ATTIVITÀ MOTORIA A CORPO LIBERO, CIRCUIT TRAINING, CONDIZIONAMENTO GENERALE, VALORIZZAZIONE DELLA CORPOREITÀ COME FATTORE UNIFICANTE DELLA PERSONA E DI AIUTO AL SUPERAMENTO DEI DISAGI TIPICI DELL'ETÀ GIOVANILE

- Potenziamento fisiologico con miglioramento delle funzioni respiratorie e cardiocircolatorie, attività tendente allo sviluppo delle funzioni propriocettive.
- Avviamento alla pratica di esercizi a corpo libero, esercizi in ambiente naturale, esercizi di propriocezione neuromuscolare.

5. CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Le dipendenze: effetti dell'uso e abuso di queste sostanze nell'organismo e nella pratica sportiva. L'importanza dello sport nella prevenzione e nella cura delle stesse.

I metodi di svolgimento delle lezioni sono stati scelti in relazione al momento didattico fra:

- analitico;
- sintetico;
- misto (analitico/sintetico);
- induttivo e deduttivo;
- problem solving.

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Scienze Motorie

CLASSE: V T

INSEGNANTE: Prof.ssa Silvia Starnini

La classe 5° T del plesso di Montalto di Castro è composta da 15 alunni, 4 femmine e 11 maschi, di cui 3 alunni non frequentanti e 2 alunni in situazione di disabilità DSA.

Gruppo estremamente eterogeneo sia per il proprio vissuto motorio che per le caratteristiche strutturali, ha mantenuto un comportamento vivace e dimostrato un interesse non sempre costante nei confronti della disciplina. Esaminando in maniera più approfondita la classe, con la quale lavoro da cinque anni, risulta, dal punto di vista dell'interesse dimostrato nei confronti della mia disciplina e delle attitudini personali, suddivisa in due gruppi. Un primo maggiormente motivato, ha affrontato con entusiasmo quasi tutte le attività proposte ed ha acquisito buone, se non ottime competenze per i principali giochi sportivi (pallacanestro, pallavolo, calcio a 5, pallamano, pallapugno); alcuni componenti, negli anni scorsi, hanno partecipato con successo ai giochi sportivi studenteschi e agli incontri in rete di scuole "Movimento, sport e salute". L'altra parte della classe, ha talvolta mostrato necessità di essere motivata e incentivata al lavoro.

A causa dell'emergenza epidemiologica, anche quest'anno ci è stato impossibile utilizzare il palazzetto dello sport per le lezioni pratiche e ci siamo appoggiati alla pista di atletica leggera, utilizzabile solo nelle giornate di tempo buono e inadatta per lo svolgimento dei giochi sportivi. Le attività pertanto sono state mirate ad un affinamento delle capacità coordinative come la destrezza, la differenziazione, l'equilibrio, l'orientamento. Spazio è stato dedicato anche al miglioramento delle capacità condizionali, in particolare della forza, con lavori sul potenziamento muscolare.

La preparazione raggiunta ha dato come risultato la capacità di valutare le proprie possibilità e di migliorarle con l'impegno, permettendo l'acquisizione di strumenti utili a stilare un piano di lavoro motorio personale.

Nell'ultima parte dell'anno scolastico abbiamo partecipato al progetto "Didattica e pratica della pallavolo", realizzato in collaborazione con la polisportiva Montalto di Castro, che ha riscosso un grande successo tra gli alunni.

In conseguenza di quanto sopra descritto gli obiettivi della parte pratica, stabiliti durante la programmazione effettuata nei dipartimenti disciplinari, sono stati sviluppati solo in parte ma raggiunti in modo adeguato dalla maggioranza degli alunni.

Per la parte teorica, avendo affrontato negli anni precedenti tutti gli argomenti del programma, abbiamo provveduto ad un ripasso delle tematiche inerenti a cenni di anatomia e fisiologia del corpo umano (apparato cardio-circolatorio, respiratorio, scheletrico, articolare, sistema muscolare, i metabolismi energetici, il dispendio energetico giornaliero e all'importanza delle norme igieniche, di stili di vita

corretti e di prevenzione della salute, attività motorie in ambiente naturale ed educazione ambientale) argomenti che gli alunni hanno affrontato con interesse.

Abbiamo infine trattato, contestualmente al programma di cittadinanza e costituzione, il tema delle dipendenze, in particolare dal fumo.

Le verifiche, sia pratiche che scritte, hanno monitorato il progresso degli alunni e la valutazione formativa è stata basata soprattutto sulla partecipazione alle attività, sul rendimento come impegno di lavoro e sui significativi miglioramenti compiuti da ogni alunno rispetto ai livelli iniziali.

