



I.I.S. "A. Farnese"
sede di Montalto di Castro

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

email: vtis01200c@istruzione.it

Anno scolastico 2023-2024

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe: V° T ENOGASTRONOMIA

Sommario

<u>Consiglio di classe</u>	
Composizione del consiglio di classe	5
<u>Presentazione e finalità dell'Istituto</u>	
Profilo professionale.....	6
Finalità ed obiettivi	8
<u>Presentazione della classe</u>	
Presentazione della classe	9
Metodologie e strumenti didattici	11
Verifiche e valutazione	12
Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'esame	13
Modalità di recupero	14
Criteri di valutazione.....	14
Attribuzione del credito scolastico.....	15
<u>Progetti e altre attività extracurricolari</u>	
Attività extracurricolari.....	16
Stage / PCTO (ex alternanza scuola lavoro)	17
Visite didattiche / Viaggio d'istruzione	17
<u>Progetto /programma di Educazione Civica</u>	18
<u>UDA</u>	19
<u>Griglia di valutazione colloquio</u>	20
<u>Modalità operative per la seconda prova scritta, testo della simulazione e griglia di valutazione</u>	22
<u>Percorso didattico finalizzato alla preparazione del colloquio d'esame</u>	25
<u>Programmi e Relazioni</u>	
Italiano.....	26
Storia	30
Scienza e cultura dell'Alimentazione.....	31
Matematica.....	37
Scienze economico-aziendali	40

Lingua Inglese	43
Lingua Francese	44
Scienze motorie e sportive	46
Religione	51
Lab. Sala e vendita	54
Lab. Enogastronomia	56
Lab. Enogastronomia per sala e vendita.....	60
<u>Foglio Firme</u>	63

Documento redatto ed approvato dal consiglio della classe 5T, in data 13 maggio 2024

Allegati (*cartacei e non presenti nel documento*)

- Documentazione riservata
- Verbali Consigli di Classe
- Simulazione della prima prova scritta d'esame e griglia di correzione
- Tabellone scrutinio finale di ammissione all'esame
- 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. Trevisonne Salvatore</i>
<i>Lingua Francese</i>	<i>Prof.ssa Claudia Boghian</i>
<i>Matematica</i>	<i>Prof. Alessio Zannoni</i>
<i>Scienze economico-aziendali</i>	<i>Prof.ssa Giuseppina Perugini</i>
<i>Laboratorio di enogastronomia</i>	<i>Prof. Gennaro Ambrosio*</i>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<i>Prof.ssa Claudia Bataloni</i>
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<i>Prof. Riccardo Danti</i>
<i>Religione</i>	<i>Prof.ssa Manila Di Gennaro</i>
<i>Laboratorio di sala e vendita</i>	<i>Prof. Roberto Scarponi*</i>
<i>Sostegno</i>	<i>Prof. Giuseppe Crisà</i>
<i>Cucina in Sala</i>	<i>Prof. Moschiano Eugenio</i>

*Docenti nominati in qualità di commissari interni d'esame

Ambrosio Gennaro (Cucina), Bataloni Claudia (Scienze degli Alimenti), Roberto Scarponi (Sala-Bar)
Nel triennio le materie che non hanno avuto continuità didattica sono state Inglese, Francese, Alimentazione, Scienze motorie e sportive, Diritto e Tec. Amministrativa, docenti di Sostegno.

IL NOSTRO ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, sede associata di Montalto di Castro ha compiuto sedici 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 e nell'atrio dell'istituto mentre nelle giornate piovose si utilizzava l'aula ping-pong. Nel mese di Marzo gli alunni hanno partecipato al progetto sportivo (la Corsa di Miguel); internamente si è svolto nel mese di Aprile un mini torneo calcistico organizzato in occasione dell'assemblea D'Istituto; nel mese di Maggio le classi secondaria terza parteciperanno al Progetto inclusive Game organizzato dall'Istituto dalla Chiesa di Montefiascone.

Profilo professionale

La classe 5°T che affronterà gli esami di Stato 2023-2024 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; 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 Enogastronomici”**

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 Enogastronomici 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	4	3
Scienze dell'alimentazione	4	4	5
Lab di Enogastronomia	6	4	4
Lab. di Sala e vendita	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 relazioni finali di ogni singolo docente, interne al presente documento.

La V°T, ad indirizzo *Enogastronomia*, è composta da 18 allievi (11 maschi e 7 femmine) 2 alunni risultano con certificazione 104 (PEI) e seguono la programmazione di classe con obiettivi minimi. Vi sono anche 3 allievi con P.D.P che seguono la stessa programmazione. 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 è realizzato nella quasi totalità dei casi con modalità differenti da alunno ad alunno. Dal punto di vista didattico e comportamentale, la classe nel corso degli anni ha sufficientemente seguito e recepito la proposta didattica raggiungendo quasi completamente gli obiettivi didattici; i docenti segnalano invece difficoltà dal punto di vista disciplinare, con casi di alunni che hanno dimostrato una involuzione del comportamento.

Disciplina e frequenza

Dal punto di vista disciplinare, gli studenti non sempre hanno dimostrato una condotta appropriata. Talvolta, infatti, si sono verificati episodi di atteggiamenti scorretti e non idonei al contesto scolastico, avvenuti quasi totalmente nel corso del 1° quadrimestre; da febbraio in poi il comportamento della classe pur essendo vivace è apparso più consono e corretto, tranne in alcuni casi, dove si è intervenuti con Ammonizioni.

Il Consiglio di Classe ha sicuramente evidenziato delle lacune dovute agli anni di emergenza sanitaria COVID19 che hanno comportato anche rallentamenti nelle varie programmazioni e difficoltà a seguire le lezioni da parte degli studenti, ma anche e soprattutto un comportamento generico molto infantile durante le lezioni. Per questo motivo, il dialogo educativo e la risposta alla proposta didattica sono da considerarsi nel complesso appena sufficienti, ciò nonostante si distinguono alcuni alunni con discrete/buone potenzialità e capacità.

La frequenza è stata sempre assidua e regolare per la quasi totalità degli alunni, tranne l'eccezione rappresentata da due alunni che hanno collezionato, l'uno assenze numerose fatte soprattutto nel primo quadrimestre e l'altra assenze ripetute e continue da inizio anno scolastico fino al mese di Aprile.

Per un più attento esame della frequenza e del comportamento della classe si rimanda alle relazioni dei singoli docenti (presenti nel documento).

Relativamente sufficiente la qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni, visite didattiche e mostre) e la partecipazione alle attività PCTO (ex-Alternanza scuola / lavoro nel corso del 3°/ 4°/ 5° anno) di cui si parla specificamente nei paragrafi a seguire.

Profitto

Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi relativamente sufficiente, con alcune eccezioni contraddistinte da discrete/buone valutazioni. La metà della classe dimostra incertezze e carenze che compromettono in parte il livello della loro preparazione, carenze causate essenzialmente da una discontinua partecipazione e uno studio poco proficuo, riscontrabile in quegli alunni che dimostrano scarsa attenzione verso la lezione ed un impegno incostante a casa. Quasi tutti gli studenti hanno recuperato le carenze del primo quadrimestre del corrente anno.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sul profitto si rimanda alle relazioni finali di ogni singolo docente interne al presente documento.

• RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Sono stati rari ma cordiali, avvenuti in presenza in sede, quasi esclusivamente su convocazione diretta da parte del coordinatore di classe, attraverso email inviate per rendicontare i genitori sul profitto, il recupero dei debiti formativi, le assenze e la disciplina dei singoli studenti.

- **AREA DI SPECIALIZZAZIONE**

A partire dall'anno scolastico 2021/2022 i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono stati rinominati **“percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento”** (PTCO), gestiti in collaborazione con esperti del settore produttivo e con le aziende turistiche e alberghiere ed attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali, *come da nuova normativa dell'esame di stato*.

All'interno della classe si è svolto un progetto di Sala che ha coinvolto gli alunni che nell'anno scolastico 2021-2022 avevano scelto l'indirizzo di Sala e Vendita.

Il progetto si è reso necessario dal momento che, l'attuale classe nasce ad indirizzo enogastronomico e ai fini di Legge non era possibile prevedere la doppia articolazione e quindi soddisfare le richieste di alcuni alunni di poter scegliere l'indirizzo sala e vendita

Le Metodologie e gli 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, multimediali, tecnologia byod a integrazione dei mezzi didattici tradizionali; partecipazione a Progetti, convegni, conferenze promosse dalla Scuola anche in partenariato con le istituzioni.

Da settembre 2021, a seguito dell'emergenza, iniziata a marzo 2020 e determinata dalla pandemia da Covid-19, le lezioni sono state svolte integrando le due modalità in presenza e a distanza, cercando di mantenere in presenza la maggior parte dell'attività didattica con particolare riferimento alle attività laboratoriali, relegando le attività a distanza ai soli casi di alunni in isolamento a casa. Il protrarsi di questa situazione nell'anno scolastico 2021/22 ha in parte precluso, nell'anno in questione, la piena attuazione della proposta formativa. 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 D.A.D e la D.I.

La piattaforma GSuite (Classroom, Meet, G.mail), gruppo classe, fotocopie, mappe concettuali, power point, video e file audio, mail, funzioni del registro elettronico, sono stati utilizzati a rafforzamento della didattica on line.

Le famiglie sono rassicurate e invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente, hanno risposto positivamente in virtù dell'alleanza scuola famiglia all'interno del patto di corresponsabilità .

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 domande 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;

Le verifiche sono state effettuate 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 anno scolastico 2021/22) 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:

RITERI 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 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
--

Sulla base della nuova ordinanza ministeriale che definisce lo svolgimento dell'esame di Stato per l'anno scolastico 2023-24 e che prevede il ritorno dei commissari esterni per le materie di Italiano, Inglese e Matematica, nonché lo svolgimento delle due prove scritte (Italiano e Scienze dell'alimentazione integrata dalla materia di indirizzo) ed un colloquio orale multidisciplinare e trasversale, alla data attuale, è stata effettuata la simulazione della I e II prova scritta, cercando inoltre di preparare gli studenti al colloquio orale (con simulazione del colloquio finale da effettuare durante la seconda metà del mese di maggio; una prima simulazione del colloquio è stata già sostenuta dalla classe)

Nel mese di marzo 2024 sono state svolte le prove INVALSI per Italiano, Matematica e Inglese. Tutti gli alunni le hanno svolte regolarmente, in accordo con la nuova normativa ministeriale che prevede l'obbligatorietà dell'effettuazione delle prove INVALSI ai fini dell'ammissione degli alunni stessi all'esame finale.

Le modalità di intervento di recupero

Il recupero dei debiti relativi al 4° anno (a.s. 2022-23) è stato svolto a luglio 2023, mentre il recupero dei debiti del I quadrimestre del 5° anno, è stato svolto dai docenti dalle singole discipline in itinere durante il corrente anno scolastico.

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 INSUFFICIENTE	<i>Presenza di rare acquisizioni frammentarie, ma senza connessioni ed impossibilità di procedere nelle applicazioni.</i>
2 1		RISULTATI NULLI	<i>Lavoro non svolto nella quasi totalità 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.
- la partecipazione alle attività didattiche, nel corso del triennio e della prima parte dell'anno conclusivo, attività sia curricolari che extracurricolari
- il rispetto degli orari delle lezioni e del regolamento d'Istituto
- la qualità della partecipazione all'attività didattica

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 nella 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 relativo al credito scolastico, come espressamente indicato nella nuova O.M. sull'esame di Stato a.s. 2023-24, torna quindi ad essere massimo pari a 40 punti, con la fine dello stato di emergenza per pandemia da Covid-19, a differenza degli scorsi anni che era di 50, volendo quindi dare un maggior peso e valorizzare le prove scritte ed il colloquio finale rispetto al percorso scolastico degli ultimi tre anni di corso.

PROGETTI ED ALTRE ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI

Attività Extracurricolari- Progetti-Visite guidate

Di seguito sono elencate le varie attività extra curricolari svolte nel triennio conclusivo, alcune online a causa della pandemia da covid_19: ad alcune hanno partecipato tutti gli studenti della classe, ad altre piccoli gruppi.

