I.I.S. - "A. FARNESE"-CAPRAROLA
Prot. 0005433 del 14/05/2025
V (Entrata)

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Istituto di Istruzione Superiore "Alessandro Farnese"

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

Sedi di Caprarola e Montalto di Castro

C.A.T. - LICEO SCIENTIFICO – LICEO LINGUISTICO – LICEO SPORTIVO

Sede Di Vetralla

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Classe VC articolazione Enogastronomia

Anno scolastico 2024-2025

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

La nostra scuola
I.I.S. “A. FARNESE”

Dove siamo

L’Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera “Alessandro Farnese” di Caprarola è ubicato nelle imponenti scuderie Farnese, situate a fianco dell’omonimo palazzo e sovrastanti il centro abitato del paese, in splendida posizione panoramica sulla valle del Tevere.
Le ex scuderie, probabilmente progettate dal Vignola, sono state costruite tra il 1570 ed il 1585 per ospitare circa 120 cavalli. Contenevano inoltre locali adibiti a fienili e rimesse per carrozze, nonché abitazioni per palafrenieri e scudieri. La struttura, sottoposta ad accurati restauri, è utilizzata per manifestazioni e convegni di carattere nazionale ed internazionale.

L’Istituto ed il territorio:

- **Sede di Caprarola:** L’Istituto è inserito all’interno di un territorio che vanta un ambiente naturale intatto e un contesto storico artistico di assoluto prestigio, a soli 50 Km da Roma e 20 Km da Viterbo. La struttura ospitante, sita all’interno di un parco secolare, è dotata di un comodo parcheggio interno; dispone inoltre di impianti e sistemi di sicurezza a norma che ne permettono l’accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone così come punto di riferimento e traino per l’organizzazione e la gestione, all’interno e all’esterno della propria struttura, di meeting, convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro. L’Istituto dispone inoltre di un salone per le conferenze, utilizzato anche come aula magna e locali che permettono di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa può farsi promotrice. Nell’ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale forte, questa scuola si pone così come perno di congiunzione fra un territorio a forte vocazione turistica e una richiesta di formazione altamente qualificata e specializzata.

Le altre sedi dell’Istituto:

- **Montalto di Castro**: l’Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera di Montalto, sito in Via Cere s.n.c., nella cosiddetta zona Campomorto, occupata prevalentemente dal complesso degli edifici ENEL, nasce nel 2008 come sede coordinata dell’Istituto “P. Canonica” di Vetralla per passare nel 2009 sotto la direzione dell’allora IPSSAR di Caprarola.
- **Vetralla**: il plesso di Vetralla, situato in località Mazzocchio, è sede di quattro diversi indirizzi; CAT (Costruzioni-Ambiente–Territorio), Liceo scientifico, Liceo linguistico e Liceo scientifico ad indirizzo sportivo.

Quadro orario

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

La classe quinta che affronterà gli esami di Stato 2024-25 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario, 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, ricevimento), in cui le materie professionalizzanti assumono un rilievo di particolare importanza. Il secondo biennio si caratterizza per un corso più impegnativo ma anche più affascinante e qualificante dal punto di vista culturale che immediatamente professionale e va ad integrarsi con il monoennio conclusivo. Nel caso della classe 5C si otterrà il diploma in "Tecnico dei servizi della ristorazione". Il corso è indicato particolarmente per quegli studenti che aspirano a diventare imprenditori ed intendono caratterizzarsi per un più elevato livello culturale, unito a più qualificate esperienze di tipo professionale.

Il corso di studi prevede la suddivisione in **due bienni** ed in un **monoennio** conclusivo, secondo la seguente struttura:

PRIMO BIENNIO ***(I–II anno)***
MATERIE DI STUDIO:

Area Comune	**classe I**	**classe II**	
Italiano	4	4	scritto/orale
Storia	2	2	orale
Lingua inglese	3	3	scritto/orale
Diritto ed Economia	2	2	orale
Matematica	4	4	scritto/orale
Scienze della terra e Biologia	2	2	orale
Geografia +	1	-	orale
Scienze motorie e sportive	2	2	pratico
Religione++	1	1	orale
Sub-totale	**20**	**21**	

Area di indirizzo	**classe I**	**classe II**	
Fisica	2	-	orale
Chimica	-	2	orale
Scienza degli alimenti	2	2	orale

Lab. serv. enogastronomici Settore cucina	2	2	pratico
Lab. serv. enogastronomici Sett. Sala e vendite	2	2	pratico
Lab. Servizi accoglienza turistica	2	2	pratico
Lingua francese	2	2	scritto/orale
Sub-totale	**12**	**12**	

Totale 32 33

+ Dall'anno scolastico 2014 / 2015
++ Per coloro che se ne avvalgono

SECONDO BIENNIO e MONOENNIO ***(III–IV e Vanno)***
MATERIE DI STUDIO:

Area comune	**III**	**IV**	**V**	
Italiano	4	4	4	Scritto/orale
Storia	2	2	2	Orale
Matematica e Informatica	3	3	3	Scritto/orale
I Lingua straniera (Inglese)	2	2	2	Scritto/orale
Scienze motorie	2	2	2	Pratico/orale
Religione cattolica	1	1	1	Orale
Sub-totale	**14**	**14**	**14**	
Area d'indirizzo	**III**	**IV**	**V**	
II Lingua straniera (Francese)	3	3	3	Scritto/orale
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3	Scritto/orale
Scienza dell'alimentazione	5	4	5	Scritto/orale
Lab di	7+1*	6+1*	5+1* ·1**	Pratico
Enogastronomia				
Lab. di Sala	0	2	2	Orale/pratico
Sub-totale	**18**	**18**	**18**	

Totale	**32**	**32**	**32**	

Legenda: * = compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione
** = compresenza con Laboratorio servizi enogastronomici – settore sala e vendita

PECUP

Il **PECUP** è il Profilo Educativo, Culturale e Professionale in uscita degli studenti della scuola secondaria di secondo grado. Esso presenta le conoscenze le competenze e le abilità che lo studente deve possedere al termine del percorso di studi.
Andiamo ad elencare le conoscenze necessarie in termini di:

A) Obiettivi didattici:
- eliminare le carenze iniziali favorendo una didattica flessibile ed interventi di recupero;
- garantire i saperi essenziali, raccordarli e potenziarli attraverso un efficace percorso formativo;
- interpretare i bisogni del territorio al fine di coordinarli con le attività curriculari ed extracurriculari programmate dall'Istituto.
- scoprire e valorizzare attitudini e capacità dell'utenza attraverso percorsi sia curriculari che extracurriculari guidati dai docenti.

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

B) Obiettivi formativi:

1) Educazione alla legalità.
Gli studenti sono educati a rispettare:
- le regole della convivenza civile;
- sé stessi e gli altri componenti della comunità scolastica;
- i beni personali e quelli della collettività
- gli orari, il regolamento e gli adempimenti formali;

2) Educazione alla solidarietà.
Gli alunni sono educati ai grandi temi della solidarietà attraverso il coinvolgimento attivo in tutte le forme di collaborazione, interne ed esterne, promosse dall'Istituto.

3) Educazione alla cooperazione.
Gli alunni in classe, nei laboratori e negli spazi comuni apprendono la partecipazione ed il lavoro in team.

Competenze professionali

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.
È pertanto in grado di:
- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio.

Abilità professionali

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato è in grado di:

- valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare le lingue straniere per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;
- riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica delle attività motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo;
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di lavoro più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi.

Sbocchi professionali

Gli studenti superando l'Esame di Stato conseguono il Diploma di scuola media superiore che consentirà loro di poter accedere ad:

- attività turistiche e della ristorazione a livello imprenditoriale;
- pubblico impiego;
- università.

Presentazione della classe quinta C

La classe è composta da tredici studenti, di cui due ragazze, provenienti tutti da promozione dal medesimo istituto e dalle province di Viterbo e di Roma.

Il comportamento complessivo degli allievi è stato generalmente corretto e rispettoso, pur presentando talvolta limiti nell'atteggiamento collaborativo, sia nei confronti dei docenti che tra pari, dove non sono mancati momenti di scarsa coesione.

L'interesse e l'applicazione al dialogo educativo si sono rivelati altalenanti, con frequenti cali di attenzione e discontinuità nell'impegno, che hanno inciso negativamente sulla continuità del percorso di apprendimento; solo in ambito professionale si è riscontrata una partecipazione più vivace, sebbene non sempre accompagnata da un approfondimento nello studio.

Si è rilevato, pertanto, un atteggiamento analogo: ad una partecipazione flebile e mediamente sufficiente di quasi tutti nel lavoro svolto in aula, si è evidenziato un impegno di studio domestico decisamente modesto e comunque non in linea né con le attese dei docenti né con le necessità di crescita del lavoro intrapreso. Ciò ha talvolta reso necessario ai docenti dover affrontare più volte lo stesso argomento e le stesse dinamiche di lavoro, rallentando tanto lo sviluppo delle attività programmate, quanto le verifiche conseguenti. Per quanto riguarda il rallentamento dei programmi va sottolineato che le numerosissime attività extracurriculari e di orientamento imposte alla classe hanno contribuito a ridurre le ore di lavoro effettivo.

Il livello della classe si è rivelato mediamente omogeneo su standard non sempre adeguati agli obiettivi formativi del quinto anno. Solo poche individualità hanno mostrato un'effettiva disponibilità al lavoro e un rendimento quasi coerente con l'impegno richiesto. Un numero limitato di studenti ha raggiunto una conoscenza più che sufficiente, mentre la maggior parte si è limitata a una preparazione ai limiti della sufficienza.
Per la maggior parte degli allievi, lo studio si è rivelato poco costante e in alcuni casi mnemonico e finalizzato unicamente al superamento delle verifiche, risultando spesso improvvisato e privo di reale approfondimento.

Situazione relativa agli anni pregressi

Il Consiglio di classe, a partire dalle indicazioni fornite dal Piano triennale dell'offerta formativa, si è proposto comunque di raggiungere i seguenti obiettivi didattici, educativi e formativi trasversali alle singole discipline:

- **Motivare** gli studenti all'attività scolastica, per prolungarne progressivamente i tempi di attenzione e di impegno, tenendo comunque conto delle difficoltà oggettive di lavoro, tanto dei discenti che dei docenti; consentire un'acquisizione di competenze e conoscenze più consistente e articolata.

- **Ottenere** una sempre maggiore puntualità e costanza nell'esecuzione delle attività assegnate.
- **Incentivare** l'autonomia operativa, attraverso una migliore pianificazione delle attività di studio e l'utilizzo di strategie efficaci, al fine di dare continuità e organicità al lavoro scolastico.
- **Consolidare**, con la guida dell'insegnante, la capacità critica, attraverso la riflessione, l'interpretazione personale, la collaborazione e il confronto dialogico.
- **Partecipare** alle diverse situazioni didattiche e alla vita dell'Istituto in modo attivo e propositivo.

Per quanto riguarda la partecipazione della classe alle attività extracurriculari si può esprimere un giudizio sufficiente.

La partecipazione ai "**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"** (ex Alternanza scuola-lavoro per il 3°, 4° e 5° anno di corso) è indicata in una sezione specifica.