Montalto di Castro 11 maggio 2022

La docente Prof.ssa Silvia Starnini

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: ICR
Insegnante: Prof. Ssa Manila Di Gennaro

**Programmazione IRC diocesana Scuola Secondaria di II^ grado Diocesi di
Civitavecchia – Tarquinia**

L'IRC, nella specificità cattolica della sua proposta, intende collocarsi consapevolmente in un orizzonte multiculturale e multireligioso con l'obiettivo di favorire *«la partecipazione ad un dialogo autentico e costruttivo, educando all'esercizio della libertà in una prospettiva di giustizia e di pace»*, presentandosi cioè come portatore di valori universali e condivisi. Nei licei l'IRC si colloca trasversalmente in tutte le aree in cui si articola con una opzione preferenziale per l'area linguistica e comunicativa, tenuto conto *«della specificità del linguaggio religioso e della portata relazionale di ogni espressione religiosa»*. Negli istituti tecnici e professionali l'IRC rientra nell'area di istruzione generale, dato che in alternativa c'è solo l'area di indirizzo. Nell'IeFP non è dichiarata alcuna collocazione per via della diversa configurazione dei percorsi, ma sembra evidente che l'IRC si inserisca tra le competenze di base, integrando il quadro da ultimo definito con l'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 27-7-2011

1. La seguente programmazione presenta argomenti riconducibili alle tre aree di significato obbligatorie (area antropologico – esistenziale, area storico – fenomenologica e area biblico – teologica) che devono necessariamente essere svolte per un percorso di IRC completo e sono un vincolo per il docente
2. Alcuni argomenti possono essere svolti in anni diversi (arco di tempo biennale)
3. La scansione temporale (periodo e ore), le modalità didattiche, le tecniche e gli strumenti di svolgimento sono nel rispetto della libertà professionale del docente

Classe Quinta

Argomento	Contenuti	Indicazioni Nazionali IRC scuola secondaria II^ grado
<p>1. Questioni Etiche (Io e il Mondo)</p>	<p>a. Dottrina Sociale della Chiesa: dall'enciclica <i>Rerum Novarum</i> all'enciclica <i>Centesimus Annus</i></p> <p>b. Lavoro/Economia solidale</p> <p>c. Globalizzazione</p>	<p>L, IT: sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con messaggi cristiano, aperto sull'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale</p> <p>IP: utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità</p> <p>IeFP: delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano in vista di un progetto di vita per l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale</p>

<p>2. Bioetica</p>	<p>a....Relativismo</p>	<p>L: cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo</p> <p>IT: cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica</p> <p>IP: cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità</p> <p>IeFP: cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea</p>
---------------------------	--------------------------------	---

<p>3. Ateismo</p>	<p>a.Figure e forme</p>	<p>L: utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi delle altre discipline e tradizioni storico culturali</p> <p>IT: utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico tecnologica</p> <p>IP: cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità</p> <p>IeFP: cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nella storia e nella cultura, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea</p>
--------------------------	--------------------------------	--

<p>4. I nuovi movimenti religiosi</p>	<p>a.Mpu, New Age, Next Age...</p> <p>b.Magia e superstizione</p>	<p>L: utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti, secondo la tradizione della Chiesa, nel confronto aperto ai contributi delle altre discipline e tradizioni storico culturali IT: utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico tecnologica IP: sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale IeFP: utilizzare consapevolmente le fonti</p>
--	---	---

		autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità
5. I diritti umani nella storia	a.Patti Lateranensi b.Costituzione Italiana	L, IT, IP: sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale IeFP: delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano in vista di un progetto di vita per l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale

Legenda:

L: Licei

IT: Istituti Tecnici

IP: Istituti Professionali

IeFP: Istruzione e Formazione Professionale

Montalto di Castro, 11 maggio 2022

La docente Prof.ssa Manila Di Gennaro

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Religione Cattolica **CLASSE:** V T **INSEGNANTE:** Prof.ssa Manila Di Gennaro

La presente programmazione tiene conto delle indicazioni per l'Irc nelle scuole secondarie superiori, per gli *Istituti Professionali (DPR 15 marzo 2010 n. 8)* e si fonda sulle “indicazioni didattiche per l'insegnamento della religione cattolica nel secondo ciclo di istruzione e formazione”, adottate con l'intesa del 28 giugno 2012 tra il Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca e la Conferenza Episcopale.