A.S 2021/22

- *Evento Valentano Ruffini*
- *Sagra olio Canino*
- *Progetto cultura della legalità corpo Polizia di Stato*
- *Progetto NAS Corpo speciale dei Carabinieri*
- *Progetto interno sushi in collaborazione apc chef docente Moschiano Eugenio*
- *Progetto Mani e Cuori per L'ucraina promossa Dall'associazione Semi di Pace di Tarquinia e Montalto Di Castro*
- *Partecipazione alla conferenza in presenza sul tema: "Bullismo e violenza di genere", a cura del Comando della Compagnia dei Carabinieri di Toscana*
- *Partecipazione alla conferenza in presenza sul tema: "Bullismo e Cyberbullismo", a cura della Polizia di Stato di Viterbo*
- *Partecipazione al progetto "Lex Go" (Educare e formare alla legalità e ai valori della Giustizia allo scopo di promuovere il pieno sviluppo della persona e i diritti di Cittadinanza)*

A.S. 2022/23

- *Corso Haccp;*
- *Corso sicurezza;*
- *Corso Primo Soccorso*
- *Visita Mostra Van Gogh*
- *Visita mostra mattoncini lego*
- *Mostra emotion -chostro del Bramante*
- *Progetto interno sushi*
- *Progetto Nuoto Palestra Comunale*
- *Progetto Bar Didattico interno con responsabile prof Ambrosio*
- *Corso formazione specifica Nas*
- *Progetto Colletta Alimentare promossa Associazione banco Alimentare ONLUS*
- *Incontro con i Mercatari dell'ittico presso il Mercato di Civitavecchia.*
- *Partecipazione al progetto Birra Artigianale presso il nostro Istituto*
- *Partecipazione al progetto "Attività motoria in acqua" presso la piscina comunale*
- *Corsi P.C.T.O Con Club Accademy*
- *Aggiornamento sicurezza sul Lavoro con euservice*
- *Corso primo soccorso in collaborazione Misericordia Montalto di Castro*

A.S 2023/24

- *Orientamento in uscita: incontri in presenza con ITS Viterbo (Facoltà universitaria per la specializzazione nelle varie professioni)*
- *Orientamento in uscita: incontri on line Assorienta*
- *Orientamento in uscita: incontri in presenza (Intrecci)*
- *Orientamento in uscita: Visita Hotel Anantara Palazzo Anaide*
- *Orientamento in uscita: visita Eatitaly*
- *Corso formazione vega su Alternanza scuola lavoro*

- *Partecipazione al Pranzo Di Natale presso il carcere di Civitavecchia organizzato dalla comunità Sant' Egidio*

PCTO (ex Alternanza Scuola / Lavoro) / Stages

- *Stages individuali*

Visite didattiche / Viaggi di istruzione

- *Uscita didattica a Pisa: visita al centro storico della città (classe terza a.s. 2021/22)*
- *Uscita didattica a Roma presso la mostra "Crazy: la follia nell'arte contemporanea" (classe terza a.s. 2021/22)*
- *Uscita didattica a Roma (classe quarta a.s. 2022/23 con visita guidata presso il tradizionale Mercato ortofrutticolo di Campo dei Fiori)*
- *Uscita didattica presso lo Stato del Vaticano (classe quarta a.s. 2022/23)*
- *Uscita didattica presso la mostra espositiva su Vincent Van Gogh (classe quarta a.s. 2022/23)*
- *Uscita didattica presso la mostra espositiva su mattoncini Lego a Roma (classe quarta a.s. 2022/23)*

Il progetto ha inteso organizzare e promuovere l'insegnamento dell'Educazione Civica secondo la normativa vigente, prevedendo che in ogni anno ed in ciascuna classe dell' Istituto siano dedicate a questo insegnamento almeno 33 ore, da gestire all'interno del consiglio di classe. A tale proposito, il consiglio della classe 5T, riunitosi il 10 ottobre 2023 (rif. Verbale n°1) ha adottato le seguenti modalità operative/organizzative riguardo l'insegnamento interdisciplinare della materia di educazione civica:

Nella prima riunione del 10 Ottobre viene nominata referente della materia La Prof.ssa Elisa delle Monache con il compito di curare l'organizzazione del progetto didattico, il monitoraggio dei risultati, la valutazione e il raggiungimento degli obiettivi. Successivamente, in mancanza della titolare, viene nominata la Prof Claudia Bataloni con il compito di coordinare e sviluppare l'attività didattica in modo trasversale, per un totale complessivo di **33 ore**, coinvolgendo i docenti di diverse discipline, come stabilito da normativa vigente; i docenti individuati hanno trattato durante l'anno scolastico i seguenti contenuti:

Agenda 2030 e le Istituzioni Nazionali ed Europee

Gli obiettivi raggiunti sono stati: conoscere le finalità dell'agenda 2030 e le principali Istituzioni Europee ed Italiane. Le competenze finali, sviluppate attraverso la pratica quotidiana e compiti di realtà, hanno permesso di raggiungere la conoscenza e la consapevolezza degli obiettivi proposti dall'agenda 2030, con particolare riferimento allo sviluppo sostenibile.

Argomenti e suddivisione delle ore:

Il docente di alimentazione ha sviluppato la parte del programma relativa *alla “sostenibilità ambientale con particolare riferimento alle problematiche ambientali e lo sviluppo sostenibile”, per 10 ore.*

Il docente di storia ha sviluppato la parte del programma “ *Le principali Istituzioni Europee (Il parlamento europeo, Il consiglio dell'Unione Europea, La Commissione Europea, La Corte di Giustizia dell'Unione Europea, La Corte dei Conti Europea) e Le Istituzioni Italiane,* per 7 ore.

Il docente di economia aziendale ha sviluppato la parte del programma relativa agli “*Organismi dell'Unione europea nella loro composizione e nel loro funzionamento*”, trattata per 5 ore

Il docente di matematica ha trattato “*Gli organismi internazionali (O.N.U - F.A.O- I.M.F)* per 2 ore.

Il docente di Inglese ha sviluppato la parte del programma riguardante *la diffusione e l'utilizzazione delle informazioni fornite dalle piattaforme web in una società globalizzata,* per 3 ore.

Il docente di sostegno ha sviluppato la parte del programma relativa “*Agenda 2030: disabilità ed inclusione nella U.E. – Food Waste Lo spreco alimentare*”, per 3 ore.

Il docente di Lab. Servizi di enogastronomia ha sviluppato la parte del programma relativa “*la vita sott'acqua e l'ecosostenibilità dell'ambiente marino*” per 3 ore.

UDA

I docenti sono concordi nel decidere che il lavoro dell'UDA svolto in ciascuna disciplina, per un totale di 30 ore, venga riportato all'interno della programmazione iniziale del docente come un modulo specifico, così come le singole valutazioni dovranno comparire nel registro elettronico.

- Scienze dell'alimentazione: 10 ore (8 ore di Lezione sul Made in Italy e 2 ore simulazione prova scritta sul Mady in Italy)
- Sala: 5 ore tratterà (Disposizioni organiche per la valorizzazione, promozione e tutela del Made in Italy)
- Cucina: 5 ore Il docente tratterà argomenti di enogastronomia (prodotti tipici del Made in Italy)
- Lingua francese: 5 ore La prof tratterà le tematiche della sostenibilità, Ambientale e alimentare.
- Italiano: 5 ore (Calvino La letteratura Made in Italy)

Sono stati individuati infine i seguenti strumenti di verifica e valutazione:

- prova strutturata e test somministrato da ciascun docente, nell'ambito delle ore stabilite nella progettazione

La valutazione finale di ciascun alunno è scaturita dalla media dei voti registrati dai singoli docenti che hanno preso parte al progetto e concorso nell'insegnamento trasversale della materia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO
La griglia relativa al colloquio fornita dal Ministero per gli Esami di Stato
a.s. 2022/23

Modalità operative per la seconda prova scritta, testo della simulazione della prova e griglia di valutazione

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti 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 curricolo, 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.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegare 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	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
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	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -

In riferimento alla suindicata materia, viene applicato, nell'anno, il Nuovo Ordinamento degli Istituti Professionali (Decreto Legislativo 61/2017); esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta la quale non è più incentrata sulle discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali d'indirizzo. È un'unica prova relativa alla materia di Scienza e cultura dell'Alimentazione, integrata con le materie di Enogastronomia e Sala e Vendita, per cui il Ministero fornirà la “cornice nazionale generale di riferimento” e le commissioni costruiranno le tracce, declinando le indicazioni ministeriali, secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola. Conseguentemente alla comunicazione ministeriale che ha reso invariate le modalità di effettuazione e somministrazione della seconda prova, il corpo docenti ha strutturato una simulazione incentrata su un percorso ben definito. Di seguito è riportato il testo della simulazione somministrato agli alunni nella prima metà di maggio e la relativa griglia di valutazione.

*SIMULAZIONE 2° PROVA ESAME DI STATO ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE*

Indirizzo: I.P.S.S.E.O.A. – Istituto Professionale di Stato per i Servizi di
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Simulazione della seconda prova multidisciplinare 07/05/2024 Classe 5T

Tema di : scienza e cultura dell'alimentazione + Laboratorio dei servizi enogastronomici "settore cucina" +
"settore sala e vendita"

VERSO UN'ALIMENTAZIONE Più SOSTENIBILE

Documento introduttivo

Entro il 2050, la popolazione mondiale sarà di 9 miliardi di persone, e con tale crescita aumenterà anche la domanda alimentare. In più, le regioni più sviluppate del pianeta consumano più cibo di quanto necessitano e molti tipi di alimentazione sono ricchi di prodotti alimentari di origine animale che incidono negativamente sull'ambiente. Per garantire cibo a sufficienza per le generazioni future e al tempo stesso minimizzarne l'impatto ambientale, è necessario passare a produzioni alimentari più sostenibili e cambiare le nostre abitudini a tavola. Secondo la definizione della FAO, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura, l'alimentazione sostenibile è quella che ha un ridotto impatto ambientale e al tempo stesso soddisfa le linee guida nutrizionali, è economica, accessibile e culturalmente accettabile. Ma quali cambiamenti bisogna apportare per raggiungere questo obiettivo?

Consigli pratici per una dieta sana e sostenibile:

1. Mangiare più frutta e verdura: frutta e verdura fanno bene alla salute. e la maggior parte ha un basso impatto ambientale....
2. Mangiare prodotti locali e di stagione: gli alimenti coltivati localmente possono essere una scelta sostenibile, se scegliamo quelli che sono di stagione nella zona in cui viviamo....
3. Evitare di mangiare più del necessario, soprattutto quando si tratta di dolcetti: consumare solo ciò di cui abbiamo bisogno riduce la domanda dell'approvvigionamento alimentare diminuendone la produzione in eccesso. Aiuta anche a mantenerci sani ed evitare un eccessivo aumento di peso...
4. Sostituire le proteine animali con quelle vegetali: in generale, per produrre proteine di origine animale (in particolare quelle derivanti dalla carne di manzo), sono necessarie maggiori risorse rispetto a quante ne richiedono le proteine di origine vegetale (come fagioli legumi e alcuni cereali). Un'alimentazione a base vegetale apporta anche dei benefici alla salute: gli alimenti di origine vegetale forniscono più fibre e hanno un contenuto di grassi saturi inferiore, che possono entrambi contribuire a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari. Per chi mangia carne, limitarne il consumo a uno o due volte a settimana.... può aiutare a ridurre la nostra impronta ecologica.
5. Scegliere i cereali integrali: la produzione di cereali non raffinati generalmente richiede meno risorse rispetto a quelli raffinati, in quanto richiede meno fasi di lavorazione. Fanno anche bene alla salute, perché riducono il rischio di malattie cardiovascolari, del diabete di tipo 2 e di sovrappeso...
6. Scegliere i frutti di mare sostenibili: il pesce è una buona fonte di acidi grassi omega-3 che contribuiscono al mantenimento della capacità visiva normale, alla normale funzione cerebrale e alla salute del cuore. Lo sfruttamento eccessivo di pesce sta però portando all'esaurimento delle riserve di pesce selvatico.
7. Mangiare con moderazioni latticini: pur avendo un impatto ambientale importante, i latticini prodotti caseari rappresentano un'importante fonte di proteine, calcio e aminoacidi essenziali e aiutano a

ridurre il rischio di diverse malattie croniche..... Consuma quotidianamente latticini e prodotti caseari scremati e non dolcificati, ma con moderazione....

8. Evitare imballaggi inutili: gli imballaggi alimentari, specialmente se realizzati con materiali non riciclabili, possono avere un impatto enorme sull'ambiente....
9. Bere acqua del rubinetto: in Europa, gli standard di qualità e sicurezza dell'acqua sono alti. Pertanto, anziché acquistare l'acqua in bottiglia, possiamo riempire una bottiglia riutilizzabile con l'acqua del rubinetto tutte le volte che vogliamo. Il costo dell'acqua del rubinetto è minimo rispetto a quello dell'acqua in bottiglia e riduce la nostra impronta ecologica.