Metodologie e strumenti didattici

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

Criteri di verifica e valutazione

Per verificare l'acquisizione di conoscenze e competenze, si è fatto uso dei seguenti strumenti di verifica:

1) Indagini informali in itinere.

2) Prove scritte, interrogazioni orali, questionari e test oggettivi, verifiche a domanda aperta.

3) Simulazioni scritte d'esame, per la prima e la seconda prova.

4) Esercitazioni scritte su diverse tipologie testuali, volte a testare le competenze di traduzione, analisi, contestualizzazione e interpretazione critica.

5) Esposizioni di approfondimento (individuali o di gruppo) su tematiche concordate.

Per la valutazione degli apprendimenti si è tenuto conto dei seguenti criteri: attenzione, impegno e interesse; autonomia ed efficacia nel metodo di lavoro; partecipazione al dialogo educativo; progressione e ritmi di apprendimento; raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati in termini di conoscenze, abilità e competenze.

Composizione del Consiglio di Classe

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Docente	Materia/e insegnata/e
SANETTI MARIA CRISTINA (coordinatrice)*	Diritto Tec. Amm. Strut. Ricettive e Cittadinanza e Costituzione
VERTICCHIO EDO	Italiano e Storia
DE FRANCESCHI MASSIMO	Lingua Francese
BORTOLUSSI GLIULIA	Scienze Motorie
FEDERICI CRISTINA	Matematica
IMBRAUGLIO LAURA sost. KRASNIQI ISABELLA	Lingua e Civiltà Inglese
FINIELLO SALVATORE*	Lab. Serv. Enog. Settore Cucina
RICCI SILVIA*	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
AUTORINO LUISA ANTONIETTA	Lab. Serv. Enog, settore Sala
PIERMARTINI RITA	Religione
FOCHETTI MAURIZIO	Sostegno

* **Docenti nominati in qualità di commissari interni.**

Continuità didattica (a.s 2022– 23/2023 -24/2024-25)

Italiano–Storia: III - IV – V anno prof. Edo Verticchio;
Lingua e civiltà inglese: III – IV – V anno prof.ssa Laura Imbraglio sost. Isabella Krasniqi;
Laboratorio di cucina: III – IV– V anno prof . Salvatore Finiello;
Diritto e tecniche amministrative: III - IV - V anno prof.ssa Maria Cristina Sanetti;
Scienze e cultura dell'alimentazione: III anno prof.ssa Romina Molinari – IV anno prof.ssa Barbara Loppi - V anno prof.ssa Silvia Ricci;
Lingua e civiltà francese: III – IV - V anno prof. Massimo De Franceschi;
Matematica: III anno Valeria Carfì– IV– V anno prof.ssa Cristina Federici
Laboratorio di sala*:* IV prof. Roberto Scarponi -V anno prof.ssa Luisa A. Autorino;
Scienze motorie e sportive: III anno prof. Manuel Pasqualini - IV anno Matteo Raddi – V anno prof.ssa Giulia Bortolussi;
Religione: III – IV – V anno: prof.ssa Rita Piermartini;
Sostegno: III – IV – V anno: prof. Maurizio Fochetti.

N.b Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti allegate al presente documento.

Modalità di intervento per il recupero

MATERIA	ATTIVITÀ

Italiano e Storia	RECUPERO IN ITINERE
Scienze Motorie	RECUPERO IN ITINERE
Lingua Francese	RECUPERO IN ITINERE
Diritto Tec. Amm. Strut. Ric.	RECUPERO IN ITINERE
Matematica	RECUPERO IN ITINERE
Lingua e Civiltà Inglese	RECUPERO IN ITINERE
Lab. Serv. Enog. Settore Cucina	RECUPERO IN ITINERE
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	RECUPERO IN ITINERE
Lab. Serv. Enog, settore Sala	RECUPERO IN ITINERE
Religione	RECUPERO IN ITINERE

Metodi e Strumenti Utilizzati nella fase di lezioni in presenza

Tabella di riepilogo

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Metodi e Strumenti / Materie	Lezione frontale	Lezione partecipata	Problem solving	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Simulazioni	Strumenti audio	Lavagna luminosa e lucidi;	Schede stimolo;	Riviste, giornali;	Strumenti video	Informatica
A	**Italiano e Storia**	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
C	**Matematica**	x	x	x	x	x	x	x			x			
D	**Inglese**	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x
E	**Francese**	x	x		x	x	x	x	x	x	x		x	x
F	**Dir. e Tec. Amm.**	x	x	x		x	x	x						
G	**Lab. Enog Sala**	x	x		x	x	x	x		x			x	x

H	**Lab. Enog. Cucina**	x			x	x	x	x						
I	**Sci. e Cult. Alimentazione**	x	x	x	x	x	x							
L	**Scienze Motorie**	x			x	x						x	x	
M	**Religione**	x	x		x		x							

Per l'esposizione dettagliata delle strategie, dei metodi e degli strumenti utilizzati per il raggiungimento degli obiettivi si rimanda alla trattazione dell'argomento per singola disciplina.

Criteri di valutazione per l'attribuzione del credito scolastico

Il Consiglio di Classe, 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**	**SUFFICIENZA**	**RENDIMENTO OTTIMO**	Lavori completi; profondità nei concetti esposti; ampiezza di temi trattati; assenza di errori di ogni genere.
8		**RENDIMENTO BUONO**	Lo studente dimostra di possedere conoscenze approfondite e procede con sicurezza senza errori concettuali.
7		**RENDIMENTO DISCRETO**	Lo studente dimostra una certa sicurezza nelle conoscenze e nelle applicazioni, pur commettendo qualche errore.
6		**RENDIMENTO SUFFICIENTE**	Lo studente dimostra di avere acquisito gli elementi essenziali e di saper procedere nelle applicazioni, pur commettendo errori.
5		**INCERTEZZA EVIDENTE**	Situazione che lascia intravedere la possibilità di giungere alla "sufficienza"; fase di evoluzione e di alternanza.

4		**RENDIMENTO INSUFFICIENTE**	Mancata acquisizione degli elementi essenziali ed impossibilità di procedere nelle applicazioni, con gran quantità di errori.
3		**RENDIMENTO GRAVEMENTE INSUFFICIENTE**	Presenza di rare acquisizioni frammentarie, ma senza connessioni ed impossibilità di procedere nelle applicazioni.
2 **1**		**RISULTATI NULLI**	Lavoro non svolto; mancate risposte.

L'interesse, la partecipazione, l'impegno, il profitto, le eventuali carenze di base, continueranno a costituire, nella giusta misura, gli elementi che concorreranno alla formulazione del voto. La valutazione periodica e finale si tradurrà, per alcune discipline in due o quattro voti, uno o due per lo scritto o/e per le prove pratiche ed uno o due per l'orale tradotti successivamente in numeri decimali.
Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente. Il consiglio di classe valuterà in sede di scrutinio finale altri contributi ed il loro valore nella definizione del credito scolastico.

Saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:
- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, curricolari ed extracurricolari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di PCTO.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Il credito scolastico è un punteggio che i docenti della scuola secondaria assegnano nello scrutinio finale degli ultimi tre anni.
Il voto finale del percorso di scuola secondaria di secondo grado (100/100), pertanto, è il risultato della somma del credito scolastico e dei voti ottenuti nelle prove d'esame, due prove scritte carattere nazionale e un colloquio:

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale. Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;

- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al Decreto legislativo 62 del 2017

Nell'attribuzione del credito scolastico sono stati considerati gli elementi sopra esposti.

Tabella ministeriale per l'attribuzione credito scolastico

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO).

Premesse generali

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni: il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla Legge 13 luglio 2015 n. 107 e la valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015 n. 81 attuativo del jobs act.

La legge n. 145/2018 (legge di bilancio 2019) ha apportato modifiche alla disciplina dei percorsi si alternanza scuola-lavoro. La nota del MIUR 18 febbraio 2019, prot. 3380 illustra tali modifiche, al fine di assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni su tutto il territorio nazionale. A partire dall'anno scolastico 2018/2019 gli attuali percorsi di alternanza scuola-lavoro sono rinominati "**percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"** e sono attuati per una durata complessiva:

- non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;
- non inferiori a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi negli istituti tecnici;
- non inferiore a 90 ore nel secondo biennio e nel quinto anno dei licei. La durata dei percorsi già progettati può essere rimodulata anche in un'ottica pluriennale, laddove, in coerenza con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, gli Organi Collegiali preposti alla programmazione didattica ne ravvedano la necessità. Sono in fase di predisposizione le Linee guida in merito ai suddetti percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, che troveranno applicazione dal prossimo anno scolastico.

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

Finalità del PCTO

La modalità di apprendimento del percorso delle competenze trasversale e per l'orientamento prevede di perseguire le seguenti finalità:

1) attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di auto progettazione personale;
2) arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
3) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
4) innalzare il numero dei giovani che conseguano il diploma;
5) creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro);
6) sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria);
7) approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola;
8) realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro;
9) correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Le finalità educative trasversali si possono riassumere:

1) rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro;
2) sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento;

3) promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa rafforzare il rispetto delle regole.

Obiettivi formativi trasversali e obiettivi professionalizzanti

Gli obiettivi formativi che si vogliano raggiungere:

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

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

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

La classe ha partecipato ai vari progetti interni ed esterni durante il triennio, che vengono di seguito elencati:

Anno Scolastico 2022/23

1. **HACCP 2022/23** Gli studenti hanno seguito un corso HACCP, un protocollo che stabilisce procedure per garantire la salubrità degli alimenti, concentrandosi sulla prevenzione dei rischi e sui punti critici di controllo. Le competenze acquisite preparano gli studenti a gestire attivamente la sicurezza alimentare lungo l'intera catena alimentare

2. **Startupper 2022-2023.** La classe ha partecipato all'edizione 22-23 del progetto Startupper, un percorso di 20 ore volto a promuovere lo spirito imprenditoriale e la creatività attraverso attività legate all'innovazione nel settore agroalimentare e della ristorazione.
3. **Nuove Tendenze In Cucina Con Lo Chef G.** Gli studenti partecipanti (Albaneese Cristian, Bartoloni Milo, Bini Samuel, Constantin Eduard Mihai, Imbrauglio Pellegrini Valerio, Mercanti Lorenzo, Pasquali Diego, Soldatelli Lucrezia, Stramaglia Thomas) hanno avuto modo di affacciarsi al mondo dell'innovazione in cucina guidati dall'esperto esterno, in orario pomeridiano.
4. **Approfondimenti percorsi di pasticceria** – Partecipanti: Albanese Cristian, Fanti Manuel, Mercanti Lorenzo.
5. **PCTO Enogastronomia - Cena con delitto - cucina** – Cena con delitto come progetto PCTO è un'attività formativa che coinvolge gli studenti nella realizzazione di un evento teatrale interattivo, in cui ricoprono ruoli legati alla recitazione, organizzazione, accoglienza e servizio. Il progetto sviluppa competenze trasversali come il lavoro di squadra, la comunicazione, la gestione del tempo e la risoluzione di problemi, offrendo un'esperienza concreta e creativa legata al mondo dell'intrattenimento e della ristorazione. Partecipanti: Albanese Cristian, Bini Samuel, Fanti Manuel, Mercanti Lorenzo, Stramaglia Thomas
6. **OPEN DAY 2022/23** – Il progetto PCTO - Organizzare un Open Day per l'indirizzo Alberghiero, ha visto gli studenti coinvolti nell'organizzazione di un evento presso l'IIS "Farnese", con l'obiettivo di far conoscere l'offerta formativa e le potenzialità del corso di studi in Enogastronomia. Gli studenti hanno collaborato nella pianificazione, realizzazione e gestione dell'evento, acquisendo competenze pratiche legate alla gestione degli spazi, alla comunicazione e alla presentazione dei prodotti culinari tipici del loro indirizzo. Partecipanti: Bini Samuel, Mercanti Lorenzo, Soldatelli Lucrezia.
7. **Stage per l'indirizzo alberghiero.** Alcuni studenti, selezionati su base volontaria, hanno partecipato a esperienze di stage formativo presso aziende del settore enogastronomico: presso Mect S.r.l.s. - Osteria Falisca, Soldatelli Lucrezia, presso Ristorante Pizzeria le Contrade 2022/23, Casini Lorenzo.