Alla fine di questo anno scolastico, contenuti disciplinari svolti, declinati in competenze e obiettivi specifici di apprendimento articolati in conoscenze e abilità, come previsto per gli istituti professionali, per la classe quinta:

- Presentazione programma IRC 2021-2022.
- Questioni Etiche (Io e il Mondo): Dottrina Sociale della Chiesa dall'enciclica *Rerum Novarum* all'enciclica *Centesimus Annus*; Lavoro/Economia solidale e Globalizzazione; Bioetica: dall'inizio al fine vita; biotecnologie, ecologia; Ateismo e nuovi movimenti religiosi; Diritti umani nella storia: Patti Lateranensi, Costituzione Italiana e Costituzione Europea.
- Giornata della memoria: Per non dimenticare
- Educazione civica: l'esortazione Documento Post Sinodale “Ecclesia in Europa” di Giovanni Paolo II, 2003.

Metodologia e risorse strumentali utilizzati

- Lezione frontale;
- lezione dialogata;
- dibattiti;
- produzione di cartelloni;
- produzione di power point;
- presentazione dei temi da parte dell'insegnante attraverso l'utilizzo di tecnologia bluetooth con byod;
- presentazione dei temi da parte dell'insegnante anche dettando qualche appunto da annotare sul quaderno personale;
- presentazione dei temi da parte dell'insegnante attraverso l'utilizzo di fotocopie;
- presentazione dei temi da parte dell'insegnante attraverso l'utilizzo di dispense;
- lettura di alcuni brani e/o passi biblici.
- Ausilio di strumenti compensativi e dispensativi.

Sussidi Didattici utilizzati

- Bibbia;
- fotocopie (dalla Bibbia e altri testi religiosi-articoli di riviste e quotidiani);
- power point;
- testi di canzoni;
- testi letterari - filosofici - scientifici.

Modalità e tempi di valutazione utilizzati

Alla fine di ogni argomento/modulo.

Tipo di voto: scritto e orale.

Tipologia di verifica per il voto scritta e orale: prove scritte e orali, lavoro individuale, a coppie, a piccoli gruppi nel rispetto della normativa SARS – COV19.

Docente referente



Montalto di Castro, 11 maggio 2022

I.I.S “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Sala e bar
Insegnante: Prof.ssa Luisa Di Mauro
Programma

Testo adottato *In sala e nel bar di R. Speri, Risi, Parimbelli e Rubis, Poseidonia Scuola*

MODULO 1 Riconoscere la qualità

- La qualità percepita
- Sistemi di qualità
- I prodotti di qualità
- Le etichette alimentari
- Le abitudini alimentari
- Cibo e cultura
- Tipicizzazione dei prodotti e made in Italy
- Le diete alimentari

MODULO 2 La produzione vitivinicola

Il vino e l'enologia

- La viticoltura
- Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione
- Normativa nazionale e comunitaria
- I disciplinari di produzione
- L'etichetta

La Birra

- Degustazione tipologica
- Produzione e i principali stili di birra
- La fermentazione alcolica
- Produzione e servizio della birra
- Le attrezzature innovative

MODULO 3 Pianificare l'offerta enogastronomica Principi di marketing

- Gli strumenti di vendita
- Programmare l'offerta gastronomica

MODULO 4 Il menu

- Tipologie di menu
- Comunicare l'offerta enogastronomica
- I mezzi di comunicazione
- Comunicare attraverso il menu
- La carta dei vini
- L'analisi delle caratteristiche organolettiche

(Le realizzazioni culinari alla lampada)

- Antipasti caldi e freddi
- Finger food e tapas
- Le uova
- Primi piatti
- Secondi piatti
- Dessert

MODULO 5 La sommellerie

- La figura professionale del sommelier
- L'analisi organolettica del vino: l'esame visivo
- L'esame olfattivo
- L'esame gusto-olfattivo
- L'abbinamento tra cibo e vino
- I principi di abbinamento
- La successione dei vini a tavola

MODULO 6 Il banqueting

- L'attività di banqueting
- Le occasioni e le tipologie di eventi
- Il catering
- L'attività di catering
- La preparazione di un evento speciale
- La preparazione della sala
- Il buffet
- La mise en place dei tavoli

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Sala e Bar

CLASSE: V T

INSEGNANTE: Prof.ssa Luisa Di Mauro

La classe settore cucina è composta da 12 alunni.

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Gli allievi hanno mostrato nei confronti della materia un atteggiamento sufficiente e una partecipazione produttiva sufficientemente attiva.

La preparazione è globalmente eterogenea . L'autonomia di lavoro nel complesso è accettabile.

RAPPORTO CON L'INSEGNANTE

Il rapporto con l'insegnante è stato costruttivo

SITUAZIONE DISCIPLINARE

Non è stato necessario ricorrere a provvedimenti disciplinari rilevanti. Il comportamento è andato progressivamente evolvendosi verso un maggior grado di maturità e responsabilità.