(fonte: [https://www.alimneti-salute.it/notizia/eufic-verso-una](https://www.alimneti-salute.it/notizia/eufic-verso-una-alimentazione-più-sostenibile) alimentazione-più sostenibile Eufic European Food Information Council, 21 maggio 2019)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Si cita che “i prodotti alimentari di origine animale... incidono negativamente sull'ambiente”. Facendo riferimento al testo, il candidato ne riferisca la motivazione
- Con riferimento “all'alimentazione sostenibile” il candidato ne illustri il significato, precisando che Cosa è la FAO.
- Nel testo si cita la necessità di “ridurre la nostra impronta ecologica”. Il candidato illustri il significato “dell'impronta ecologica”.

B. Con riferimento alla produzione di un testo il candidato utilizzando le conoscenze acquisite riferisca i punti fondamentali che caratterizzano il rapporto tra alimentazione e sostenibilità. In particolare:

- riferisca, anche con degli esempi, il ruolo della filiera corta per una maggiore sostenibilità alimentare-ambientale;
 - riporti il modello della doppia piramide alimentare-ambientale, illustrandone le principali caratteristiche.
- *Competenze professionali per il settore cucina

C.1 Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover proporre un menù tipico di una regione italiana comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 10 persone anziane, che rispetti i criteri di una dieta equilibrata. In particolare:

- riporti il menù tipico regionale che intende proporre utilizzando ingredienti a “km 0” e di stagione;
- spieghi perché l'uso della “cottura a vapore” e a “basse temperature” costituiscano un progresso significativo nel garantire la qualità nutrizionale di cibi;
- con riferimento a un prodotto di quarta o quinta gamma a scelta, riferisca un vantaggio e uno svantaggio del suo impiego;

D.1 Il candidato concluda predisponendo al gruppo di persone anziane una breve nota informativa che riporti tre azioni per uno stile di vita salutare e rispettoso dell'ambiente

*Competenze professionali per il settore di sala vendita

C.2 Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover promuovere un vino a produzione “biologica” e del proprio territorio. In particolare:

- supponga di parlare di fronte a un gruppo di turisti enogastronomici e di dover promuovere un vino DOP e un prodotto alimentare DOP o IGP a sua scelta, spiegandone la produzione e le caratteristiche nutrizionali e quelle organolettiche

- riferisca le tecniche che vanno utilizzate per un corretto abbinamento cibo-vino

D.2 Il candidato concluda riferendo in maniera sintetica, quale tra le esperienze maturate a scuola o in altre attività professionalizzanti, sia stata più significativa per la sua formazione di esperto venditore in sala o al bar.

Per i punti C e D di entrambi gli indirizzi è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE -

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Percorso didattico finalizzato alla preparazione del colloquio d'esame

La preparazione finalizzata al colloquio d'esame, già monitorata e verificata con una simulazione, cui seguirà una seconda prova dello scadere dell'anno, è stata svolta affrontando i seguenti elementi tematici, esemplificati da immagini significative tratte dal mondo dell'arte e dei media, secondo percorsi multidisciplinari realizzati nel corso dell'anno scolastico, aventi come fulcro i programmi di Italiano e Storia.

- 1. Il mare**
- 2. La montagna**
- 3. Lo spazio cosmico e interstellare**
- 4. L'arte**
- 5. La città**
- 6. La campagna**
- 7. La strada**
- 8. I mezzi di trasporto e di locomozione**
- 9. Il cinema**
- 10. La guerra**
- 11. La tecnologia**
- 12. L'amore**

PROGRAMMA DI ITALIANO DELLA CLASSE V° T

POSITIVISMO, NATURALISMO E VERISMO

Positivismo e Naturalismo francese

GIOVANNI VERGA

Vita, opere e poetica

Le novelle: caratteri generali

da Vita dei campi

“Rosso Malpelo”

“La lupa”

da Novelle rusticane

“La roba”

I Malavoglia: trama e caratteri generali

“I capitolo”

Mastro-don Gesualdo: trama e caratteri generali

SIMBOLISMO E DECADENTISMO

Introduzione generale

Il Decadentismo in Francia e in Italia

GIOVANNI PASCOLI

Vita, opere e poetica

La poetica del “fanciullino”

Myricae : caratteri generali

“Lavandare”

“Il temporale”

“Il lampo”

“L’assiuolo”

Canti di Castelvecchio : caratteri generali

“Il gelsomino notturno”

GABRIELE D'ANNUNZIO

Vita, opere e poetica

Il Piacere : trama e significato

Alcyone : caratteri generali

“La pioggia nel pineto”

L'ETÀ DELLE AVANGUARDIE

IL FUTURISMO

Caratteri generali

MARINETTI: Vita, pensiero e poetica

“Manifesto del Futurismo”

“Zang tumbtumb”

L'aspetto ludico del Futurismo– *ALDO PALAZZESCHI*: Vita, opere e poetica

“Lasciatemi divertire”

GIUSEPPE UNGARETTI

Vita, opere e poetica

Dal Porto sepolto a L'allegria

• “Veglia” • “Sono una creatura” • “Soldati” • “Fratelli” • “San Martino del Carso” •

“Mattina”

Sentimento del tempo: caratteri generali

Il dolore: caratteri generali

EUGENIO MONTALE

Vita, opere e poetica

Ossi di seppia: caratteri generali

“Non chiederci la parola” • “Meriggiare” • “Spesso il male di vivere”

• Le occasioni : caratteri generali

“La casa dei doganieri” • “Non recidere forbice”

La Bufera a Satura : caratteri generali

L'ERMETISMO

Caratteri generali

SALVATORE QUASIMODO

Vita, opere e poetica

“Ed è subito sera”

“E come potevamo noi cantare”

ITALO SVEVO

Vita, opere e poetica

La coscienza di Zeno: trama e caratteri generali

• “Il capitolo del fumo” • “L’esplosione finale”

LUIGI PIRANDELLO

Vita, opere e poetica

La narrativa – Le novelle: caratteri generali

“La patente”

“Il treno ha fischiato”

La narrativa – I romanzi: caratteri generali.

Il fu Mattia Pascal: trama e caratteri generali

Uno, nessuno, centomila: trama e caratteri generali

“Un paradossale lieto fine”

PRIMO LEVI

Vita, opere e poetica

Se questo è un uomo: trama e caratteri generali

“Questo è l’inferno”

PIER PAOLO PASOLINI

Vita, opere e poetica

Ragazzi di vita: trama e caratteri generali

“Il ferrobèdò”

LEONARDO SCIASCIA

Vita, opere, pensiero e poetica

Il giorno della civetta: trama e caratteri generali

“L’ interrogatorio di Don Mariano”

ITALO CALVINO

Vita, opere, pensiero, le poetiche

Il sentiero dei nidi di ragno: trama e caratteri generali

Le città invisibili: trama e caratteri generali

“Tamara”

Palomar: trama e caratteri generali

“Il museo dei formaggi”

Se una notte d’inverno un viaggiatore: trama e caratteri generali

“Stai per cominciare a leggere”

Nel corso dell’anno è stato affrontato, a latere del programma presentato, un percorso interdisciplinare avente come oggetto alcuni elementi caratterizzanti l’Italia a livello geografico, storico, culturale e sociale, che la rappresentano in maniera simbolica. Tale percorso si pone come obiettivo fondamentale quello di ricavare contenuti, metodologia e dimestichezza ai fini dello svolgimento del colloquio d’esame.

Libro di testo: A. RONCORONI, M.M. CAPPELLINI, E. SADA - Noi c’eravamo, A.

Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada

Montalto di Castro, 13 maggio 2024 Il docente

Prof. Pietro Riccioni

RELAZIONE DI ITALIANO DELLA CLASSE V° T

La classe V° T denota, nonostante le sue buone potenzialità, mediamente una limitatapreparazione, soprattutto per quel che concerne l’assimilazione dei contenuti, a causa di un impegno profuso inferiore alle aspettative. Non mancano comunque alcune punte di eccellenza. Classe abbastanza indisciplinata, ribelle e polemica, con la quale bisogna spesso adoperare le maniere forti, non riesce a dare il meglio di sé nemmeno quando è richiamata perentoriamente alle sue responsabilità. Va detto che, nei compiti scritti, se riescono a incrociare delle tematiche che suscitano un certo interesse, potrebbero essere anche nel complesso capaci di esprimere discreti contenuti. Al momento emergono delle particolarità abbastanza critiche, compresi alcuni soggetti certificati, i quali hanno spesso denotato una sostanziale, oggettiva, fragilità nelle capacità di espressione e di rielaborazione.

Ci si è avvalsi prevalentemente di una metodologia basata sulla lezione frontale, supportata dall’uso costante, oltre che del libro di testo, di elementi telematici e digitali.

Montalto di Castro 13 maggio 2024

Il docente

Pietro Riccioni

PROGRAMMA DI STORIA DELLA CLASSE V°T

1. L'Italia industrializzata e imperialista (l'età giolittiana)
2. L'Europa verso la guerra
3. La prima guerra mondiale
4. Una pace instabile
5. La rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
6. Mussolini, "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. Il crollo del comunismo
14. L'Italia repubblicana

Libro di testo utilizzato: VITTORIA CALVANI – Storia e progetto

Montalto di Castro 13 maggio 2024

Il docente

Pietro Riccioni

RELAZIONE DI STORIA DELLA CLASSE V T

In Storia, disciplina in cui le competenze sono strettamente legate allo studio attento e ininterrotto dei processi e delle loro interazioni sull'asse sincronico-diacronico, il risultato medio è stato spesso altalenante, se si eccettuano sparuti elementi eccellenti che hanno sempre dimostrato costanza e continuità. L'apprendimento medio complessivo non si estende oltre la nozione cronologica dei fenomeni e degli eventi.

Per quanto riguarda la metodologia, ci si è avvalsi prevalentemente della lezione frontale, utilizzando, oltre al libro di testo, materiale digitali e audiovisivi.

Libro di testo: Vittoria Calvani – La storia intorno a noi

Montalto di Castro 13 maggio 2024

Il docente

Pietro Riccioni

**PROGRAMMA SVOLTO dal 12 gennaio 2024
IIS “A. Farnese”**

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER SERVIZI ENOGASTRONOMICI e OSPITALITA’
ALBERGHIERA - IPSEOA – CAPRAROLA (VT) sede di Montalto di Castro**

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Bataloni Claudia

LIBRO DI TESTO: Silvano Rodato “Alimentazione oggi” ed. Clitt

Classe 5 T – A.S. 2023-2024

1. FINALITA’ DELLA DISCIPLINA

La disciplina di “Scienza e Cultura dell’Alimentazione” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale:

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull’evoluzione dei bisogni e sull’innovazione dei processi di servizio;*
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;*
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell’osservanza degli aspetti deontologici del servizio;*
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell’ambiente e del territorio;*
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.*

2.COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Contributo che può offrire l’Asse Scientifico tecnologico per lo sviluppo delle competenze chiave di Cittadinanza:

1. IMPARARE A IMPARARE: Schematizzare un argomento. Costruire una mappa concettuale, ricavando informazioni da un testo. Integrare gli appunti di lezione con le informazioni del libro di testo.
2. PROGETTARE: Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti.
3. RISOLVERE PROBLEMI: Esercitare strategie per prendere decisioni per progettare soluzioni e/o per mettere a punto soluzioni diverse, per individuare guasti e disfunzioni (le disfunzioni ambientali, sanitarie, alimentari). Esercitare processi cognitivi, quali il riconoscimento e la comprensione di un dato problema, la formulazione di un problema, la scelta di una strategia di risoluzione di un problema e la riflessione e la comunicazione della soluzione del problema.
4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: Individuare e descrivere cause ed effetti dei fenomeni.
5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI: Leggere e interpretare tabelle e grafici. Reperire informazioni da testi di vario tipo, da internet. Allenare il pensiero degli alunni a dare un senso alla frammentarietà delle informazioni, a ritrovare il filo che connette le parti, imparando a selezionare ciò che è importante e scartando ciò che è superfluo.
6. COMUNICARE: Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.