Anno Scolastico 2023/24

1. **Corso sulla sicurezza sul lavoro**, 4 ore di corso di formazione generale e 4 ore di formazione specifica (basso rischio) per lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro in modalità *e-learning*.
2. **Cooking Quiz a.s. 23/24**. Il progetto, rivolto agli studenti degli indirizzi Cucina, Sala/Vendita e Pasticceria delle classi quarte, ha proposto una competizione a quiz interattiva e coinvolgente, sia in presenza sia in digitale. Gli studenti si sono sfidati rispondendo a domande legate al mondo della ristorazione, con una fase finale nazionale riservata ai migliori classificati.
3. **Startupper tra i banchi di scuola.** Startupper School Food è stata una delle azioni del programma Startupper School Academy, inserito nei "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento", con l'obiettivo di promuovere la cultura imprenditoriale negli Istituti Secondari Superiori del Lazio, stimolando la creatività e la propensione al fare impresa degli studenti. Il progetto si è svolto nell'ambito del Food Innovation HUB, promosso da Lazio Innova in collaborazione con Agro Camera e altri partner strategici, con l'intento di valorizzare l'innovazione nel settore agroalimentare e della ristorazione regionale. Sono stati organizzati tre webinar su piattaforma Zoom:

- 17 novembre 2023: *Valorizzazione del brand nella GDO – Il caso Carrefour* (a cura di Carrefour) ;
- 29 novembre 2023: *L'importanza del design nella ristorazione* (a cura di Kromosoma);
- 25 gennaio 2024: *Ristorazione, comunicazione e tendenze* (relatori da definire).

Le semifinali si sono tenute nel mese di marzo presso la sede di Lazio Innova a Viterbo, mentre la finale si è svolta il 14 maggio 2024 a Bracciano.

4. **Cioccofest**. Studenti selezionati sono stati impegnati in showcooking e dimostrazioni pratiche nella suggestiva location delle scuderie del Palazzo Farnese, all'interno della manifestazione FESTIVAL DEL CIOCCOLATO "Cioccofest", che è stata organizzata dal Comune di Caprarola e da Associazione Proloco Caprarola, con il sostegno di Assofrutti Organizzazione Produttori Frutta in Guscio.Ha partecipato l'alunno Bini Samuel.
5. **Progetto Stage Estivi.** Durante il periodo estivo, alcuni studenti hanno partecipato a esperienze di stage formativo presso aziende del settore enogastronomico: Bartoloni Milo presso **International Catering** e Constantin Eduard Mihai presso **Pizzeria Da Franco Di Lella F.**

Anno Scolastico 2024/25

1. **"Dal vino alla bottiglia: PCTO in Crociera".** Il progetto si è inserito nell'obiettivo di favorire la crescita personale e professionale di ogni alunno, basandosi su conoscenze pratiche. È stato rivolto agli studenti con l'obiettivo di fornire un'esperienza educativa pratica e immersiva nel settore della viticoltura e dell'enoturismo. Attraverso un viaggio formativo di sei giorni, gli studenti hanno avuto l'opportunità di approfondire le proprie conoscenze su diversi aspetti della produzione vinicola, dall'analisi sensoriale alla degustazione, fino alle tecniche di marketing e comunicazione del vino. Il percorso non si è limitato alla teoria, ma si è esteso alla visita di cantine, musei del vino e luoghi simbolo dell'enoturismo in Catalogna, favorendo una comprensione profonda dell'importanza economica e culturale del vino per lo sviluppo e la promozione territoriale. L'esperienza si è culminata con attività didattiche e laboratori a bordo, arricchiti da riflessioni e approfondimenti pratici, finalizzati a stimolare la crescita personale e professionale degli studenti.
2. **Club Academy.** Si tratta di un percorso formativo online rivolto agli studenti degli istituti alberghieri, pensato per arricchire la loro preparazione con competenze specifiche nel settore enogastronomico. Il programma prevede 50 ore di formazione per ciascuna classe del triennio, offrendo contenuti teorici e pratici su temi come la cucina, la pasticceria, la gestione del servizio e l'innovazione nel settore alberghiero. Gli studenti hanno l'opportunità di approfondire le tematiche attraverso lezioni interattive e risorse online, sviluppando competenze fondamentali per il loro futuro professionale.
3. **La Tuscia del Vino 2025.** Il progetto PCTO ha coinvolto gli studenti in un'esperienza formativa sul campo, durante un evento dedicato alla promozione dei vini della Tuscia. L'iniziativa ha incluso la presentazione della guida "La Tuscia del Vino" e l'organizzazione di un banco d'assaggio, con la partecipazione attiva di circa 120 persone. Gli studenti sono stati impegnati nella gestione del banco, nel supporto alla pulizia e manutenzione degli spazi, nel servizio durante la cena con i produttori e nell'assistenza in cucina. Grazie a queste attività, hanno sviluppato competenze pratiche nel settore enogastronomico**.**

4. **Gelato con l'azoto dolce e salato as 24/25.** Il progetto PCTO ha introdotto alcuni studenti dell'Istituto su base volontaria alla tecnica innovativa del gelato con azoto liquido. Grazie alla temperatura estremamente bassa, l'azoto liquido consente di creare gelati freschi e cremosi in pochi minuti, evitando la formazione di cristalli di ghiaccio. Durante il percorso, gli studenti hanno appreso sia gli aspetti teorici, come le proprietà dell'azoto liquido e la sicurezza nell'uso, che la pratica, preparando gelato con questa affascinante tecnica. L'evento si è svolto nelle giornate di sabato 11 e domenica 12 gennaio. Partecipante: Marano Gioele.

Monitoraggio ed esiti attività

Il monitoraggio: come indicato nei relativi progetti il monitoraggio delle ore effettuate:
- in autonomia in orario extrascolastico, è stato effettuato tramite controllo delle consegne richieste agli studenti;
- presso la struttura ospitante, è stato effettuato tramite firma del registro presenze, da parte dei tutor interno ed esterno, o rilascio di un attestato finale e le attività sono state concluse nei termini previsti

Valutazione

L'osservazione delle abilità nonché delle competenze acquisite è tenuta in considerazione nella valutazione disciplinare per le materie sulle quali le attività svolte hanno avuto diretta ricaduta sugli apprendimenti.
Per le competenze specifiche (professionali), infatti, la valutazione è stata effettuata mediante l'analisi delle consegne stabilite dal Cdc (la compilazione del diario di bordo, relazione e prodotti dello studente o altro prodotto). Il Cdc ha individuato una o più materie afferenti al progetto, cioè le materie in cui le attività dei PCTO hanno una specifica e maggiore ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e quindi le proposte di voto finale dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto degli esiti del percorso, come prevedono le Linee

Per le competenze trasversali (di cittadinanza), tutor esterno ed interno hanno valutato i livelli di partecipazione, motivazione, capacità organizzative e soft skills. Le esperienze di PCTO hanno avuto una ricaduta anche sulla valutazione di condotta espressa dal Cdc in quanto questa è collegata anche all'atteggiamento e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante, essendo valorizzato il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato dall'alunno ed evidenziato dal tutor esterno.

Obiettivi previsti raggiunti:

1) favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento, nonché per aiutarli a sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente;
2) integrare la formazione acquisita durante il percorso scolastico con l'acquisizione di competenze più pratiche, che favoriscano un avvicinamento al mercato del lavoro;

3) offrire agli studenti opportunità di crescita personale, attraverso un'esperienza extrascolastica che contribuisca a svilupparne il senso di responsabilità;
4) favorire una comunicazione intergenerazionale, gettando le basi per un mutuo scambio di esperienze e una crescita reciproca.

Si precisa che tutti i ragazzi nel triennio hanno superato il numero ore previste per i Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento.

Griglie di valutazione:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I° PROVA D'ESAME

Tipologia A: Analisi del testo letterario

INDICATORI GENERALI*	***DESCRITTORI***	***PUNTI***
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	a) il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione ben strutturate b) il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata **c) il testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera adeguata** d) il testo presenta una pianificazione carente	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
COESIONE E COERENZA TESTUALE	a) il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dagli opportuni connettivi b) il testo è coerente e coeso con i necessari connettivi **c) il testo è nel complesso coerente, anche se l'uso dei connettivi non sempre è curato** d) in più punti il testo manca di coerenza e coesione	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	a) il candidato dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b) il candidato dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico **c) il candidato incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato** d) il candidato incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CORRETTEZZA GRAMMATICALE: ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI; USO DELLA PUNTEGGIATURA	a) il testo è pienamente corretto e la punteggiatura è appropriata b) il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata **c) il testo è nel complesso corretto, con qualche difetto di punteggiatura** d) il testo è a tratti scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico e ortografico; non presenta attenzione alla punteggiatura	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI	a) il candidato dimostra ampiezza e precisione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali	a) 10

CULTURALI	b) il candidato dimostra una buona preparazione e sa operare opportuni riferimenti culturali **c) il candidato si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari** d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	b) 8 **c) 6** d) 4
ESPRESSIONI DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi critici appropriati b) il testo contiene alcuni punti di vista critici in prospettiva personale **c) il testo contiene qualche spunto critico e un adeguato apporto personale** d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
INDICATORI SPECIFICI*	***DESCRITTORI***	***PUNTI***
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) il candidato rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b) il candidato rispetta i vincoli della consegna **c) il candidato rispetta nel complesso i vincoli della consegna** d) il candidato non si attiene del tutto alle richieste della consegna	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	a) il candidato comprende perfettamente il testo e ne coglie gli snodi tematici e stilistici b) il candidato comprende il testo e ne coglie gli snodi tematici e stilistici **c) il candidato comprende il testo nel suo complesso** d) il candidato non comprende del tutto il senso del testo	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA	a) l'analisi è molto puntuale, approfondita e rigorosa b) l'analisi è puntuale e accurata **c) l'analisi è adeguata, anche se non del tutto completa** d) l'analisi è carente e trascura alcuni aspetti	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	a) l'interpretazione del testo è corretta, articolata e adeguatamente motivata b) l'interpretazione è corretta e articolata **c) l'interpretazione è sostanzialmente corretta ma non approfondita** d) il testo non è stato interpretato in modo adeguato	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4