Episodicamente e in via del tutto eccezionale si è fatto uso di annotazioni di richiamo personale

SVOLGIMENTO DELLA PROGRAMMAZIONE

Fin dall'inizio la classe è apparsa eterogenea per educazione e cultura e dopo il primo periodo conoscitivo sono emerse lacune pregresse. Si è provveduto a colmare tali lacune che non avrebbero permesso lo svolgimento del programma attuale.

La classe apprende all'inizio, superficialmente, gli argomenti proposti e presenta alcune lacune pregresse.

Il programma ha visto un rallentamento in alcuni mesi dell'anno.

Le strategie e le metodologie utilizzate sono state molteplici: lezione frontale; Lezione in cooperative learning; lezione multimediale

Alcune sezioni del programma sono state svolte attraverso dei video illustrativi che spiegavano nel dettaglio tutte le specifiche dell'argomento al fine di far raggiungere a tutti gli alunni gli obiettivi preposti.

Durante l'anno gli alunni hanno partecipato a delle uscite didattiche presso fiere e sagre del asparago ricoprendo un ruolo attivo.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono state sistematiche e coerenti, collocate al termine di ogni lezione svolta. Sono state attuate con modalità diverse, così da rilevare i livelli di competenza relativi alle abilità da attivare, sotto forma di prove pratiche

La valutazione è stata espressa in modo chiaro e univoco, utilizzando i voti previsti dalla scheda, in base agli indicatori stabiliti collegialmente.

La valutazione intesa in senso formativo è stata effettuata in relazione all'acquisizione da parte degli alunni degli obiettivi programmati, tenendo conto dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, anche

in relazione all'ambiente socio-culturale di provenienza, dei ritmi di apprendimento, dei progressi fatti, dell'interesse e dell'impegno dimostrati.

I risultati raggiunti, pertanto, sono sufficienti, con alcune discrete eccezioni.

Montalto di Castro, 11 maggio 2022

Il Docente: Prof.ssa Luisa Di Mauro

I.I.S. “Alessandro Farnese” – Sede Montalto di Castro
Classe 5 T – Indirizzo Enogastronomia
A.S. 2021-22
Disciplina: Enogastronomia
Insegnante: Prof. Gennaro Ambrosio
Programma

U-D 1 La celiachia.

- Gli stili di cucina;
- Le principali cucine asiatiche;
- Le principali cucine europee;
- Le principali cucine etniche;
- Approfondimento del food e del beverage tipico locale

U-D 2 Il Menù

- I menù: aspetti generali;
- I menù della ristorazione commerciale;
- I menù della ristorazione collettiva;
- La stesura di un menù;
- Aspetti nutrizionali dei menù
- La dietoterapia

U-D 3 L'economato e la gestione del magazzino

- Organizzazione del reparto economato
- I compiti dell'economato
- Le politiche di approvvigionamento
- Inventario delle scorte in giacenza
- Etichettatura dei prodotti

U-D 4 L'organizzazione della cucina □

La cucina;

- Organizzazione e gestione della produzione
- La programmazione del lavoro
- Gli impianti di cucina
- Progetto strutturale e disposizione dei locali
- Disposizioni delle attrezzature

U-D 5 Tecniche di cottura e presentazione dei piatti

- I sistemi di cottura;
- La presentazione delle vivande;
- L'uso delle decorazioni ;
- L'allestimento dei buffet;

U-D 6 Il catering

- Caratteristiche delle attività di catering
- La normativa di riferimento
- L'organizzazione del servizio
- Forma di catering industriale
- Il catering per la ristorazione sociale
- Il catering per la ristorazione aziendale
- Il catering di bordo
- Altre forme di catering industriale

U-D7 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

- La sicurezza sul lavoro;
- I rischi lavorativi nella ristorazione;
- Le importanti figure principali
- Datore di Lavoro. Il Datore di Lavoro, secondo il D.Lgs. ...
- Dirigente. ...
- Preposto. ...
- Lavoratore. ...
- RLS – Rappresentante **dei** Lavoratori. ...
- RSPP – Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione. ...
- ASPP – Addetto Servizio Prevenzione e Protezione. ...
- Medico Competente

U-D 8 La Ristorazione

- La ristorazione tradizionale
- La ristorazione collettiva
- La neo ristorazione
- Nuove figure professionali
- C.C.N.L del turismo
- Lo street food
- Il food blogher

U-D 9 Il banqueting

- Caratteristiche delle attività di banqueting
- Adempimento amministrativi
- Il banqueting manager
- L'organizzazione del servizio
- L'incontro con il cliente