7. COLLABORARE E PARTECIPARE: Partecipare all'attività didattica con interventi pertinenti e costruttivi.

8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: Interagire positivamente con i compagni e con i docenti

Obiettivi di apprendimento

	Conoscenze (I nuclei fondamentali sono indicati in grassetto)	Abilità (Gli obiettivi minimi sono indicati in grassetto)
2. Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione	Definizione e classificazione degli additivi, sicurezza e criticità, additivi alimentari per l'arte bianca e la pasticceria, coadiuvanti tecnologici, aromatizzanti. Testo unico sulla salute e sicurezza (D.Lgs.81/08), pericolo e rischio, matrice del rischio, prevenzione e protezione, soggetti coinvolti nella sicurezza, servizio di prevenzione e protezione, vigilanza, gestione dell'emergenza, procedure di evacuazione, obbligo di formazione dei lavoratori	Saper classificare i vari tipi di additivi. Conoscere i principi base del TUSL e la differenza tra pericolo e rischio. Elencare i vari componenti dell'organigramma per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro.
3. Alimentazione e equilibrata in condizioni fisiologiche	Alimentazione equilibrata, definizione dei termini in campo dietetico, formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata, valutazione dello stato nutrizionale, peso teorico e IMC o BMI, peso teorico durante l'accrescimento, massa corporea, quoziente respiratorio, fabbisogno energetico, ripartizione dei pasti, fabbisogno dei nutrienti secondo i LARN, fabbisogno proteico, lipidico, glucidico, di vitamine e sali minerali, fabbisogno di acqua, composti bioattivi, etanolo, bioenergetica, calorimetria diretta e indiretta. Metabolismo basale, termogenesi indotta dalla dieta (TID o ADS). Termoregolazione. Livello di attività fisica. Valutazione dello stato nutrizionale. Composizione corporea. Linee guida per una sana alimentazione (2018), importanza di una restrizione calorica intelligente, modelli alimentari, l'esperienza americana dalla piramide al piatto alimentare, dieta mediterranea e modelli alimentari italiani. Dieta	Saper formulare una semplice dieta equilibrata per un adulto e un'adolescente. Conoscere la formula per il calcolo dell'IMC. Distinguere massa magra da massa grassa. Conoscere le definizioni di FE, MB, LAF e TID Riconoscere tutte le variabili dei LARN per una dieta equilibrata. Elencare e argomentare le linee guida per una sana alimentazione italiana. Saper leggere e interpretare i messaggi nutrizionali della piramide della dieta mediterranea e del piatto alimentare. Riconoscere le raccomandazioni dietetiche del periodo evolutivo e dell'anziano. Saper calcolare il fabbisogno dello sportivo e leggere la piramide motoria dell'idratazione

	<p>equilibrata nella varie fasce d'età : alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, nella prima infanzia allattamento e svezzamento, alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare, alimentazione nell'adolescenza, dieta di mantenimento in età adulta, alimentazione nella terza età. Alimentazione dello sportivo, le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione, sport e radicali liberi.</p>	
<p>4. Alimentazione e nella ristorazione e tipologie dietetiche</p>	<p>Tipologie di ristorazione: commerciale, collettiva, catering e banqueting, menù funzionali alle esigenze dietetiche della clientela, tipologie di menù, menù ciclico e rotativo, dichiarazione nutrizionale e di allergeni, ristorazione veloce: i fast food. Slow food la risposta italiana alla ristorazione veloce, ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria e assistenziale. Stili alimentari e tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta eubiotica, macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, paleodieta, dieta nordica, dieta giapponese di Okinawa, limiti delle diete dimagranti, dieta Dukan</p>	<p>Conoscere le varie tipologie di ristorazione e di menù nonché la dichiarazione nutrizionale nelle varie tipologie di ristorazione. Individuare e riconoscere le caratteristiche delle diverse tipologie dietetiche . Riconoscere i limiti delle diete dimagranti</p>
<p>5. Dieta in particolari condizioni patologiche</p>	<p>Alimentazione e salute, obesità, stima e classificazione dell'obesità, malattie correlate, indicazioni dietetiche e sindrome metabolica. Apparato cardiocircolatorio e malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, indicazioni dietetiche, ipertensione e indicazioni dietetiche. Diabete di tipo 1-2 e gestazionale, complicanze croniche del diabete, indice glicemico e carico glicemico, indicazioni dietetiche. Malattie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, ulcera peptica, sindrome del colon irritabile, morbo di Crohn, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi, diarrea, meteorismo, flatulenza e aerofagia,</p>	<p>Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie. Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi ipertensione e diabete. Riconoscere i disturbi dell'apparato digerente e proporre le indicazioni dietetiche più adatte. Riconoscere il ruolo dell'alimentazione dei tumori e le regole da seguire per la loro prevenzione. Individuare strategie per la prevenzione dell'abuso alcolico. Saper proporre una dieta per prevenire la carenza di nutrienti. Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze. Individuare una dieta nei casi di celiachia, favismo e intolleranza al</p>

	<p>disturbi epatici. Alimentazione e tumori : tumore formazione e propagazione, fattori cancerogeni e anticancerogeni, le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro, la regola dei 5 colori della frutta e verdura. Disturbi del comportamento alimentare : anoressia e bulimia nervosa, altri DCA (BED e sindrome da alimentazione notturna), approccio terapeutico. Consumo e abuso di bevande alcoliche. Malattie da carenza di nutrienti : malnutrizione proteico- calorica e da micronutrienti (vitamine e sali minerali), biodisponibilità dei nutrienti, anemia, insufficienza renale, calcolosi renale, gotta, osteoporosi. Reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranze alimentari (enzimatiche, farmacologiche, indefinite) : al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia. Alimenti consentiti e ruolo degli OSA</p>	<p>lattosio. Conoscenza dei principali DCA.</p>
<p>6. Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del Made in Italy</p>	<p>Culture alimentari legate alla religione, induismo, buddismo, ebraismo, islamismo, cristianesimo e relative regole alimentari. Antropologia e alimentazione, triangolo culinario, tabù alimentari, gusto e disgusto del cibo e paradosso dell'onnivoro, consumi alimentari in Italia e legge di Engel, spesa delle famiglie per i consumi e nuove tendenze. Tutela del settore agroalimentare italiano, filiera agroalimentare, etichettatura d'origine dei prodotti di qualità, comunicazione pubblicitaria e valorizzare il Made in Italy con il turismo enogastronomico.</p>	<p>Saper elencare le principali regole alimentari dell'ebraismo, islamismo e cristianesimo. Saper distinguere un tabù alimentare da uno religioso. Riconoscere l'etichettatura di origine dei prodotti di qualità e le relative sigle. Saper descrivere come si dovrebbe tutelare e promuovere il Made in Italy.</p>
<p>Ed.Civica (unità di apprendimento 1) per un totale di 10 ore</p>	<p>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile, distribuzione delle risorse della terra, consumo di suolo in Italia, l'acqua e l'aria, cambiamenti climatici, effetto serra, lo sviluppo sostenibile, Agenda 2030, filiera agroalimentare e impronta ecologica, filiera corta o a Km 0, spreco produttivo, la carta di</p>	<p>Riconoscere l'importanza dello sviluppo sostenibile. Saper individuare la filiera agroalimentare corta rispetto ad una lunga. Saper mettere in relazione le scelte alimentari di un individuo con l' impatto ambientale. Conoscere i 17 punti dell'agenda 2030</p>

Rispetto alla programmazione iniziale presentata dalla precedente docente sono stati aggiunti diversi argomenti : aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del Made in Italy (UDA n.6). Sono state inoltre svolte 10 ore di UDA sul marchio di qualità e Made in Italy.

La precedente docente che ha presentato il programma ad inizio anno scolastico ha svolto le Unità didattiche dalla 1 alla 2 in relazione ad i seguenti argomenti:

1.Sistemi produttivi in agricoltura

agricoltura convenzionale, integrata, biologica, nuovi prodotti alimentari: Alimenti alleggeriti o “light”. Alimenti arricchiti o fortificati. Alimenti funzionali o functional foods (probiotici, prebiotici, simbiotici). Novel food. Alimenti di gamma. Convenience food. Alimenti per gruppi specifici (FSG). Alimenti OGM. Alimenti integrali. Integratori alimentari. Nutrigenomica e nutraceutica. Nanotecnologie. Qualità alimentare. Certificazioni di qualità (cenni).

2.Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

Sicurezza alimentare e tipi di contaminazione: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Contaminazione da metalli pesanti, IPA e PCB. Modalità di contaminazione, prioni e malattie prioniche. Virus. Epatite A. Batteri, classificazione e riproduzione batterica. Spore batteriche. Crescita batterica. Tossine batteriche. Funghi microscopici: lieviti e muffe. Intossicazioni da muffe. Principali malattie da contaminazione. Infezioni alimentari: Salmonellosi, Tifo e paratifo, Listeriosi, Dissenteria bacillare o Shigellosi, Campilobatteriosi, Gastroenterite da Escherichia coli e Colera. Intossicazioni alimentari: Botulismo e intossicazione da stafilococco. Tossinfezioni alimentari: Tossinfezione da Clostridium perfringens e da Bacillus cereus. Parassitosi: Malattie da protozoi: Amebiasi, Giardiasi, Toxoplasmosi. Infestazione da vermi: Teniasi, Echinococcosi, Trichinosi, Ossiuriasi. Anisakidosi. Igiene nella ristorazione e Sistema HACCP. Requisiti generali di igiene, igiene dei locali, delle attrezzature e del personale. Il sistema HACCP. Prima fase:pianificazione preliminare. Seconda fase: i sette principi dell’HACCP. Cinque punti chiave per alimenti più sicuri (cenni).

Montalto di Castro, lì 13 maggio 2024

La docente
Prof.ssa Bataloni Claudia

IIS “A. Farnese”

**ISTITUTO PROFESSIONALE PER SERVIZI ENOGASTRONOMICI e OSPITALITA’
ALBERGHIERA - IPSEOA – CAPRAROLA (VT) sede di Montalto di Castro**

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 5°T a.s. 2023-2024

Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente: Bataloni Claudia

RELAZIONE FINALE

1.Descrizione della classe : la classe è composta da 18 alunni, 11 maschi e 7 femmine. Ci sono dei ripetenti. Ho avuto modo di conoscere la classe solo a partire dal 12 gennaio 2024, a fine primo quadrimestre quando mi è stata assegnata la supplenza. I primi mesi dell'anno scolastico la classe è stata

seguita da un'altra docente. Dal punto di vista disciplinare la classe risulta molto vivace, mostrando spesso atteggiamenti poco corretti e rispettosi. Solo una parte della classe ha avuto un comportamento serio con sufficiente senso di responsabilità.

2. Interesse e profilo degli alunni: classe di livello sufficiente con conoscenze pregresse scarse-modeste; l'interesse per la materia non è stato notevole durante l'anno; alcuni alunni hanno dimostrato un impegno, a scuola e nello studio a casa, altalenante e non sempre coerente e proficuo, con tempi di attenzione piuttosto brevi e frammentari. La frequenza scolastica è stata caratterizzata da numerose assenze e ritardi, a volte dovute anche ai disservizi dei mezzi pubblici. La partecipazione alle lezioni è stata a volte passiva. Il dialogo con la classe non è stato costante, lo svolgimento delle lezioni spesso è stato ostacolato dalla non partecipazione degli alunni. Fulcro dell'insegnamento della materia sono state le lezioni frontali articolate in spiegazione degli argomenti trattati dal libro di testo e la messa a disposizione di mappe concettuali, schemi e riassunti realizzati dalla docente al fine di facilitare l'apprendimento dei concetti più ostici. Si è evidenziata una disomogeneità relativamente alle conoscenze pregresse e alla scarsa propensione allo studio individuale, soprattutto a causa dell'inadeguatezza del metodo di studio e delle carenze di base con numerose lacune nella preparazione, per cui non sempre è avvenuto il recupero, nonostante i numerosi solleciti da parte dell'insegnante. Questo non ha comunque causato difficoltà nello svolgimento del programma, consentendo a chi ha risposto positivamente alla proposta educativa, di ottenere significativi miglioramenti. La situazione didattica è disomogenea e complessa: poco meno della metà degli allievi evidenziava una situazione di partenza da soddisfacente a discreta, alcuni elementi si trovavano in una situazione più complessa caratterizzata da lacune pregresse gravi o diffuse. Per quel che riguarda impegno e motivazione allo studio all'interno del gruppo classe, alcuni allievi hanno dimostrato una certa costanza, mentre una parte ha limitato i propri sforzi, a volte modesti, quando non scarsi, all'esecuzione delle verifiche orali e scritte. Al fine di motivare gli alunni si è cercato di fornire informazioni e spunti di riflessione utili. Il profitto raggiunto dai singoli alunni dipende dalla combinazione dei fattori sopra esposti e dei propri tempi di apprendimento. Per qualche alunno i risultati raggiunti si possono considerare discreti o buoni, per altri sufficienti o quasi sufficienti.