Totale……/100

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

*INDICATORI GENERALI**	*DESCRITTORI*	*PUNTI*
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	a) il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione ben strutturate b) il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata **c) il testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera adeguata** d) il testo presenta una pianificazione carente	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
COESIONE E COERENZA TESTUALE	a) il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dagli opportuni connettivi b) il testo è coerente e coeso con i necessari connettivi **c) il testo è nel complesso coerente, anche se l'uso dei connettivi non sempre è curato** d) in più punti il testo manca di coerenza e coesione	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	a) il candidato dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b) il candidato dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico **c) il candidato incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato** d) il candidato incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CORRETTEZZA GRAMMATICALE: ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI; USO DELLA PUNTEGGIATURA	a) il testo è pienamente corretto e la punteggiatura è appropriata b) il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata **c) il testo è nel complesso corretto, con qualche difetto di punteggiatura** d) il testo è a tratti scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico e ortografico; non presenta attenzione alla punteggiatura	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	a) il candidato dimostra ampiezza e precisione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali b) il candidato dimostra una buona preparazione e sa operare opportuni riferimenti culturali **c) il candidato si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari** d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4

	confusi	
ESPRESSIONI DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi critici appropriati b) il testo contiene alcuni punti di vista critici in prospettiva personale **c) il testo contiene qualche spunto critico e un adeguato apporto personale** d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
INDICATORI SPECIFICI*	***DESCRITTORI***	***PUNTI***
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) il candidato rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b) il candidato rispetta i vincoli della consegna **c) il candidato rispetta nel complesso i vincoli della consegna** d) il candidato non si attiene del tutto alle richieste della consegna	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	a) il candidato individua con precisione le tesi e le argomentazioni presenti nel testo b) il candidato individua correttamente le tesi e le argomentazioni del testo **c) il candidato individua nel complesso le tesi e le argomentazioni del testo** d) il candidato non riesce a cogliere del tutto il senso del testo	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CAPACITÀ DI SOSTENERE UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	a) il candidato argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati b) il candidato argomenta razionalmente usando correttamente i connettivi **c) il candidato argomenta in modo sostanzialmente adeguato** d) il candidato argomenta in modo confuso	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	a) i riferimenti del candidato denotano una solida preparazione culturale b) il candidato utilizza riferimenti culturali corretti e congruenti **c) il candidato utilizza riferimenti culturali nel complesso adeguati** d) il candidato utilizza riferimenti culturali vaghi e confusi	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4

Totale……/100

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità

*INDICATORI GENERALI**	*DESCRITTORI*	*PUNTI*
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	a) il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione ben strutturate b) il testo è ben ideato, l'esposizione pianificata e ben organizzata **c) il testo è ideato, pianificato e organizzato in maniera adeguata** d) il testo presenta una pianificazione carente	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
COESIONE E COERENZA TESTUALE	a) il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dagli opportuni connettivi b) il testo è coerente e coeso con i necessari connettivi **c) il testo è nel complesso coerente, anche se l'uso dei connettivi non sempre è curato** d) in più punti il testo manca di coerenza e coesione	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	a) il candidato dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b) il candidato dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico **c) il candidato incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato** d) il candidato incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CORRETTEZZA GRAMMATICALE: ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI; USO DELLA PUNTEGGIATURA	a) il testo è pienamente corretto e la punteggiatura è appropriata b) il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata **c) il testo è nel complesso corretto, con qualche difetto di punteggiatura** d) il testo è a tratti scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico e ortografico; non presenta attenzione alla punteggiatura	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	a) il candidato dimostra ampiezza e precisione nelle conoscenze e nei riferimenti culturali b) il candidato dimostra una buona preparazione e sa operare opportuni riferimenti culturali **c) il candidato si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari** d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
ESPRESSIONI DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi critici appropriati b) il testo contiene alcuni punti di vista critici	a) 10 b) 8

	in prospettiva personale **c) il testo contiene qualche spunto critico e un adeguato apporto personale** d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	**c) 6** d) 4
INDICATORI SPECIFICI*	***DESCRITTORI***	***PUNTI***
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELLA PARAGRAFAZIONE	a) il testo è pertinente, efficace e coerente con le indicazioni della traccia b) il testo è pertinente e coerente con le indicazioni della traccia **c) il testo è nel complesso pertinente e coerente con le indicazioni della traccia** d) il testo non risulta del tutto pertinente e coerente con le indicazioni della traccia	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	a) l'esposizione è ben strutturata e progressiva b) l'esposizione è ordinata e lineare **c) l'esposizione è nel complesso ordinata e lineare** d) l'esposizione è a tratti confusa e poco lineare	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	a) i riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione b) i riferimenti culturali sono congrui e corretti **c) i riferimenti culturali sono nel complesso adeguati** d) i riferimenti culturali sono non sempre adeguati e coerenti	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CAPACITÀ DI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il candidato riflette criticamente sull'argomento e produce considerazioni originali b) il candidato è capace di riflettere sull'argomento in modo personale **c) il candidato esprime riflessioni semplici ed essenziali** d) il candidato esprime idee generiche, prive di apporti personali	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4

Totale……./100

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

(*) Indicatori conformi ai "Quadri di riferimento" di cui al D.M. 1095 del 21/11/2019.

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

GRIGLIA DI VALUTAZIONE II° PROVA D'ESAME

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende il testo / il caso professionale/ i dati del contesto operativo nelle linee essenziali	2	
	IV	Comprende in modo corretto ed appropriato il testo introduttivo/ il caso professionale/ i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprensione completa e approfondita del testo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 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 rileva le problematiche (o le rileva in modo gravemente scorretto) e non elabora soluzioni (o le soluzioni, se individuate, sono inadeguate)	1 - 2	
	II	È in grado di rilevare le problematiche e di elaborare soluzioni parzialmente adeguate	2.50 - 4	
	III	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4.5	
	IV	È in grado di rilevare le problematiche in modo appropriato ed elabora soluzioni coerenti	5 – 6.5	
	V	È in grado di rilevare le problematiche in modo articolato e motivato ed elabora soluzioni efficaci, anche con opportuni collegamenti concettuali ed operativi	7 - 8	

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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 - 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				…. /20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO D'ESAME

Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025 (Allegato A)

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 collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	E' in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	E' in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	E' in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	E' 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	E' in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	E' in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	E' in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	E' in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con personalità 1 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 reciso 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 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	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi recisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E' 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	/20

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL' ELABORATO PREVISTO DALL'ART. 13 DEL D. LGS N. 62/2017 E RELATIVA MODALITA' DI PRESENTAZIONE.

Con nota del 3 aprile il Ministero ha chiarito che, per quanto attiene la valutazione delle discipline, restano ferme le disposizioni contenute nell'articolo 13, comma 2, lettera d), del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, e dunque sono ammessi all'esame i candidati interni che conseguano una votazione non inferiore a 6 in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a 6.
Soltanto in caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame.
Importante novità sul voto in condotta, deriva dalla legge 150/2024: per essere ammessi all'Esame bisogna avere almeno 6 nel comportamento. Gli studenti che hanno 6 nel comportamento devono portare un elaborato assegnato dal consiglio di classe. L'elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale verrà trattato durante il colloquio. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal Consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale. L'assegnazione dell'elaborato viene comunicata al candidato entro il giorno successivo a quello in cui c'è stato lo scrutinio, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, credenziali.
Si riporta, di seguito, la griglia di valutazione a suddetto elaborato:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ELABORATO DI CITTADINAZA ATTIVA E SOLIDALE

a.s. 2024/2025

I.I.S. "A. Farnese" di Caprarola

ALUNNO……...…… **CLASSE……..**

CRITERIO	INDICATORI	LIVELLO 5 OTTIMO	LIVELLO 4 BUONO	LIVELLO 3 SUFFICIENTE	LIVELLO 1-2 INSUFFICIENTE
Pertinenza	Coerenza con il tema assegnato.	L'elaborato è completamente centrato sul tema, con approfondimenti pertinenti.	Il tema è sviluppato in modo coerente, con lievi digressioni.	Tema presente ma trattato in modo generico o marginale.	Tema poco chiaro o trattato in modo inadeguato.
Chiarezza e coerenza espositiva	Struttura logica, linguaggio chiaro.	Espressione fluida, lessico appropriato, struttura coerente.	Espressione generalmente chiara, qualche imprecisione.	Espressione semplice, struttura poco coesa.	Espressione confusa, struttura disorganica.
Conoscenze normative e teoriche	Riferimenti a fonti, leggi, documenti.	Uso preciso e integrato di normative e riferimenti teorici.	Presenza di riferimenti corretti, seppur non approfonditi.	Qualche riferimento normativo, parziale o generico.	Assenza o uso scorretto di riferimenti normativi.

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ELABORATO DI CITTADINAZA ATTIVA E SOLIDALE

a.s. 2024/2025

I.I.S. "A. Farnese" di Caprarola

ALUNNO……...…… **CLASSE……..**

CRITERIO	INDICATORI	LIVELLO 5 OTTIMO	LIVELLO 4 BUONO	LIVELLO 3 SUFFICIENTE	LIVELLO 1-2 INSUFFICIENTE
Approfondimento critico	Capacità di riflessione e analisi.	Approfondimento originale, analisi critica efficace.	Buona capacità di analisi, riflessione presente.	Riflessione debole, limitata a osservazioni descrittive.	Nessuna analisi critica, esposizione superficiale.
Originalità e personalizzazione	Idee personali, esperienze educative.	Forte impronta personale, idee originali.	Buona personalizzazione, elementi esperienziali.	Alcuni spunti personali, ma poco sviluppati.	Nessuna personalizzazione evidente.