- La definizione del menu □ Il sopralluogo
- L'organizzazione delle cucine
- L'allestimento della location
- La disposizione dei tavoli
- Smantellamento e ripristino degli ambienti
- Trasporto materiali
- I costi del banqueting

U-D 10 L'auto controllo alimentare

- 1 Il sistema HACCP □ -L'applicazione dell'HACCP
- -Il piano di autocontrollo
- -Il pacchetto igiene
- -Rintracciabilità
- -Analisi dei rischi e principio di precauzione

Montalto di Castro 11 maggio 2022

Il Docente Prof. Gennaro Ambrosio

RELAZIONE FINALE

MATERIA: Enogastronomia

CLASSE: V T

INSEGNANTE: Prof. Gennaro Ambrosio

La classe, all'inizio dell'anno scolastico è composta da 15 alunni.

Attualmente compongono la classe 11 ragazzi , e 4 ragazze.

Vi sono 2 alunni che non hanno mai frequentato mentre 1 alunno (diversamente abile) a seguito del provvedimento disciplinare non ha più frequentato.

Nella classe ci sono ulteriori 2 alunni diversamente abili che seguano una programmazione con obiettivi minimi, (Allegato 15 Maggio docente Sostegno)

Fin dall'inizio, la classe è apparsa eterogenea sia sotto l'aspetto educativo che del profitto. Vi sono ragazzi molto deboli sotto l'aspetto dell'impegno e per la frequenza , per questo i primi mesi ho dovuto fare un piccolo ripasso degli argomenti trattati l'anno precedente con l'ausilio del cooperative Learning , che mi ha consentito successivamente di testare attraverso un test la preparazione di base . Si è provveduto a colmare tali lacune che non avrebbero permesso l'attuazione del programma pianificato. Durante il fermo didattico si è provveduto a colmare ulteriori lacune del primo quadrimestre con discreti risultati per la maggior parte degli alunni.

Ho dovuto più volte sollecitare ad un maggior impegno verso gli alunni che avevano problematiche, per far ciò ho dovuto elaborare tramite Class-room materiali come schemi, mappe ed elaborati per facilitarli l'apprendimento degli argomenti trattati.

Ad aprile finalmente la classe ha dimostrato maggior impegno verso lo studio e gli argomenti trattati , ha iniziato a studiare con attenzione ed partecipazione costante.

A maggio la classe ha dimostrato ulteriori progressi e spirito di sacrificio

I risultati raggiunti , pertanto , sono soddisfacenti anche per coloro che all'inizio dell'anno dimostravano debolezza e scarso impegno.

- TIPOLOGIA DELLE ATTIVITA' FORMATIVE (strumenti e mezzi)

Lezione frontale	X
Mezzi audio-visivi	X
Lavoro di gruppo	X
Materiale su supporto informatico	X

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Interrogazioni tradizionali	X
Questionari	X
Lavori di gruppo	X
Risoluzione di problemi	X

Montalto di Castro, 11 Maggio 2022

Il Docente Prof. Gennaro Ambrosio

Componenti consiglio della classe VT

I.I.S. "A. Farnese"

Sede di Montalto di Castro

Esami di Stato 2021/ 2022

DISCIPLINE	DOCENTE	FIRMA
Italiano - Storia	Prof. Pietro Riccioni*	Pietro Riccioni
Lingua inglese	Prof.ssa Erika Agosti*	Erika Agosti
Lingua francese	Prof.ssa Silvia Guerrini	Silvia Guerrini
Diritto e tecn. amm. strutture ricettive	ASSENTE Prof. Giuseppe Brinchi	Sostituito dalla prof.ssa MARIANELO ILIACI Marianello Iliaci
Matematica	Prof. Alessio Zannoni*	Alessio Zannoni
Laboratorio di cucina	Prof. Gennaro Ambrosio*	Gennaro Ambrosio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. Roberto Ventolini *	Roberto Ventolini
Scienze motorie e sportive	Prof.ssa Silvia Starnini	Silvia Starnini
Laboratorio di sala e vendita	Prof.ssa Luisa Di Mauro*	Luisa Di Mauro
Religione	Prof.ssa Manila Di Gennaro	Manila Di Gennaro
Sostegno	Prof. Giuseppe Crisà	Giuseppe Crisà
Sostegno	Prof. Giancarlo Piergentili	Giancarlo Piergentili

*Docenti nominati in qualità di commissari d'esame secondo le nuove disposizioni per l'Esame di Stato 2022

Montalto di Castro, li 11 Maggio 2022

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Andreina Ottaviani