3. Programma svolto : Le verifiche sono state regolari con almeno 2 compiti scritti ed almeno 2-3 verifiche orali per ciascun quadrimestre; la verifica del grado di apprendimento è avvenuta mediante prove scritte e interrogazioni effettuate sia in itinere che a conclusione dei moduli, ma anche le discussioni in gruppo sono state utili per accertare la comprensione degli argomenti e facilitare la dimestichezza con i mezzi espressivi più idonei. Si è sollecitata altresì un'autovalutazione obiettiva del proprio apprendimento rispetto all'impegno profuso. La valutazione finale terrà conto delle capacità espositive, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle potenzialità di ciascun alunno e della progressione rispetto ai livelli iniziali. Nonostante le difficoltà oggettive il programma è stato svolto coerentemente con la programmazione presentata di inizio anno scolastico aggiungendo anche degli argomenti e tenendo conto degli obiettivi previsti nelle riunioni per i dipartimenti disciplinari, senza mai perdere di vista il raggiungimento di obiettivi minimi e irrinunciabili.

4. Rapporti con le famiglie ed i colleghi : I rapporti con le famiglie sono stati quasi assenti; buoni e proficui quelli con i colleghi del consiglio di classe.

5. Sintesi situazione finale: Alcuni alunni hanno dimostrato di saper affrontare in modo discreto uno studio più tecnico ma nella maggior parte dei casi hanno dimostrato di saper affrontare in modo quasi sufficiente gli argomenti trattati.

Montalto di Castro, li 13 maggio 2024

La docente
Prof.ssa Bataloni Claudia

DISCIPLINA: MATEMATICA

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCENTE: ZANNONI ALESSIO

CLASSE 5°T

LIBRO DI TESTO: SASSO LEONARDO, FRAGNI ILARIA

***COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A +
EBOOK+ / QUADERNO DI RECUPERO 1***

EDITORE:PETRINI

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(Dominio)

Codominio di una funzione.

Classificazione delle funzioni.

Grafico per punti di una funzione

Simmetria di una funzione: funzioni pari/dispari

Richiami sulla retta e parabola.

MODULO N°2: LIMITI E FUNZIONI CONTINUE

UNITÀ 1: LIMITI

Nozione di limite.

Studio dei 4 casi di limite.

Limite finito per $x \rightarrow x_0$; limite infinito per $x \rightarrow x_0$.

Limite finito per $x \rightarrow$ infinito; limite infinito per $x \rightarrow$ infinito .

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.

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 REALE E SUA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA

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

Passi necessari per lo studio della funzione $y=f(x)$

Interpretazione del grafico di una funzione reale di variabile reale.

Determinazione del dominio.

Ricerca di eventuali intersezioni con gli assi.

Determinazione dei punti di discontinuità.

Ricerca di eventuali asintoti verticali, orizzontali, obliqui.

Funzioni crescenti e decrescenti.

Disegno del grafico sul piano cartesiano.

Montalto di Castro, 13-05-2024

Il Docente
Prof. Zannoni Alessio

RELAZIONE FINALE DI MATEMATICA

CLASSE: VT- Enogastronomia

AS: 2023 / 2024

DOCENTE : ZANNONI ALESSIO

La classe 5T è composta da 18 alunni regolarmente frequentanti, vede al suo interno la presenza di due alunni caratterizzati da certificazione di disabilità (L.104) che hanno seguito la programmazione di classe ad obiettivi minimi, specificata nei relativi PEI, unitamente a tre alunni DSA/BES. L'attività didattica, per la materia di matematica è stata caratterizzata dalla partecipazione costante e proficua della maggioranza degli alunni, che hanno ottenuto risultati globalmente più che sufficienti; 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, con un conseguente inevitabile rallentamento dello svolgimento del programma, vista anche la lentezza generalizzata 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. Dal punto di vista disciplinare, gli alunni, pur dimostrando di recepire in modo sufficientemente adeguato gli argomenti caratterizzanti la proposta didattica, hanno manifestato spesso un comportamento superficiale e poco responsabile che talvolta ha costituito elemento di disturbo della lezione, rallentando e rendendo difficile il raggiungimento degli obiettivi prefissi, pregiudicando l'efficacia dell'attività didattica. Analizzando i risultati ottenuti, 3 alunni hanno ottenuto risultati sufficienti, 12 alunni si sono distinti con risultati superiori alla sufficienza (discreti/buoni); 3 alunni, con profitto mediocre, evidenziano ancora lacune

nella preparazione di base, dovute essenzialmente ad una frequenza discontinua e scarso impegno. 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 13 maggio 2024

Il docente Prof. Zannoni Alessio

I.I.S. "ALESSANDRO FARNESE"
SEDE DI MONTALTO DI CASTRO
TECNICO DEI SERVIZI ALBERGHIERI E DI RISTORAZIONE
RELAZIONE FINALE

MATERIA:

TECNICA PROFESSIONALE PER I SERVIZI di ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE: V sez^oT

DOCENTE: Prof ssa Giuseppina Perugini

Anno Scolastico 2023/2024

Libro di testo in uso: S. RASCIONI – F. FERRIELLO "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - ACCOGLIENZA TURISTICA" - Ed. Tramontana.

La classe è costituita da 18 alunni, di cui 11 maschi e 7 femmine, che la docente ha seguito soltanto in questo ultimo anno. Durante il corso dell'anno scolastico una parte degli alunni non si è spesso dimostrata disponibile al dialogo educativo e a rispondere attivamente agli stimoli offerti dalla docente, mentre l'altra parte della classe ha partecipato con senso di responsabilità e in modo costruttivo alle lezioni. Da tutto ciò è derivato che alcuni alunni hanno acquisito una buona/ottima autonomia nell'esposizione e nell'acquisizione dei concetti appresi, mentre gli altri hanno evidenziato una preparazione frammentaria e la necessità di essere guidati durante le verifiche.

La relazione della docente con la classe non sempre è stata positiva a causa del comportamento talvolta non rispettoso e consono all'ambiente scolastico, da questo sono derivati momenti di tensione e discussione che hanno impedito il regolare svolgimento delle lezioni.

I livelli di apprendimento sono complessivamente discreti: si mette in rilievo il fatto che un gruppo ha raggiunto livelli di apprendimento buoni/ottimi, mentre un secondo gruppo presenta una preparazione sufficiente.

Per quanto sopra rilevato la docente non è riuscita a svolgere l'intera programmazione didattica prevista all'inizio dell'anno scolastico.

Obiettivi specifici e di apprendimento (conoscenze/abilità/competenze):

- conoscenza degli argomenti e degli elementi caratterizzanti la disciplina
- analisi ed elaborazione dei contenuti.

Contenuti del programma: vedi programma svolto.

Metodi d'insegnamento: lezione frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo, problem solving.

Mezzi e strumenti di lavoro: testo in adozione, codice civile, quotidiani e riviste specializzate.

Spazi: aula della classe e LIM, piattaforme digitali.

Tempi: I e II quadrimestre

Strumenti di verifica: verifiche orali e scritte in itinere e sommative.

Criteri di misurazione e valutazione: interesse e partecipazione, conoscenze acquisite a livello di apprendimento e rielaborazione, abilità espressive e pratiche.

Il Docente

Prof.ssa Giuseppina Perugini

**PROGRAMMA DI TECNICA PROFESSIONALE PER I SERVIZI di
ACCOGLIENZA TURISTICA**

Consuntivo delle attività svolte nella classe

V B Anno scolastico 2022 - 2023

Docente: Prof.ssa Giuseppina Perugini

Libro di testo: S. RASCONI - F. FERRIELLO “GESTIRE LE IMPRESE
RICETTIVE - ACCOGLIENZA TURISTICA” - Ed. Tramontana.

MODULO A	IL MERCATO TURISTICO
unità 1/2/3/4/ 5	<ul style="list-style-type: none">- Il mercato turistico nazionale e internazionale- Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali- Le nuove tendenze del turismo
MODULO B	IL MARKETING
unità 1/2/3/4/ 5	Il marketing: aspetti generali, strategico, operativo, web marketing, marketing plan
MODULO C	PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
unità 1/2/ 3	<ul style="list-style-type: none">- La pianificazione e la programmazione- Il budget- Il business plan o piano aziendale
MODULO D	LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RICETTIVO
unità 1/2/3/4/ 5	<ul style="list-style-type: none">- Le norme sulla costituzione dell’impresa: cenni- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro. cenni- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali- I contratti delle imprese ricettive e ristorative: cenni- I contratti delle imprese di viaggio: cenni
Educazione civica	Lavoro e sviluppo sostenibile – Agenda 2030, Curriculum vitae formato formato europeo

Il Docente

Prof.ssa Giuseppina Perugini

Programma LINGUA INGLESE Classe 5T

Testo: Daily Specials, A. Caruso A. Piccigallo, Le Monnier

Presente semplice, progressivo, articoli determinativi ed indeterminativi ed uso, pronomi relativi, Wh words, preposizioni luogo e tempo, past simple, present perfect e differenze in uso, verbi irregolari ed irregolari, comparatives and superlatives.

Banqueting and catering, what is a banquet?

Different style of Banquets, cocktail style, buffet style, food stations, the plated dinner, the banquet manager's duties and functions, catering, catering banqueting and banqueting, a wedding banquet organisation.

Reading: What style of dinner service is right for your event?

Reading: Food waste and world hunger

Sommeliers and bartenders- Sommelier's job, sensory analysis of the wine, Wine making process- How wine making processes affect wine making techniques. The six steps of wine tasting, Look, swirl, sniff, sip, swish and savour. The wine making technique Picking earlier, later and at the right moment. Cold soaking and skin contact. Hot fermentation vs cold fermentation. Oak aging vs steel tanking. Cork vs steel caps. The wine aroma wheel, faults and aroma, fruit red wine fruit white wine. Wine aromas (floreale and vegetal) Wine bouquet (from mineral to aged red wine). Matching food and wine, pairing menu and wine, Mixing cocktail, bartending technique, the bartender workstation. **Dictionary:** from Acidity to winemaking processes

Healthy eating: healthy cooking, diets and nutrition, balanced diets and their benefits, food allergies and special diets, cooking healthily, nutrients and cooking, the effect of cooking on nutrition, mediterranean diet- a heart healthy eating plan, the food pyramid in mediterranean diet

The European Union Law about protected Geographical Status: PDO (protected designation of origin) PGI (Protected Geographical Indication) TSG (Traditional Speciality Guaranteed)

Purchasing and Storing Food, Buying food Buyers and Suppliers, What the Chef does, What the Buyer Does (154), Example of a standard purchasing specification (vocabulary 155), Zero miles products. An alternative method of purchasing "Zero Mile" products (156), The standard recipe, Chicken breast in sesame crust, Preparation, Serving (157);

Receiving Food Delivery and Dealing with Food Suppliers, procedure receiving food delivery (158), Complaining about a food delivery (159-160);

First in First out, How to Store Food Properly in Your Restaurant (161-162 vocabulary), Why Restaurants Should Buy Local Foods (164-165 vocabulary)

RELAZIONE DI INGLESE DELLA CLASSE V T

La classe V T evidenzia una sufficiente preparazione di base, con alcune eccellenze, sia per quanto riguarda le capacità espressive che per quel che concerne l'assimilazione dei concetti e dei contenuti, malgrado l'impegno profuso sia stato discontinuo e, nel complesso, inferiore alle aspettative. Classe indisciplinata e polemica, con la quale bisogna spesso usare le maniere forti, ma essendo vivace e dotata, essa riesce a dare il meglio di sé soprattutto quando è richiamata alle sue responsabilità. Non emergono particolarità estremamente critiche, se si eccettua due soggetti certificati, i quali hanno sempre denotato una sostanziale, oggettiva, fragilità nelle capacità di apprendimento e di rielaborazione, che si è rivelata per certi versi insormontabile e refrattaria a qualsiasi strategia operativa, frutto senz'altro, comunque, della loro condizione clinicamente documentata.

Ci si è avvalsi prevalentemente di una metodologia basata sulla lezione frontale, supportata dall'uso costante, oltre che del libro di testo, di elementi telematici e digitali.

Programma LINGUA FRANCESE classe 5°T

Blocco tematico

Unité 6: les préparations culinaires; les légumineuses; les céréales; les condiments, les aromates et les épices; les légumes et les fruits; la viande; la volaille; les produits de la pêche; les oeufs; les corps gras et les beurres composés; les fromages.

Unité 7: techniques culinaires et conservation; les techniques de cuisson au corps gras; les techniques de cuisson à la chaleur; les fonds et les fumets; les sauces; les méthodes physiques de conservation; les méthodes chimiques de conservation; les méthodes physico-chimiques et biologiques.