Totale Punteggio (Massimo: 25 punti): _____

Scala di valutazione finale: **21-25**: Ottimo/**16-20**:Buono/**12-15**:Sufficiente/**< 12**: Non sufficiente

PROGRAMMI SVOLTI ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Programma didattico svolto A.S. 2024/2025	
Materia: **Classe:**	Laboratorio di enogastronomia - settore cucina V C
Insegnante:	Finiello Salvatore

E' una storia d'amore la cucina. Bisogna innamorarsi dei prodotti e poi delle persone che li cucinano. . . . *(Alain Ducasse)*

Competenze

L'elevamento dell'obbligo d'istruzione intende favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

1. **Imparare a imparare**: organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

2. **Progettare**: elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

3. **Comunicare**: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

4. **Collaborare e partecipare**: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

5. **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

1. **Risolvere problemi**: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

Obiettivi didattici generali	Conoscere la storia della cucina; Apprendere i nuovi metodi di cucina; Creazione di piatti della cucina creativa; Riuscire a creare un menù; Apprendere i principi dell'etica professionale; Saper classificare in modo corretto i diversi tipi di alimenti; I piatti nazionali e internazionali; Conoscenza dei vari stili di cucina;

1. **Individuare collegamenti e relazioni**: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

1. **A cquisire ed interpretare l'informazione**: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

SUDDIVISIONE DEGLI ARGOMENTI:

MODULO 1 - IL BANQUETING E IL BUFFET

UD. 1. IL BANQUETING

- 1. Il catering e il banqueting
- 2. Le tipologie di banchetto
- 3. Le nuove figure professionali
- 4. Organizzare un banchetto o un evento

UD. 2. IL BUFFET

- 1. Il servizio a buffet
- 2. Classificazione e caratteristiche
- 3. Il buffet nei diversi momenti ristorativi

MODULO 2 - GLI ALIMENTI E LA QUALITA' ALIMENTARE

UD. 1. GLI ALIMENTI

- 1. Gli alimenti: definizione
- 2. La classificazione nutrizionale degli alimenti
- 3. La classificazione merceologica degli alimenti
- 4. Gli alimenti dietetici
- 5. Gli alimenti e la produzione biologica
- 6. Gli OGM, organismi geneticamente modificati

UD. 2. LA QUALITA' ALIMENTARE

- 1. Le scelte alimentari
- 2. La scelta degli alimenti: le diverse qualità
- 3. L'etichetta alimentare
- 4. I marchi di tutela
- 5. I marchi di tutela internazionali e italiani
- 6. I marchi di tutela dei vini La tracciabilità alimentare di filiera
- 7. La sicurezza alimentare

MODULO 3 - MODULO 3 - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DELL'IMPRESA

UD. 1. L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE MERCI

- 1. L'approvvigionamento e le politiche di acquisto
- 2. I fornitori
- 3. Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte
- 4. La valorizzazione del magazzino
-

UD. 2. L'INNOVAZIONE E LE TECNOLOGIE IN CUCINA

- 1. Le innovazioni tecnologiche in cucina
- 2. I nuovi modelli organizzativi
- 3. La cottura a bassa temperatura (CBT)
- 4. L'informatica in cucina e in sala

MODULO 4 - LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

UD. 1. L'ITALIA SETTENTRIONALE

- 1. Le caratteristiche della cucina regionale italiana
- 2. La valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali
- 3. Val d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Veneto, Friuli

UD. 2. L'ITALIA CENTRALE

- 1. Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio

UD. 3. L'ITALIA MERIDIONALE E LE ISOLE

- 1. Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Basilicata; Calabria, Sicilia, Sardegna

MODULO 5 - LA CUCINA INTERNAZIONALE

UD. 1. LA CUCINA EUROPEA

- 1. Le culture gastronomiche
- 2. L'Europa in cucina
- 3. La cucina spagnola
- 4. La cucina della Gran Bretagna
- 5. La cucina della Francia

UD. 2. LA CUCINA EBRAICA-ROMANA E MEDITERRANEA

- 1. La cucina dell'area mediterranea

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

IIS "A. Farnese" Caprarola indirizzo "Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera"

Anno scolastico 2024-2025

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Classe V sez. C – Indirizzo *"Enogastronomia"*

Insegnante: Maria Cristina Sanetti

Testo adottato: *GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3 - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA TRAMONTANA 2020 RASCIONI*

Ore di lezione: ore effettuate 96 (comprensive di quelle da svolgere, presumibilmente, fino al termine dell'anno scolastico)

Programma svolto

Modulo D "libro del IV anno"

Lezione 1-2

- I principali contratti;
- I contratti specifici del settore ristorativo;
- Gli organismi e le fonti normative interne.

Modulo A "libro del V anno"

Lezione 2-3-4

- Gli organismi e le fonti normative internazionali;
- Il mercato turistico nazionale;
- Gli organismi e le fonti normative interne.

Modulo B "libro del V anno"

Lezione 1-2-3-4-5

- Il marketing: aspetti generali;
- Il marketing strategico;
- Il marketing operativo;
- Il web marketing;
- Il marketing plan.

Modulo D "libro del V anno"

Lezione 1-2-3

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro;
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali;

- I contratti delle imprese ristorative.

Cittadinanza e costituzione

La Costituzione:
- I primi 12 principi fondamentali e il Titolo III-rapporti economici.
- I contratti di lavoro e le norme di sicurezza sul lavoro.

Caprarola 13/05/2025

L'insegnante

Maria Cristina Sanetti

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5C - Enogastronomia

IIS "A. FARNESE" – **CAPRAROLA**

ANNO SCOLASTICO **2024 – 2025**

MATERIA: Lingue e civiltà straniere: **FRANCESE**

INSEGNANTE: Prof. **Massimo De Franceschi**

LIBRI DI TESTO: PARODI - VALACCO, **GRAMMAIRE SAVOIR FAIRE** CIDEB DUVALLIER, **SUBLIME** ELIPELON–MELO FAGGIANO, **FRANCE INVESTIGATION,** MINERVA SCUOLA

OBIETTIVI GENERALI: Ottenere una seria motivazione allo studio; aumentare il senso di responsabilità di ognuno, nel rispetto delle regole, di sé e degli altri; ottenere una partecipazione attiva e più consapevole della vita scolastica; potenziare un metodo di studio e di lavoro più idoneo all'approccio di programmi specifici.

OBIETTIVI SPECIFICI: Potenziamento del metodo di studio spesso non idoneo; miglioramento della pronuncia; arricchimento relativo al lessico della ristorazione; potenziamento delle 4 abilità di base, comprensione e produzione sia scritta che orale; saper riassumere.

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

OBIETTIVI MINIMI: Ottenere una sufficiente padronanza linguistica nel comprendere e nell'esprimere una serie di concetti relativi al programma specifico svolto; saper applicare correttamente le strutture morfo-sintattiche di base; possedere una pronuncia abbastanza corretta; saper esporre in modo accettabile gli argomenti appresi.

GRAMMAIRE**:** Ripasso ed esercizi sugli argomenti svolti: coniugazione verbi regolari ed irregolari Indicativo; accordo del participio passato; Condizionale; Periodo ipotetico; pronomi c.o.d. e c.o.i. posizione nella frase ; Imperativo; les gallicismes; pronomi relativi;
pronomi relativi ; comparativo ; superlativo ;

FRANCE INVESTIGATION :
La France à table ;
Rats des villes ou des champs ;
Phenomène Rabhi ;
L'intelligence artificielle ;

SUBLIME :

Les groupes alimentaires ;
Les aliments bio ;
Le régime méditerranéen ;
La base du régime mediterranéen ;
Allergies et intolérances ;
Traditions et fêtes françaises ;
Régime pour cœliaques ;
Les menus religieux ;
Les régimes alternatifs ;
Des régimes « Longue vie ».

Caprarola, li 30.04.2025

l'insegnante
Prof. Massimo De Franceschi

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A. FARNESE"

Classe: 5ª C – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Materia: Lingua Inglese

Anno scolastico: 2024/2025

Docente titolare: Prof.ssa Laura Imbrauglio

Docente supplente (dal 12/03/2025): Prof.ssa Isabella Krasniqi

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Periodo coperto dalla presente programmazione: Da settembre 2024 al 30 aprile 2025

PREMESSA

La presente programmazione finale documenta l'intero percorso didattico svolto durante l'anno scolastico 2024/2025 nella disciplina di Lingua Inglese, nella classe 5C dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera dell'IIS “A. Farnese”.

Fino al giorno 11 marzo 2025, l'attività è stata svolta dalla Prof.ssa Laura Imbrauglio; successivamente, dal giorno 12 marzo 2025, l'incarico è stato assunto dalla sottoscritta Prof.ssa Isabella Krasniqi, che ha proseguito e completato il percorso didattico fino al 30 aprile 2025, data di chiusura della presente relazione.

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

OBIETTIVI DISCIPLINARI GENERALI

- Rafforzare le competenze linguistiche in tutte le abilità (listening, reading, writing, speaking).
- Consolidare l'uso del lessico e della grammatica in ambito generale e professionale (turismo ed enogastronomia).
- Promuovere l'autonomia nella produzione scritta e orale.
- Preparare gli studenti all'Esame di Stato e alle Prove INVALSI.

ATTIVITÀ DIDATTICA SVOLTA

Periodo: Settembre 2024 – 11 Marzo 2025

Docente: Prof.ssa Laura Imbrauglio Settembre – Ottobre

- Ripresa delle attività con verifica del livello iniziale ("Test your competences", pp. 46–47).
- Inizio e sviluppo dell'Unit 9 – Diet and Nutrition (pp. 156–165), con approfondimento sulla dieta mediterranea.

Ascolti, letture, esercizi lessicali e grammaticaliRevisione guidata attraverso le sezioni "Revision for Everyone" (pp. 52–57).

- Laboratorio linguistico (pp. 166–169): produzione scritta e orale guidata. Novembre–

  Dicembre

- Attività pratiche legate alla cultura anglosassone (es. "English Tea" e "Halloween", p. 273).
- Lettura e analisi del testo The Slow Food Movement (p. 171).
- Studio del Dossier 2: The United States of America (pp. 222–223).
- Introduzione all'Unit 11 – The World of Pastry (pp. 190–192), con focus su vocabolario tecnico e organigramma delle brigade di cucina.
- Approfondimento sull'UK Political System.
- Compito in classe (06/12/2024) e revisione degli errori. Gennaio – Febbraio
- Ripasso dell'Unit 9 e delle attività svolte.
- Inizio lavoro su Dossier 4: Enogastronomic Tour of Italy (pp. 286–287).
- Utilizzo delle App Elilink e MYAPP Pearson per esercitazioni digitali.
- Prove INVALSI (libricino "Successful Invalsi") – Reading e Listening comprehension.
- Verifica scritta del 19/02/2025 (valida anche per il recupero del debito).
- Interrogazioni orali e ripasso finale del dossier 4 (pp. 288–289).

Periodo: 12 Marzo – 30 Aprile 2025

Docente: Prof.ssa Isabella Krasniqi Marzo – Aprile

- Verifica orale dei contenuti del Dossier 4.
- Discussione guidata sui testi trattati, con esposizioni individuali.
- Compito in classe (09/04/2025) per la verifica delle competenze acquisite.
- Verifica scritta e orale (16/04/2025) con domande su vocabolario tecnico, grammatica e cultura.

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

- Preparazione graduale all'Esame di Stato tramite produzione di testi scritti e simulazioni orali.

METODOLOGIE ADOTTATE

- Lezione frontale e dialogata.
- Attività cooperative (role-playing, presentazioni orali).
- Lavori individuali con schede di approfondimento.
- Uso di testi e supporti multimediali.
- Esercitazioni su prove INVALSI.

STRUMENTI UTILIZZATI

- Libro di testo ministeriale.
- Libricino “Successful Invalsi”.
- App Elilink e MYAPP Pearson.
- File audio per listening.
- Materiale autentico e schede preparate dalla docente.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Grado di partecipazione attiva.
- Competenze linguistiche (orale e scritta).
- Progressi individuali rispetto al livello di partenza.
- Risultati nelle verifiche scritte e orali.
- Capacità di applicazione delle conoscenze a contesti pratici e professionali.

OSSERVAZIONI FINALI

Il percorso didattico è stato svolto regolarmente secondo la programmazione iniziale, nonostante l'avvicendamento tra i docenti. Gli studenti hanno mantenuto un buon livello di partecipazione e hanno risposto in maniera positiva alle proposte didattiche, mostrando un discreto grado di autonomia.

La preparazione della classe è da considerarsi complessivamente adeguata, in vista della conclusione dell'anno scolastico e dell'Esame di Stato.

Data e luogo *Caprarola, 30/04/2025* Isabella Krasni

Italiano

DOCENTE: Edo VERTICCHIO

LIBRO DI TESTO: Carnero-Iannaccone ***I colori della letteratura 3. Dal secondo Ottocento a oggi***, Treccani Giunti

ARGOMENTI TRATTATI

Recupero programma anno precedente

Neoclassicismo

Romanticismo
Nascita elitaria della Comunità immaginata dello stato-nazione.
La comunità immaginata Italia in Foscolo, Leopardi, Manzoni.

TESTI

Ugo Foscolo da Sonetti
Alla sera
In morte del fratello Giovanni
A Zacinto
Solcata ho fronte

Giacomo Leopardi da Canti
Il passero solitario
L'infinito
Alla Luna
A Silvia
Le ricordanze
Canto notturno di un pastore errante dell'Asia
La ginestra
Imitazione
Scherzo

Alessandro Manzoni da *I promessi sposi*
Inizio cap. 1
Cap. 34: episodio di Cecilia

Charles Baudelaire da Fiori del male Al lettore

Spleen L'albatro Corrispondenze

Arthur Rimbaud da Poesie Vocali

Giovanni Verga DaI Malavoglia Prefazione

La famiglia Malavoglia

Giovanni Pascoli

Da Myricae Arano Lavandare Novembre X agosto Temporale Il lampo

Il tuono

Da Canti di Castelvecchio La mia sera

Il gelsomino notturno

Da Nuovi Poemetti La Vertigine

Da Il fanciullino

Dentro di noi c'è un "fanciullino"

Gabriele d'Annunzio

Da Il piacere

Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli

Da Alcyone

La pioggia nel pineto La sabbia del tempo

Joseph Conrad

Da Cuore di tenebra

L'incontro tra Marlow e Kurtz

Italo Svevo

Da La coscienza di Zeno

Dal cap. 3 L'ultima sigaretta

Dal cap. 8 La catastrofe finale

Luigi Pirandello

Da Novelle per un anno Prima notte

La patente

Da L'umorismo: l'avvertimento e il sentimento del contrario

Filippo Tommaso Marinetti

Manifesto del Futurismo La battaglia di Adrianopoli

Clemente Rebora

Dell'immagine tesa

Sergio Corazzini

Desolazione del poeta sentimentale

Eugenio Montale:

Da Ossi di seppia I limoni

Non chiederci la parola Meriggiare pallido e assorto Spesso il male di vivere

Da Il quaderno dei quattro anni Terminare la vita

La verità

Nel disumano

L'immane farsa umana

Giuseppe Ungaretti: Vita di un uomo

da L'allegria

Veglia Tramonto Stasera

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Il porto sepolto Fratelli

I fiumi

Sono una creatura Mattina

Soldati

Elsa Morante: La Storia

Carlo Levi

Da Cristo si è fermato a Eboli Cap.8: il senso dell'uomo

Primo Levi

Da Il sistema periodico

Ferro

Carlo Emilio Gadda

Da Quer pasticciaccio brutto de via Merulana

Cap. 1

Caprarola 15 maggio 2025

Il docente
Edo Verticchio

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE V C

A.S. 2024-2025

Insegnante: Cristina Federici

LIBRO DI TESTO : COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI

Autori: LEONARDO SASSO, ILARIA FRAGNI

ED.:PETRINI

Potenziamento e recupero anni precedenti

Equazioni di primo e secondo grado, intere e fratte.

Disequazioni di I° e II° grado.

Disequazioni fratte.

Coordinate cartesiane.

Insiemi numerici

Concetto di insieme.

Particolari sottoinsiemi della retta reale: intervalli ed intorni.

Intervalli limitati e illimitati.

Funzioni reali di variabile reale

Definizione di funzione.

Rappresentazione analitica di una funzione.

Classificazione delle funzioni analitiche.

Dominio di una funzione.

Grafico di una funzione.

Funzione pari e funzione dispari.

Segno di una funzione. Intersezioni con gli assi.

Limiti di una funzione di variabile reale

Limite finito di una funzione in un punto.

Limite infinito di una funzione in un punto.

Limite destro e sinistro in un punto.

Limite finito ed infinito di una funzione all’infinito.

Operazioni sui limiti (senza dimostrazione).

Forme indeterminate(∞-∞,0/0,∞/∞).

Funzioni continue

Funzione continua.

Continuità delle funzioni elementari.

Continuità delle funzioni in un intervallo.

Punti di discontinuità di prima, seconda e terza specie.

ASINTOTI

Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.

Interpretazione di grafici di funzioni

Derivate di una funzione di variabile reale

Definizione di rapporto incrementale.

Definizione di derivata.

Derivate di alcune funzioni elementari.

Derivate di somme, prodotti, quozienti.

Cenni sul significato geometrico di derivata.

Definizione di funzioni crescenti e decrescenti.

Massimi e minimi relativi. Punti Stazionari.

Condizione necessaria per l'esistenza di massimi e minimi relativi.

Studio dei massimi e dei minimi con l'ausilio della sola derivata prima.

Continuità e derivabilità.

Teorema di De L'Hôpital.

Studio del grafico di una funzione

Studio completo di funzioni razionali e relativo grafico.

FUNZIONI PARTICOLARI:

Funzione lineare

Funzione quadratica

Funzione esponenziale

Funzione logaritmica

Caprarola, 13 Maggio 2025 Prof.ssa Cristina Federici

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

PROGRAMMA SVOLTO

a. s. 2024/25

Materia: Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore sala e vendita

Insegnante: Autorino Luisa Antonietta

Classe: 5 C

TECNICHE AVANZATE DI SALA: LA CUCINA DI SALA

- Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati
- Attrezzature necessarie
- Come allestire il guéridon
- Le istruzioni operative
- Istruzioni per la sicurezza
-

IL MENU' E LE CARTE: L'ELABORAZIONE DI MENU' E CARTE

- Quali menu e carte offrono le strutture ristorative
- Come avviene la redazione del menu
- Come si struttura la carta dei vini

IL CATERING E BANQUETING

- Che cos'è il catering
- che cosa prevede il contratto di catering
- Quali forme può assumere il catering
- Come avviene il trasporto dei pasti
- Che cos'è il banqueting
- Qual' è il ruolo del banqueting manager
- Come si organizza il banchetto
- Che cosa prevede il contratto banqueting
- Che cos'è la scheda evento
- Come va organizzata la logistica
- Come va organizzato il servizio di sala
-

IL SERVIZIO A BUFFET

- Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet
- Quali forme può assumere il buffet
- Come si organizza il buffet
- Quali accorgimenti operativi vanno adottati

TECNICHE AVANZATE DI BAR: LE BEVANDE MISCELATE

- Che cosa sono le bevande miscelate
- Come si classificano le bevande miscelate
- Come si esegue la miscelazione
- Quali istruzioni operative si devono osservare

ENOLOGIA E SOMMELERIA: I VINI PASSITI E I VINI SPECIALI

- Che cosa sono i vini passiti
- Che cosa sono i vini liquorosi
- Che cosa sono i vini spumanti

LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA

- Come si classificano i vini

LA DEGUSTAZIONE E L'ABBINAMENTO

- Quali sono i componenti del vino
- Come eseguire la degustazione
- Che cosa valuta l'esame visivi
- Che cosa valuta l'esame olfattivo
- Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo
- Come abbinare cibo e vino

LA DOCENTE

Luisa Antonitta Autorino

Scienza degli Alimenti

Anno scolastico 2024-2025

Classe 5ª Sez. C Enogastronomia

DOCENTE: Prof.ssa Silvia Ricci

PROGRAMMA

Libro di testo utilizzato: Alimentazione oggi. Autore: Silvano Rodato Casa editrice: Clitt

Sostenibilità ambientale e nuovi alimenti

- Problematiche ambientali - Carta di Milano

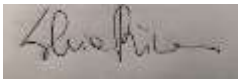
- Filiera agroalimentare, impronta ecologica
- Tracciabilità e rintracciabilità
- Doppia piramide alimentare-ambientale
- Nuovi prodotti alimentari
- Qualità alimentare, Made in Italy

Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche

- Alimentazione equilibrata: calcolo del fabbisogno calorico e della ripartizione dei nutrienti. I LARN e le Linee guida alimentari. Saper elaborare un giorno di dieta razionale ed equilibrata per persone sane che tenga conto del peso teorico ideale, del fabbisogno calorico giornaliero e della ripartizione dei nutrienti, utilizzando le indicazioni LARN
- Elencare le 10 linee guida per una sana alimentazione italiana ed esplicitare comportamenti alimentari adeguati per mantenere la salute
- I modelli alimentari della dieta mediterranea e degli USA.
- Dieta nelle varie fasce d'età: aspetti nutrizionali ed educazione alimentare. Conoscere i bisogni nutrizionali nelle diverse età, in alcune condizioni fisiologiche (gravidanza e allattamento).
- Dieta nello sport: il fabbisogno calorico nutrizionali nelle principali attività sportive.
- Piramide dell'attività motoria e dell'idratazione.
- Conoscere le più comuni tipologie dietetiche e della ristorazione
- Le prescrizioni dietetiche nelle grandi religioni. Conoscere l'importanza di alcuni cibi nelle varie religioni
- Conoscere i principi fondamentali di dietoterapia da applicare in alcune importanti malattie
- Conoscere gli alimenti che devono essere esclusi nelle intolleranze alimentari
- Riconoscere i principali fattori di rischio alimentare in alcune patologie tumorali

Sistema HACCP e qualità degli alimenti

- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana derivanti dall'assunzione di diversi contaminanti
- Conoscere i principali agenti microbici responsabili di tossinfezioni alimentari
- Conoscere le più importanti tossinfezioni, infezioni, tossinfezioni e infestazioni alimentari e le loro modalità di trasmissione
- Acquisire comportamenti corretti nella manipolazione degli alimenti e nell'uso delle attrezzature e conoscere le regole igieniche da rispettare per prevenire le contaminazioni alimentari. Figure preposte alla sicurezza sul lavoro e segnali di sicurezza.
- Saper applicare il sistema di controllo HACCP
- Conoscere il concetto di qualità degli alimenti e i diversi marchi di qualità dei prodotti agroalimentari certificati dalla CE Sicurezza sul lavoro e gestione dell'emergenza.
- Educazione alla salute nei luoghi di lavoro.