Unité 8: Régimes et nutrition; les groupes alimentaires; les aliments biologiques; les OGM; le régime méditerranéen; allergies et intolérances; les régimes alimentaires pour coeliacs; l'alimentation du sportif; l'alimentation de la femme enceinte; l'alimentation de l'adolescent; les troubles du comportement alimentaire; les régimes alternatifs.

Unité 9: Le monde de la pâtisserie; la pâtisserie; l'histoire de la pâtisserie; le personnel de pâtisserie; le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie; les ustensiles de pâtisserie.

Unité 10: Ingrédients et préparations de base; les ingrédients de base; les crèmes de base; les pâtes de base; le chocolat; les fruits en pâtisserie; les alternatives pour intolérants; la préparation; la conservation.

GRAMMAIRE: l'indicatif présent; le futur; le conditionnel; le passé composé; l'imparfait; les gallicismes.

Valutazioni:

DIAGNOSTICHE: accertare il livello delle competenze morfosintattiche, lessicali e socio-culturali;

IN ITINERE: rilevare l'apprendimento delle nuove conoscenze;

SOMMATIVE: rilevare le conoscenze e le competenze finali;

VALUTAZIONI SCRITTE ED ORALI: esercizi, domande a risposta aperta, comprensione e analisi del testo.

BIBLIOGRAFIA

SUBLIME OENOLOGIA (Autore: C. Duvallier – Casa Editrice Eli)

NOUVELLE GRAMMAIRE SAVOIR FAIRE (Autore: Parodi, Vallacco – CASA EDITRICE: CIDEB - Gourmet)

RELAZIONE FINALE Classe: V°T ENOGASTRONOMIA _LINGUA FRANCESE
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Sede associata di Montalto di Castro

Prof.ssa Claudia Alina Boghian

Presentazione della classe in oggetto

La classe 5T, ad indirizzo Enogastronomia, è composta da 18 allievi (7 femmine e 11 maschi). Di questi n. 2 alunni risultano con certificazione 104 (PEI) e seguono la programmazione curricolare (PEI) con obiettivi minimi. L'estrazione socio-culturale della classe è eterogenea e proviene da vari paesi dell'Alto Lazio. A conclusione del triennio, il Consiglio di classe può affermare che il percorso educativo e didattico intrapreso è realizzato nella quasi totalità dei casi con modalità differenti da alunno ad alunno. Dal punto di vista didattico e comportamentale, la classe nel corso degli anni ha sufficientemente seguito e recepito la proposta didattica raggiungendo quasi completamente gli obiettivi didattici; i docenti segnalano invece difficoltà dal punto di vista disciplinare, con casi di alunni che hanno dimostrato una involuzione negativa del comportamento.

Profitto

Dal punto di vista didattico e comportamentale, la classe nel corso di questo anno scolastico, ha seguito e recepito la proposta didattica relativa alla lingua francese, non raggiungendo del tutto gli obiettivi didattici. Gli alunni dimostrano ancora qualche difficoltà nella lettura, nella comprensione e soprattutto nell'esposizione orale della materia in oggetto. Nonostante questo nel complesso il profitto conseguito si ritiene appena sufficiente.

Disciplina e frequenza

Dal punto di vista disciplinare invece sono stati riscontrati comportamenti non idonei al contesto classe e scuola, motivo per il quale la classe e, qualche alunno nello specifico, ha avuto qualche nota disciplinare, sia nel 1 che nel 2 quadrimestre.

La frequenza è stata sempre assidua e regolare per la quasi totalità degli alunni. Solo due alunni si sono dimostrati incostanti nella partecipazione scolastica.

Montalto di Castro, 13/05/2024

Firma: Prof.ssa Claudia Alina Boghian

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE
CLASSE V T (ENOG. E OSPITALITA' ALBERG ART. ENOG.)
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Disciplina: Scienze motorie

Docente: Riccardo Danti

Ore settimanali: 2 (62 ore svolte al 15 Maggio)

Libro di testo: PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK Autore FIORINI GIANLUIGI CORETTI
STEFANO BOCCHI SILVIA

Argomenti trattati

Prevenzione degli infortuni e norme di comportamento per il mantenimento di un buono stato di salute.

Sviluppo e miglioramento dei principali sport di squadra e individuali: la pallavolo, il calcio e L'atletica leggera

Le tipologie di metabolismo e i sistemi per la produzione di energia.

I fondamentali del riscaldamento e le andature: lento, veloce e miste.

Sport praticati per il fitness e con ausilio della musica e del ritmo.

Ginnastica a corpo libero: mobilità articolare e rilassamento muscolare.

Riattivazione muscolare esercizi di stretching e esercizi a corpo libero.

Miglioramento della potenza aerobica e della resistenza muscolare alla fatica.

Creazione di percorsi motori, di esercizi e sviluppo del senso critico e creativo.

Ginnastica a corpo libero: potenziamento delle capacità condizionali.

Lo sport all'aria aperta e il benessere psico-fisico.

Il sano stile di vita alimentazione e idratazione.

L'art. 32 della costituzione Italiana e la lotta al doping

La storia delle olimpiadi antiche e moderne (Pierre de Coubertin).

Lo sport, le regole e il fair play.

Valutazioni e verifiche periodiche

Caprarola, 13/05/2024

Il Docente

RELAZIONE FINALE Della classe V T (ENOG. E OSPITALITA' ALBERG ART. ENOG.)

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

DISCIPLINA: Scienze motorie

DOCENTE: Riccardo Danti

ORE SETTIMANALI: 2

LIBRO DI TESTO: PIÙ MOVIMENTO SLIM + EBOOK Autore FIORINI GIANLUIGI
CORETTI STEFANO BOCCHI SILVIA

- Breve presentazione della classe:

La classe è composta da 18 alunni e risulta abbastanza omogenea per la partecipazione e l'impegno dimostrato nell'arco dell'anno, cercando di trovare sempre nuove situazioni di gioco e proponendo argomenti. I rapporti con il docente sono stati eccellenti e corretti nel rispetto della disciplina e del docente.

- Obiettivi e contenuti dell'attività didattica:

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- Competenze:

Conoscere e saper gestire autonomamente i comportamenti, le strutture e le funzioni corporee per un sano e corretto sviluppo psico-fisico.

Conoscere le capacità condizionali e come modificarle in relazione allo sport praticato.

Conoscenza dei principali sport di squadra ed individuali, i loro regolamenti e affinamento delle tecniche e delle tattiche a loro riconducibili.

Conoscere l'Art. 32 della Costituzione e la sua applicazione nella lotta contro il doping.

Essere capace di individuare a livello storico le manifestazioni culturali più importanti ad esso associate.

Saper applicare le regole di un corretto stile alimentare e di allenamento, prendere consapevolezza dei danni dovuti alla sedentarietà.

Conoscenza degli sport praticati all'aria aperta

Settembre/Ottobre	<p>Test iniziali di verifica e conoscenza dell'apprendimento conseguito dalla classe negli anni precedenti.</p> <p>Prevenzione degli infortuni e norme di comportamento per il mantenimento di un buono stato di salute.</p> <p>Sviluppo e miglioramento dei principali sport di squadra e individuali:</p> <ul style="list-style-type: none">La pallavoloil calcioL atletica leggera <p>Valutazioni e verifiche periodiche</p>
Novembre/Dicembre	<p>Consolidamento degli sport praticati in precedenza.</p> <p>Le tipologie di metabolismo e i sistemi per la produzione di energia.</p> <p>I fondamentali del riscaldamento e le andature:</p> <ul style="list-style-type: none">lentovelocemiste. <p>Sport praticati per il fitness e con ausilio della musica e del ritmo.</p> <p>Ginnastica a corpo libero: mobilità articolare e rilassamento muscolare.</p> <p>Valutazioni e verifiche periodiche</p>

Contenuti disciplinari

<p>Gennaio/Febbraio</p>	<p>Riattivazione muscolare esercizi di stretching e esercizi a corpo libero.</p> <p>Miglioramento della potenza aerobica e della resistenza muscolare alla fatica.</p> <p>Creazione di percorsi motori, di esercizi e sviluppo del senso critico e creativo.</p> <p>Ginnastica a corpo libero: potenziamento delle capacità condizionali.</p> <p>Valutazioni e verifiche periodiche</p>
<p>Marzo/Aprile</p>	<p>Lo sport all'aria aperta e il benessere psico-fisico. Il sano stile di vita alimentazione e idratazione.</p> <p>L'art. 32 della costituzione Italiana e la lotta al doping</p> <p>La storia delle olimpiadi antiche e moderne (Pierre de Coubertin). Valutazioni e verifiche periodiche</p>
<p>Maggio/Giugno</p>	<p>Lo sport, le regole e il fair play.</p> <p>Approfondimento sul tema dell'alimentazione e l'uso di integratori. Valutazioni finali.</p> <p>Giochi sportivi di fine anno</p>

Metodologie adottate:

La metodologia usata è stata quella facilitare lo studente tramite dimostrazioni pratiche che ne facilitino la comprensione dei gesti durante le lezioni pratiche e lezioni frontali multimediali.

Verifiche e valutazioni:

Orali e pratiche ed hanno tenuto conto anche della partecipazione e dell'impegno dimostrato della disciplina.

Livello raggiunto:

La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello eccellente sia sotto il profilo didattico che disciplinare.

Obiettivi minimi:

Gli obiettivi minimi raggiunti e ricercati riguardano la sfera della cultura dello sport come prevenzione da patologie e per uno sviluppo psico-fisico armonico.

Caprarola, 13-05-2024

Il docente
Danti Riccardo

PROGRAMMA e RELAZIONE DI RELIGIONE CATTOLICA

– Classe 5°T –

DOCENTE REFERENTE: 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 2022-2023:

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.

Montalto di Castro , 13/05/2024

Docente referente



RELAZIONE FINALE

Manila Di Gennaro: Religione Cattolica

Classe: 5^AT

Anno scolastico: 2023 – 2024

La classe V^AT dell'IPESOA "A. Farnese" - sede di Montalto di Castro ad indirizzo Enogastronomia, è composta da n°. 18 allievi (11 maschi e 7 femmine) n° 2 alunni risultano con certificazione 104/1992 (P.E.I.) e seguono la programmazione di classe con obiettivi minimi. Vi sono anche tre allievi con P.D.P. che seguono la programmazione con obiettivi minimi. La classe è di eterogenea estrazione socio – culturale provenienti da vari paesi dell'Alto Lazio.

La classe suindicata ha dimostrato nel corso del triennio un superficiale e discontinuo interesse per la disciplina, nonostante le varie strategie didattico – metodologiche messe in campo. Il clima classe negli anni è stato poco sereno e costruttivo non consentendo di sviluppare in modo anche approfondito il programma del triennio. Relativamente all'utilizzo delle conoscenze acquisite nell'effettuazione di compiti affidati e nell'applicazione concreta di quanto appreso, la maggior parte degli alunni ha dimostrato un livello appena sufficiente di assimilazione. Al termine del percorso la maggior parte degli studenti hanno dimostrato scarso interesse negli apprendimenti verso l'utilizzo consapevole delle fonti autentiche del Cristianesimo, verso la corretta interpretazione dei contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità; scarso interesse nello sviluppo di un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo con laconico e superficiale interesse sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano e all'apertura all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

Montalto di Castro 13/05/2024

Il Docente
Manila Di Gennaro

Programma svolto materia: SALA e VENDITA

Anno Scolastico: 2023-2024

classe: 5°T Cucina

- Tipologie di ristorazione
- Tipologie di menu
- La birra, ingredienti, tipologie e preparazione
- La coltivazione della vite
- L'abbinamento enogastronomico: per concordanza, per contrapposizione, per tipicità.
- Il servizio e la degustazione del vino: l'etichetta, l'apertura della bottiglia, le temperature di servizio, il servizio, la terminologia tecnica, l'abbinamento enogastronomico.
- La produzione vitivinicola italiana.
- le bevande miscelate
- Classificazione dei cocktails

Anno Scolastico: 2023-2024

classe: 5°T Sala

- La birra, ingredienti, tipologie e preparazione
- La coltivazione della vite
- L'abbinamento enogastronomico: per concordanza, per contrapposizione, per tipicità.
- Il servizio e la degustazione del vino: l'etichetta, l'apertura della bottiglia, le temperature di servizio, il servizio, la terminologia tecnica, l'abbinamento enogastronomico.
- Le bevande spiritose
- La distillazione
- Le bevande distillate
- Le regole della miscelazione e nuove tendenze
- Tipologie di cocktails

Montalto di Castro 13/05/2024

docente
Scarponi Roberto

I.I.S. FARNESE
Relazione Finale

Classe: 5°T

Materia : Sala e vendita

Docente : Scarponi Roberto

Anno scolastico : 2023/24

Il clima di classe è risultato discreto, disponibile al dialogo, non sempre, però, corretto nelle relazioni e non sempre consono alla maturità richiesta, soprattutto nella prima parte dell'anno che è stata caratterizzata da una attenzione discontinua e disomogenea, da una scarsa applicazione nello studio. La classe nel complesso si presenta abbastanza unita ma questo aspetto di coesione non ha influenzato le attività che richiedono auto-organizzazione, infatti, ha dimostrato, spesso, una scarsa disponibilità alla partecipazione alle attività scolastiche. Il processo di apprendimento, pertanto, si è svolto in un clima talvolta dispersivo e non sempre positivo e produttivo, con ricadute sul piano del rendimento scolastico.

Rendimento: Dal punto di vista delle abilità e del rendimento scolastico presenta un numero alquanto esiguo di alunni che, sorretti da una personale motivazione, si sono segnalati per capacità ed impegno, per una costante partecipazione alle attività e per una puntuale esecuzione delle consegne, raggiungendo una discreta padronanza in tutte le discipline e buone competenze nella rielaborazione dei contenuti; la maggioranza della classe presenta una preparazione che si attesta poco sopra la sufficienza, caratterizzata dalla tendenza ad un apprendimento settoriale e discontinuo e da un impegno scolastico e domestico per lo più improntato al superamento delle singole verifiche e non volto ad acquisire una più ampia e complessiva formazione. La programmazione didattica, pianificata all'inizio dell'anno, è stata sostanzialmente seguita, nonostante le indubie difficoltà causate dall'impegno non costante, dalla mancanza di approfondimento o dalle lacune di alcuni alunni. Per ciò che riguarda le competenze specifiche di indirizzo, molti ragazzi affrontano questa materia con curiosità e disponibilità anche se risulta comunque difficoltoso in genere confrontarsi con contenuti teorici. Il quadro della classe si presenta mediamente abbastanza positivo se si prende in considerazione l'aspetto professionale.

Montalto Di Castro 13 Maggio

Il Docente

Scarponi Roberto

Programma didattico svolto A/S 2023/2024	
Materia:	Laboratorio di Enogastronomia
Classe:	V °T
Docente:	Ambrosio Gennaro

SUDDIVISIONE DEGLI ARGOMENTI:

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

- 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

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

U-D11-Le certificazioni di qualità

- D.O.P
- I.G.P
- S.T.G
- P.A.T
- DE.CO
- Biologico
- Slow-Food
- Obbiettivi: riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle certificazioni previste.
- UDA: Agenda 2030
- Le specie ittiche ecosostenibili

Montalto di Castro, 13 maggio 2024

L'INSEGNANTE
Gennaro Ambrosio

RELAZIONE FINALE

CLASSE : 5°T

DOCENTE : Ambrosio Gennaro

MATERIA: Enogastronomia

A.S. 2022/2023

La classe è costituita da 18 alunni, di cui 11 maschi e 7 femmine, che la docente ha seguito soltanto in questo ultimo anno. Durante il corso dell'anno scolastico una parte degli alunni non si è spesso dimostrata disponibile al dialogo educativo e a rispondere attivamente agli stimoli offerti dalla docente, mentre l'altra parte della classe ha partecipato con senso di responsabilità e in modo costruttivo alle lezioni. Da tutto ciò è derivato che alcuni alunni hanno acquisito una buona/ottima autonomia nell'esposizione e nell'acquisizione dei concetti appresi, mentre gli altri hanno evidenziato una preparazione frammentaria e la necessità di essere guidati durante le verifiche.

La relazione del docente con la classe non sempre è stata positiva a causa del comportamento talvolta non rispettoso e consono all'ambiente scolastico, da questo sono derivati momenti di tensione e discussione che hanno impedito il regolare svolgimento delle lezioni.

I livelli di apprendimento sono complessivamente discreti: si mette in rilievo il fatto che un gruppo ha raggiunto livelli di apprendimento buoni/ottimi, mentre un secondo gruppo presenta una preparazione sufficiente.

Per quanto sopra rilevato la docente non è riuscita a svolgere l'intera programmazione didattica prevista all'inizio dell'anno scolastico.

Obiettivi specifici e di apprendimento (conoscenze/abilità/competenze):

- conoscenza degli argomenti e degli elementi caratterizzanti la disciplina
- analisi ed elaborazione dei contenuti.

Contenuti del programma: vedi programma svolto.

Metodi d'insegnamento: lezione frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche.

Mezzi e strumenti di lavoro: testo in adozione, laboratorio, e riviste specializzate.

Spazi: aula della classe e LIM, piattaforme digitali.

Tempi: I e II quadrimestre

Strumenti di verifica: verifiche orali e pratiche in itinere e sommative.

Criteri di misurazione e valutazione: interesse e partecipazione, conoscenze acquisite a livello di apprendimento e rielaborazione, abilità espressive e pratiche.

Montalto di Castro, 13 maggio 2024

L'INSEGNANTE
Gennaro Ambrosio

I.P.S.E.O.A. Caprarola
Sede di Montalto di Castro

Materia: Laboratorio enogastronomia settore cucina

Insegnante: Moschiano Eugenio

Classe: 5 ST – Sale e Vendita

“La cucina è di per se scienza, sta al cuoco farla diventare arte”

(Gualtiero Marchesi)

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO Le classi ristorative

- Che cos'è la ristorazione;
- La ristorazione commerciale;
- La ristorazione collettiva;
- Che cos'è il magazzino;
- Come vanno organizzati gli spazi del magazzino;
- Conoscenza: saper riconoscere le diverse forme di ristorazione;

MODULO Il Menù e argomento aggiuntivi il Riso

- Che cos'è il menù, esempi pratici
- I menù: aspetti generali e l'evoluzione del menù;
- La storia del Riso (argomento svolto con materiale didattico aggiuntivo, consegnata dispensa a tutti gli alunni);
- Coltivazione e lavorazione del Riso

MODULO L'autocontrollo alimentare e argomenti aggiuntivi L'Olio

- Il sistema HACCP;
- L'applicazione dell'HACCP;
- I 7 punti critici dell'HACCP;
- La storia dell'Olio (argomento svolto con materiale didattico aggiuntivo, consegnata dispensa a tutti gli alunni);
- I difetti dell'Olio;

MODULO Le tecniche di cottura e argomenti aggiuntivi Le Uova

- Che cos'è la cottura;
- Come si classificano le tecniche di cottura;
- Le Uova (argomento svolto con materiale didattico aggiuntivo, consegnata dispensa a tutti gli alunni);
- L'etichettatura delle uova;
- La classificazione delle uova;

Montalto di Castro lì 13 Maggio 2024

L'insegnante

Moschiano Eugenio

**I.I.S. “ A. FARNESE”DI CAPRAROLA
Sede di Montalto di Castro**

RELAZIONE FINALE A.S. 2023/2024

Materia: Laboratorio enogastronomia settore cucina

Insegnante: Moschiano Eugenio

Classe: 5 ST – Sale e Vendita– Montalto di Castro

La classe è costituita da 18 alunni di cui 11 maschi e 7 femmine, piuttosto vivaci. Nel corso del ciclo di studi, il gruppo classe, ha raggiunto in modo diversificato sia gli obiettivi socio affettivi, sia quelli cognitivi e in generale tutti gli alunni si sono avviati verso una positiva socializzazione.

La classe è articolata in due gruppi di cui 11 alunni hanno aderito nel corso dei loro piani di studi al progetto di Sala e Vendita e 7 alunni partecipano al percorso formativo di Approfondimento Cucina in Sala.

Nel gruppo classe aderenti al percorso formativo Approfondimento Cucina in Sala sono presenti 1 alunni H e 2 Bes come da elenco qui sotto riepilogato:

- L 'alunno **S E.** (H)
- L'alunno **C. A.** (BES ad obiettivi minimi)
- L'alunna **D.M. F.** (BES obiettivi minimi)

Valutazione Complessiva e Competenze Raggiunte:

- La valutazione degli alunni si è sempre basata sul risultato delle verifiche orali, sugli interventi sollecitati nel corso delle lezioni e sull'atteggiamento tenuto in classe da ogni singolo alunno.
- Il giudizio finale è quindi scaturito anche dal modo di relazionarsi di ogni alunno/a con i compagni, con il docente nonché dall'impegno e dall'interesse dimostrati durante le attività svolte.
- Le competenze sono state sufficientemente acquisite rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe è complessivamente migliorata.
- Per lo svolgimento delle lezioni sono stati utilizzati: il libro di testo, appunti , modulistica di settore, e dispense.

- I rapporti con le famiglie sono stati piuttosto sporadici se non inesistenti ad eccezione delle comunicazioni formali inviate dal coordinatore di classe.

Modalità di interazione con gli alunni:

- Lezioni in presenza con la realizzazione di mappe e schemi riepilogativi degli argomenti trattati.
- Dibatti con il gruppo classe, stimolando gli alunni ad intervenire sugli argomenti trattati e a trovare delle soluzioni su dei quesiti posti in merito agli argomenti trattati.
- Le ore di lezione sono state svolte in compresenza con i colleghi del sostegno.

Frequenza dell'interazione / restituzione:

Le lezioni sono state svolte come da orario scolastico ad eccezione di alcuni giorni in cui erano in calendario delle attività scolastiche extra disciplinare (gite, incontri formativi con le forze dell'Ordine, corso HACCP, assemblee, ecc).

Gli alunni hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento positivo e una partecipazione sufficientemente produttiva. Nel corso del secondo quadrimestre il profitto del gruppo classe, dietro varie sollecitudini, ha subito un lieve miglioramento.

La preparazione degli alunni è soddisfacente, la maggior parte ha un livello di preparazione nel complesso, sufficiente.

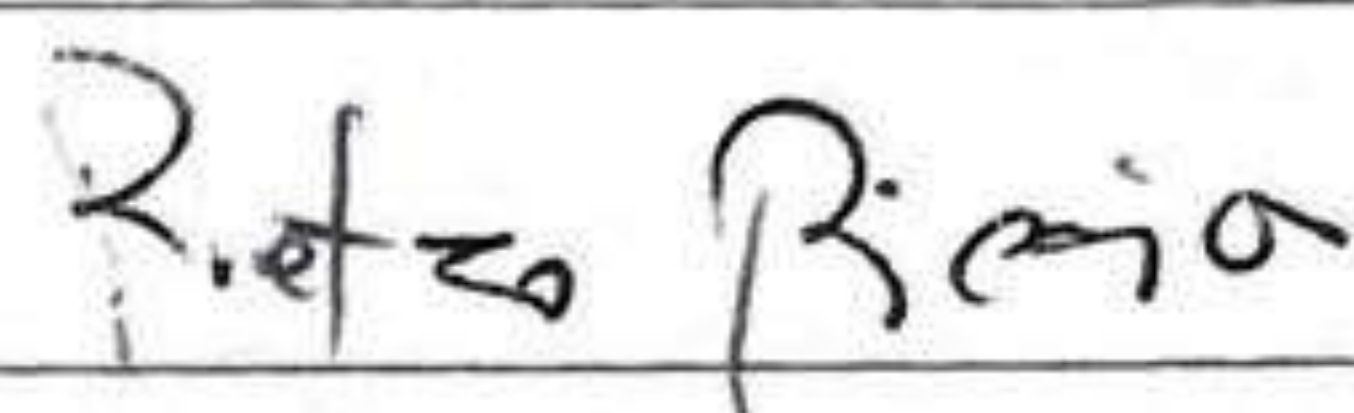
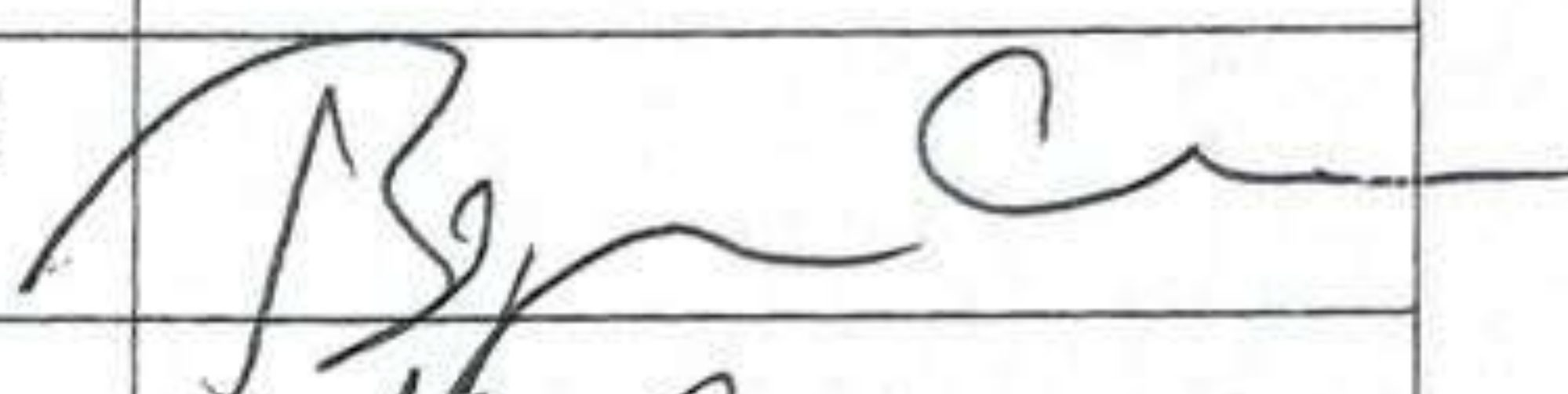
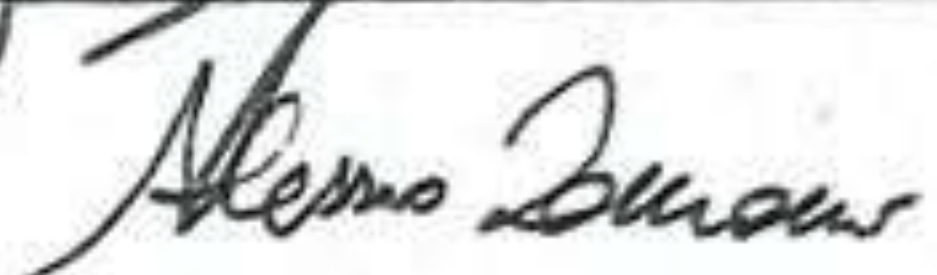