Programma svolto di scienze motorie e sportive

Anno scolastico 2024/2025

Classe 5C

LA PERCEZIONE DI SÉ E IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE

- Miglioramento della funzione cardio-respiratoria e sviluppo della resistenza aerobica
- Irrobustimento generale e potenziamento specifico per settori muscolari (a carico naturale, attività formative a coppie e in piccoli gruppi), percorsi e giochi di movimento
- Mobilizzazione articolare (attiva, individuale, a coppie e a gruppi; stretching)
- Sviluppo della velocità e varie forme di reattività
- Coordinazione dinamica generale di controllo del corpo nello spazio e nel tempo
- Equilibrio statico e dinamico
- Percezione e presa di coscienza del corpo statico attraverso lo stretching
- Presa di coscienza del corpo in movimento attraverso lavori di sensibilizzazione con palloni e altri piccoli attrezzi

- Esercitazioni di potenziamento della condizione fisico-motoria generale utilizzando circuiti
- Proposte di allenamento aerobico con passeggiate all'aperto

LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY

- Pratica delle seguenti discipline sportive: pallavolo, pallacanestro, calcio a 5, palla tamburello e badminton
- Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati
- Attività di arbitraggio negli sport di squadra
- Abitudine al confronto e all'assunzione di responsabilità personali
- Riflessione sul confronto e rispetto delle differenze e delle identità di ciascuno

Teoria: conoscenza di regolamento e gesti arbitrali degli sport praticati

SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE

- Attività motoria e benessere: influenza sull'apparato cardiorespiratorio
- Principali adattamenti legati alla pratica sportiva
- Educazione alla salute
- Alimentazione applicata allo sport
- Importanza dell'attività fisica
- Consigli per attività motoria in ambiente naturale

TEORIA:

Le paralimpiadi; la bioenergetica; i fondamentali della palla pugno; il calcio a 5; i fondamenti di primo soccorso; il doping e i suoi effetti; le dipendenze e effetti nocivi di alcool, droghe e fumo di sigaretta.

STORIA

DOCENTE: Edo VERTICCHIO

LIBRO DI TESTO: Brancati-Pagliarani ***La storia in campo*** La Nuova Italia, vol. 3.

Recupero del programma dell'anno precedente: Il Risorgimento e il processo dell'unificazione nazionale italiana.

La difficile gestione dell'unità d'Italia negli anni compresi tra il 1861 e l'Italia nel contesto internazionale della corsa imperialista.

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Dagli anni ’80 del XIX secolo alla Prima Guerra mondiale. Prima guerra mondiale.

Rivoluzione in Russia, nascita dell’U.R.S.S., evoluzione stalinista. Avvento e consolidamento del Fascismo in Italia.

Verso la seconda guerra mondiale.

La crisi del ’29 e il crollo dello stato liberale.

Il nazismo. Caratteristiche strutturali e dinamiche poliziesche e antisemitismo strutturale. La seconda guerra mondiale.

Shoah.

La Resistenza: secondo Risorgimento.

La Ricostruzione italiana nell’età della guerra fredda.

Boom economico. Italia nell’Europa della guerra fredda e della ricostruzione.

Mondo Bipolare: Guerra fredda, decolonizzazione e guerre locali (Vietnam, guerre arabe, Questione palestinese dal 1876-giorni nostri).

Dalla contestazione agli anni di piombo: strategia della tensione. Fine delle contrapposizioni ideologiche.

La globalizzazione.

La classe ha fruito della visione di documenti sulla nascita della Costituzione.

Documenti CDEC relativi alla Shoah. Documenti del Museo Nazionale della Liberazione di Roma. Archivio Istituto LUCE. Documenti sonori EIAR e RAI.

Caprarola, 15 maggio 2025

Il docente
Edo VERTICCHIO

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

RELAZIONI FINALI ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Relazione finale

a.s. 2024/2025

Docente: Finiello Salvatore

Materia: Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi-cucina

Classe: V C

La classe è composta da 13 alunni, di cui 11 maschi e 2 femmine.

Gli allievi hanno dimostrato interesse per la materia e attenzione durante le lezioni frontali; lo studio individuale è sempre stato più che sufficiente per buona parte dei discenti, alcuni dei quali hanno raggiunto buoni livelli di preparazione.

Il dialogo con la classe è risultato costante e lo svolgimento delle lezioni è stato sempre agevolato dalla partecipazione degli alunni.

Fulcro dell'insegnamento della materia sono state le lezioni frontali, articolate in spiegazione degli argomenti trattati dal libro di testo e dettatura di appunti al fine di facilitare l'apprendimento dei concetti più ostici, integrando con fotocopie e ricerche da Internet, nonché le molteplici esercitazioni in laboratorio di cucina, pasticceria e cucina didattica.

La valutazione, mirata a constatare il grado di conoscenze specifiche raggiunto, è avvenuta tramite interrogazioni orali e test a risposta multipla. Inoltre si è tenuto conto anche del comportamento e dell'interesse mostrato.

Le metodologie utilizzate per il raggiungimento degli obiettivi hanno facilitato il processo di apprendimento e la programmazione è stata coerente con il progetto didattico-educativo stabilito dal Consiglio di classe.

A conclusione dell'anno scolastico quasi tutti i discenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, nonostante ci siano state distinzioni nel profitto a causa delle diversità riguardanti il livello di applicazione e le capacità espositive e rielaborative dimostrati da ogni singolo allievo.

Farnese" Caprarola indirizzo "Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera"

Anno scolastico 2024-2025

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Classe V sez. C – Indirizzo *"Enogastronomia"*

Insegnante: Maria Cristina Sanetti

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Testo adottato: *GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3 - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA TRAMONTANA 2020 RASCIONI*

Ore di lezione: ore effettuate 96 (comprensive di quelle da svolgere, presumibilmente, fino al termine dell'anno scolastico)

Relazione finale

Questo gruppo mi è stato assegnato per la prima volta nell'anno scolastico 2022-2023. Da allora ho svolto tre ore settimanali di lezione nella disciplina di Diritto e Tecniche Amministrative, ho coordinato la programmazione relativa all'insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e ho ricoperto il ruolo di coordinatrice di classe. La classe V C, attualmente composta da due studentesse e undici studenti, si è presentata fin dall'inizio eterogenea nei livelli di apprendimento e, nel corso del tempo, rispettosa delle regole di convivenza scolastica ma non sempre si è dimostrata collaborativa.

Rapporti e clima relazionale

Sin dall'inizio del triennio, i rapporti con gli alunni si sono dimostrati improntati al rispetto e a una certa cordialità, elementi che hanno favorito, pur con qualche difficoltà, lo svolgimento del lavoro didattico. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto e rispettoso; tuttavia, la collaborazione, sia nei confronti del docente che tra i membri del gruppo classe, non è sempre risultata costante o pienamente efficace.

Partecipazione e interesse

Nel complesso, la classe ha mostrato un interesse sufficiente per la disciplina, partecipando alle lezioni in modo generalmente attento e affrontando lo studio con un impegno nella media. Durante le attività in aula sono mancati interventi ma vi sono state domande sotto forma di richieste di chiarimento, che hanno comunque evidenziato un livello accettabile di attenzione verso gli argomenti trattati. In rare occasioni, i contributi degli studenti sono risultati più articolati e pertinenti, segnalando una certa capacità di riflessione personale sui contenuti proposti.

Andamento del profitto

Per quanto riguarda il profitto, si rilevano ancora alcune difficoltà nella produzione orale, nonostante le esercitazioni assegnate e svolte nel corso dell'anno. Le prestazioni nelle prove scritte risultano generalmente migliori, sebbene in alcuni casi persistano approcci allo studio piuttosto superficiali, che si traducono in risultati appena sufficienti. Alcuni alunni, invece, hanno dimostrato un rendimento più solido e costante.

Svolgimento del programma

In merito allo svolgimento del programma, è opportuno precisare che, durante il secondo quadrimestre, non è stato sempre possibile seguire puntualmente la scansione prevista nella programmazione iniziale. In particolare, a partire dalla metà di febbraio, diverse attività scolastiche ed extrascolastiche (simulazioni delle prove d'esame, uscite didattiche, giornate di orientamento, viaggio d'istruzione), svolte in parte durante le ore di lezione, hanno determinato un rallentamento del ritmo di lavoro e un inevitabile rimodulazione di alcuni argomenti.

Obiettivi conseguiti

La classe ha raggiunto nel complesso gli obiettivi didattici prefissati, sebbene con livelli di acquisizione differenti. La maggior parte degli studenti ha conseguito un profitto sufficiente, pur manifestando in

alcuni casi difficoltà espositive, mentre due o tre alunni hanno raggiunto risultati decisamente migliori, anche grazie a una maturità crescente e a un atteggiamento responsabile e consapevole.

Competenze acquisite

- Analizzare testi specifici attraverso chiavi di lettura appropriate;
- Comprendere e utilizzare il linguaggio tecnico-giuridico;
- Usare con proprietà il linguaggio settoriale, sia nella produzione scritta che nella ricezione;
- Contestualizzare le conoscenze acquisite sviluppando spirito critico e osservazione;
- Riconoscere le radici della cultura europea in un contesto multiculturale.

Conoscenze

- Principi e strumenti di marketing (Marketing Plan);
- Organismi e fonti normative nazionali ed internazionali e normativa contrattuale.

Abilità

- Collegare concetti teorici a situazioni concrete del settore turistico-ricettivo;
- Riorganizzare e rielaborare autonomamente i contenuti della disciplina;
- Esporre con coerenza e correttezza formale.

Obiettivi minimi

- Conoscere le fonti normative nazionali e normativa contrattuale;
- Comprendere le basi del marketing e della comunicazione nel settore turistico- ristorativo.

Per i dettagli relativi ai contenuti specifici trattati, si rimanda al programma di Diritto e Tecniche Amministrative.

Metodologie e strumenti

L'attività didattica si è svolta principalmente attraverso lezioni frontali e dialogate, supportate da strumenti multimediali e momenti di confronto aperto. Particolare attenzione è stata dedicata al collegamento interdisciplinare con la contabilità generale affrontata nel quarto anno. I testi economico-aziendali sono stati frequentemente letti e analizzati in classe con il contributo attivo degli studenti. Le verifiche scritte e orali, in linea con quanto stabilito dal Collegio Docenti, sono state somministrate in numero di quattro per quadrimestre. Le prove scritte hanno previsto diverse tipologie:

- risoluzione di problemi,
- domande aperte, semi strutturate e strutturate,
- simulazioni e contestualizzazioni di piani di marketing.

Accanto a queste, non sono mancate occasioni di confronto in itinere, esercitazioni individuali, sia in classe che a casa, utili al consolidamento delle competenze.

Criteri di valutazione

La valutazione è stata condotta secondo i criteri definiti dal dipartimento di Scienze economiche-aziendali e riportati nel PTOF, tenendo conto della correttezza formale, della coerenza argomentativa, della capacità critica e dell'aderenza alla traccia. Sono state utilizzate griglie di valutazione condivise, applicate in modo sistematico durante l'anno scolastico.