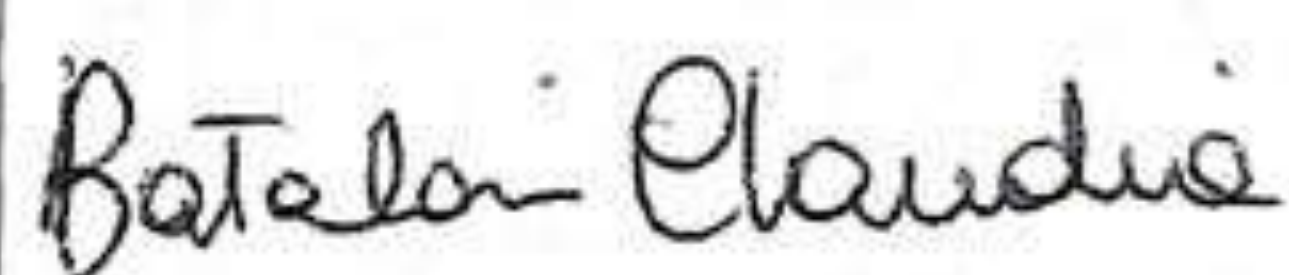

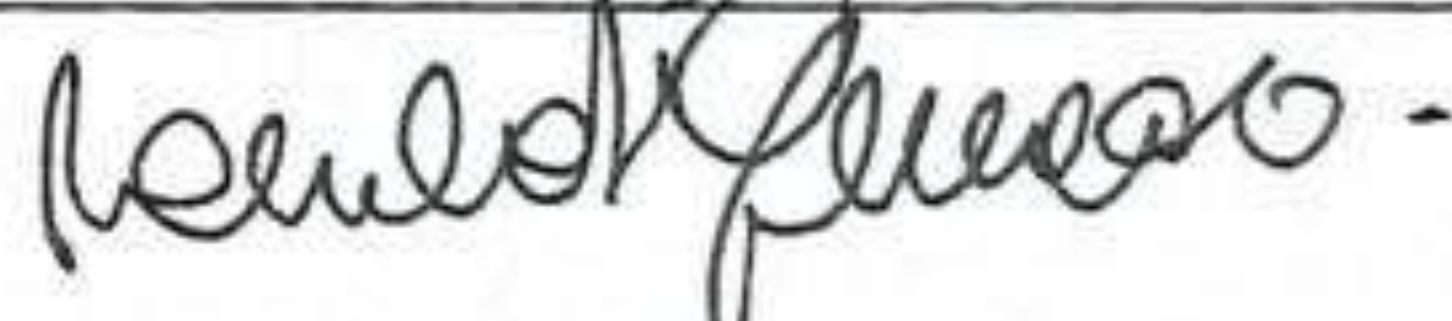
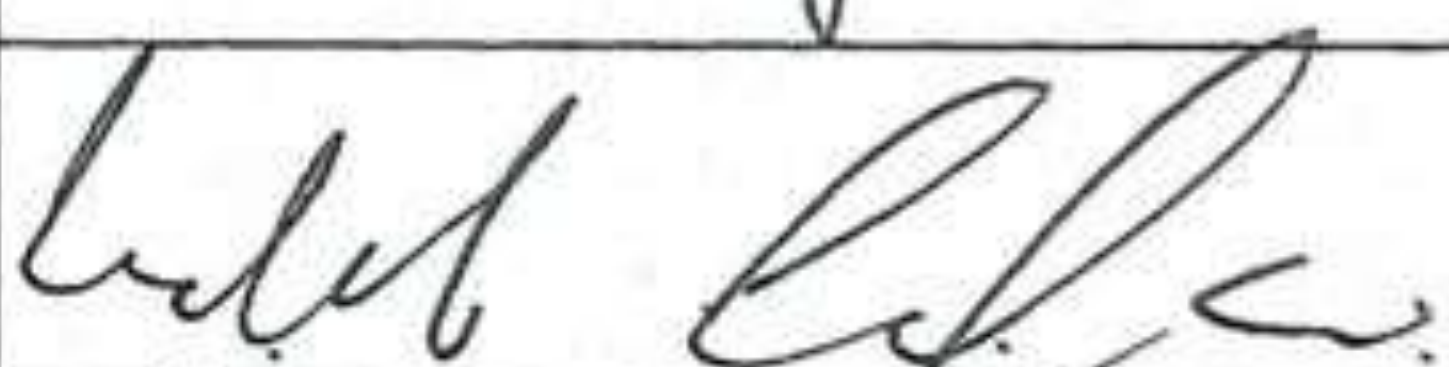
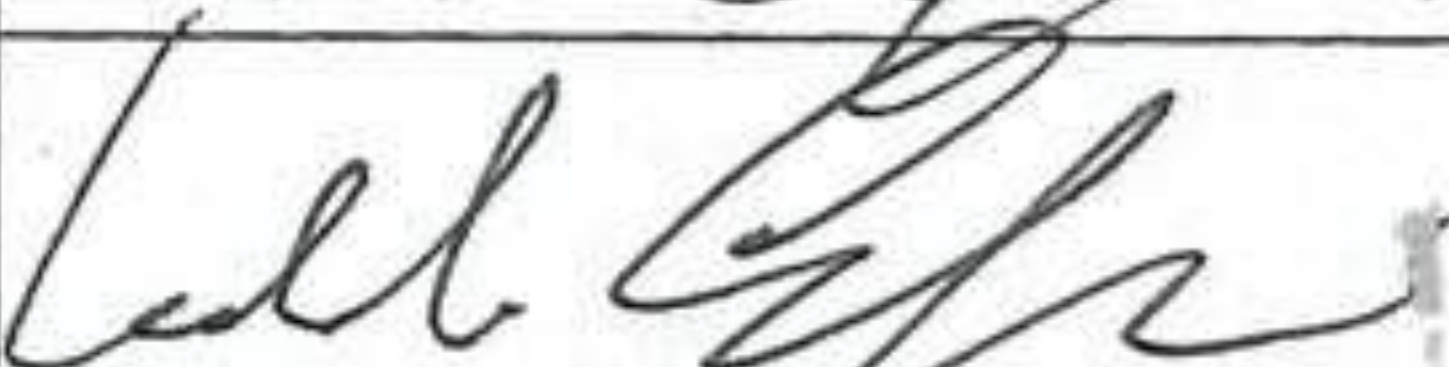
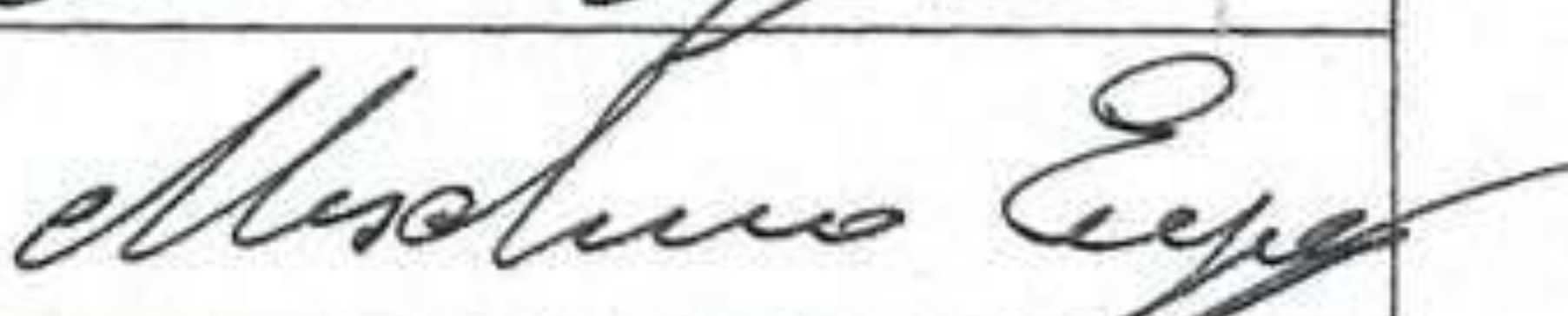
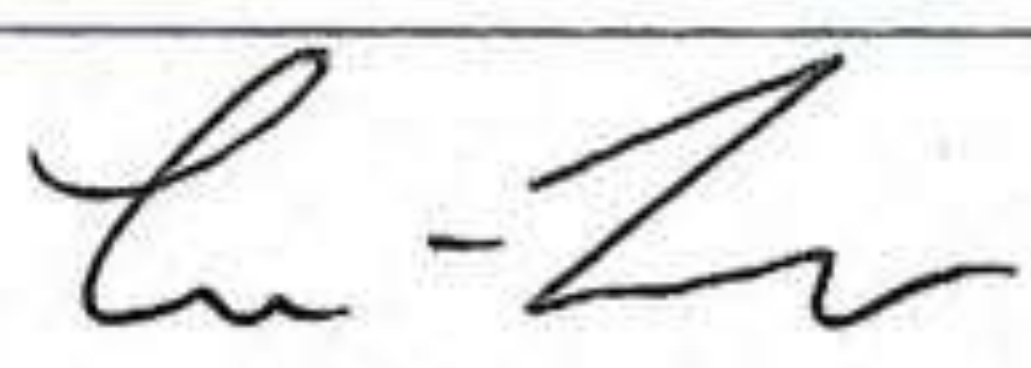
L'autonomia di lavoro è buona e il rapporto della classe con l'insegnante è stato costruttivo.

Il programma didattico è stato integrato con degli argomenti aggiuntivi ed è stato svolto quasi completamente, anche se non senza difficoltà.

Caprarola, 13/05/2024

il docente
Moschiano Eugenio

Componenti del Consiglio di Classe V°T
 IIS Alessandro Farnese
 Sede Di Montalto Di Castro
 Esami di Stato
 Anno 2023-2024
 Firme Docenti

Disciplina	Docente	Firma
Italiano-Storia	Prof. Pietro Riccioni	
Lingua Inglese	Prof. Trevisone Salvatore	
Lingua Francese	Prof.ssa Claudia Bogdian	
Matematica	Prof. Alessio Zannoni	
Scienze economico-aziendale	Prof.ssa Giuseppina Perugini	
Laboratorio enogastronomia	Prof Ambrosio Gennaro	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Claudia Bataloni	
Scienze Motorie e Sportive	Prof. Riccardo Danti	
Religione	Prof.ssa Manila Di Gennaro	
Laboratorio di Sala e Vendita	Prof. Roberto Scarponi	
Laboratorio di sala in Cucina	Prof. Roberto Scarponi	
Laboratorio di Cucina in Sala	Prof .Eugenio Moschiano	
Sostegno	Prof .Giuseppe Crisà	

Esami di Stato A.S. 2023/2024

Montalto di Castro li 13 Maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
**Prof.ssa Andreina
 Ottaviani**