Griglia di valutazione prova scritta

INDICATORI	Gravemente Insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono-Ottimo
	0-3	4	5	6	7	8-10
CONOSCENZE: *Conoscenza di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi e tecniche*						
CAPACITA' LOGICHE ED ARGOMENTATIVE *Organizzazione e utilizzazione di conoscenze e abilità per analizzare, scomporre, elaborare. Proprietà di linguaggio e comunicazione della soluzione puntuali e logicamente rigorosi.*						
CORRETTEZZA E CHIAREZZA DEGLI SVOLGIMENTI *Correttezza nei calcoli, nell'applicazione di tecniche e procedure. Correttezza e precisione nell'esecuzione delle rappresentazioni geometriche e dei grafici.*						
COMPLETEZZA:R*isposte complete ai quesiti affrontati*.						
Punteggio totale ottenuto dalla somma degli indicatori/4						

Griglia di valutazione prova orale

Conoscenza argomenti	completa, ampia, approfondita	4
	corretta e abbastanza approfondita	3
	adeguata e corretta	2
	essenziale	1
	frammentaria	0,5
Comprensione dei quesiti	corretta, autonoma	4
	adeguata	2
	approssimativa	1
	Incompleta	0,5
Capacità espositiva e proprietà di linguaggio	Corretta e appropriata	2
	sufficientemente chiara e scorrevole	1

	incerta e approssimativa	0,5
	Punteggio totale	/10

Caprarola 13/05/2024

L'insegnante
Maria Cristina Sanetti

IIS " A. FARNESE " sede di Caprarola

ANNO SCOLASTICO **2024- 2025**

Classe 5 C Enogastronomia

MATERIA: Lingue e civiltà straniere:**FRANCESE**

INSEGNANTE : prof. **Massimo De Franceschi**

RELAZIONE FINALE

Si tratta di una classe composta da 12 alunni e 2 alunne già conosciuti dallo scrivente.

La classe ha manifestato una certa difficoltà ad affrontare lo studio della disciplina, per ragioni differenti riguardanti sia la preparazione di base, sia la qualità di attenzione e partecipazione al lavoro in classe ed a casa. In ogni caso ognuno ha dato un contributo alla propria crescita nella misura delle proprie possibilità. Il programma è stato svolto sostanzialmente secondo le previsioni nonostante alcuni rallentamenti dovuti ad impegni ed attività che si sono a volte sovrapposti alle ore della disciplina. Non si sono verificati problemi disciplinari di rilievo. Il livello di profitto raggiunto si attesta mediamente sulla sufficienza raggiunta anche con un certo sforzo da parte di tutti.

Sono state regolarmente effettuate le verifiche programmate in sede di dipartimenti disciplinari.

Caprarola, li 30. 04. 2025

in fede:

prof. Massimo De franceschi

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

RELAZIONE FINALE – LINGUA INGLESE

Classe 5ª C – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Anno scolastico 2024/2025
Docenti: Prof.sse Laura Imbrauglio e Isabella Krasniqi

Nel corso dell'anno scolastico 2024/2025, la disciplina di Lingua Inglese nella classe 5ª C Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è stata inizialmente seguita dalla docente titolare Prof.ssa Laura Imbrauglio, che ha condotto regolarmente le attività fino all'11 marzo 2025. A partire dal 12 marzo 2025, l'incarico è stato assunto dalla sottoscritta, Prof.ssa Isabella Krasniqi, che ha proseguito e portato a termine la programmazione fino al 30 aprile 2025. Il percorso didattico si è sviluppato in linea con la programmazione iniziale, orientandosi al consolidamento delle competenze linguistiche in tutte le abilità fondamentali: ascolto, lettura, produzione scritta e orale, con particolare attenzione all'acquisizione del lessico tecnico e alla preparazione degli studenti per l'Esame di Stato e le prove INVALSI.

Durante i mesi di settembre e ottobre, la docente titolare ha avviato le lezioni con un'attività di accertamento delle competenze di base tramite test diagnostici, per poi introdurre e sviluppare l'Unità 9 dedicata all'alimentazione e alla nutrizione. Attraverso l'analisi di testi e attività di ascolto, gli studenti hanno affrontato temi quali la dieta mediterranea e il lessico connesso alla sana alimentazione. In parallelo, sono state svolte attività di laboratorio linguistico, esercizi di revisione grammaticale e lessicale, e approfondimenti culturali, tra cui l'organizzazione del tè all'inglese. A novembre e dicembre, la classe ha lavorato su materiali legati alla civiltà e cultura anglofona come la festività di Halloween, il movimento slow food, il Natale e la storia e geografia degli Stati Uniti d'America, con studio specifico del Dossier 2. Inoltre, è stata affrontata l'Unità 11 dedicata al mondo della pasticceria, con focus sul vocabolario professionale legato alla brigata di cucina e alle specialità dolciarie.

Nel periodo tra gennaio e febbraio, la docente ha proseguito con il ripasso dei contenuti già trattati, in particolare l'Unità 9, l'Unità 11 e il Dossier 4 "Enogastronomic Tour of Italy", che ha accompagnato gli studenti nella scoperta della cucina regionale italiana in lingua inglese. Sono state inoltre introdotte le esercitazioni per la preparazione alle prove INVALSI tramite il libricino “Successful Invalsi”, che ha permesso di sviluppare competenze nella comprensione scritta e orale, anche attraverso il supporto di applicazioni digitali. Le verifiche somministrate hanno permesso di valutare il livello raggiunto da ciascun alunno e sono state seguite da momenti di correzione guidata e recupero.

A partire dal mio ingresso nella classe, avvenuto il 12 marzo, ho trovato un gruppo già ben avviato nel percorso didattico. Le prime lezioni sono state dedicate al consolidamento delle competenze acquisite, alla verifica degli argomenti trattati e alla prosecuzione del lavoro sul Dossier 4. Sono state svolte interrogazioni orali, esercitazioni scritte e attività comunicative. Va segnalato che la classe ha partecipato a una gita scolastica dal 4 all'11 aprile 2025, circostanza che ha interrotto temporaneamente le attività didattiche frontali ma ha rappresentato anche un'opportunità di crescita culturale, sociale e, indirettamente, linguistica. Al rientro, l'attività è ripresa con uno spirito collaborativo da parte degli studenti. Sono stati somministrati un compito in classe il 9 aprile e una prova scritta e orale il 16 aprile, volte a verificare la padronanza linguistica generale, la conoscenza degli argomenti professionali e la preparazione all'esame finale. Gli studenti si sono dimostrati disponibili e rispettosi, partecipando attivamente alle proposte didattiche.

Il lavoro svolto ha previsto l'utilizzo di lezioni frontali, attività dialogate, esercitazioni individuali e di gruppo, role play, ascolti guidati e attività su supporti digitali. I materiali utilizzati hanno incluso il libro di testo ministeriale, il libricino “Successful Invalsi”, schede fornite dalle docenti e app multimediali come Elilink e MYAPP Pearson. La valutazione ha tenuto conto della partecipazione,

dell'impegno, dei risultati delle verifiche orali e scritte, del progresso individuale e dell'autonomia nello svolgimento delle attività. Il livello complessivo della classe può considerarsi soddisfacente: la maggior parte degli studenti ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti, con alcuni casi di eccellenza e alcuni alunni che hanno necessitato di un percorso di recupero mirato, già in parte affrontato.

L'esperienza nella classe 5ª C è stata positiva. Gli studenti si sono mostrati motivati, in particolare nei momenti legati agli aspetti professionali e alla cultura gastronomica, e hanno saputo affrontare con maturità le fasi più impegnative del percorso. La preparazione globale è adeguata alle richieste dell'Esame di Stato e gli studenti si avviano alla conclusione del ciclo con strumenti linguistici validi sia per il prosieguo degli studi che per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Caprarola, 30 aprile 2025

Isabella Krasniqi

Relazione Italiano e Storia

A.S. 2024/25
Docente: Edo VERTICCHIO

Classe composta di tredici allievi. Due soltanto le studentesse. Il gruppo classe si presenta sostanzialmente corretto sui piani formale e del rispetto sia nei confronti del docente che tra compagni.
La classe che già nel corso degli anni scolastici precedenti è apparsa gravata da enormi difficoltà nelle quattro abilità fondamentali e carente in maniera abnorme nella padronanza della lingua, sia nel numero delle parole d'uso sia nella comprensione stessa di un linguaggio che fosse anche minimamente distante dalla pura immediata referenzialità d'uso, non ha lavorato costantemente col docente al fine di migliorare le proprie capacità. Durante l'estate pregressa non ha svolto, come auspicato, il lavoro che le era stato assegnato e non ha, pertanto acquisito dei miglioramenti sia pure minimi auspicabili per affrontare in maniera più serena e proficua il lavoro del quinto anno.
Anche se non per tutti le carenze riscontrate negli anni pregressi nella scrittura corsiva a mano, sono state in parte compensate.
Il percorso volto al tentativo di recupero inerente le strutture morfo-sintattiche elementari di cui i più o erano del tutto carenti o erano restati a digiuno per anni è stato in parte fruttuoso. Restano tuttavia per alcuni allievi le difficoltà di distinguere con immediatezza e con chiarezza le parti del discorso e di saperne fare un uso corretto. Nonostante i miglioramenti tuttavia resta ancora difficile per gli studenti affrontare uno studio concreto e ben compreso dei testi assegnati sui manuali di entrambe le discipline. Gli allievi leggono a fatica e spesso non hanno a disposizione il lessico per decodificare con esattezza e capacità di sintesi quanto affrontato.
È comunque migliorata la soglia di attenzione e la durata media della tenuta della concentrazione.
Sulla base di questi rilievi il lavoro connesso all'insegnamento della storia letteraria e della Storia tout-court è stato nel corso di tutti gli anni scolastici fino all'attuale fortissimamente penalizzato. Il docente ha sempre tentato di semplificare all'osso quanto proposto, ma alla fine, pur di spingere gli allievi alla comprensione di quanto avrebbero poi dovuto studiare, ha dovuto leggere parola per parola quello che i testi in adozione propongono e decodificare il significato di quanto letto, giacché per molti degli allievi le parole scritte anche più comuni o avevano un significato diverso da quello reale o erano solo suoni privi di valore.

Il docente è sempre stato molto franco con gli allievi affinché essi si rendessero conto della enorme serie di problemi che ciascuno di essi ha. L'atteggiamento in risposta in linea di massima è stato corretto e responsabile, anche se difficoltà in più di un caso hanno continuato a manifestarsi per poca o scarsa applicazione.
La classe ha apparentemente mostrato interesse per tematiche di attualità di cui talvolta ha chiesto chiarimenti ed approfondimenti ed ha gradito le iniziative del docente di illustrare argomenti "laterali" rispetto alla programmazione prevista per gli anni di corso.
Sono state spesso adoperate fonti filmiche e informazioni visive tratte da internet per lo svolgimento delle lezioni e si è riusciti ad attivare anche dei piccoli dibattiti su quanto visionato.
Cionondimeno gli esiti del lavoro sul piano dello svolgimento di quanto programmato sono stati ridotti sia sul piano quantitativo che della qualità di approfondimento, particolarmente in italiano. Lo scrivente ha sempre cercato di condurre le due discipline di sua pertinenza in parallelo problematizzando ed attualizzando i contenuti, ma proprio sul piano storiografico le carenze evidenziate sono risultate gigantesche: chi scrive ha avuto l'impressione di avere di fronte studenti che poco o nulla abbiano appreso dall'asilo in poi. Molto tempo è stato impiegato proprio nel tentativo di colmare i buchi, nella speranza che poi qualcosa restasse delle informazioni fornite. Ahimé forti sono stati per qualcuno sia i fraintendimenti o la confusione per una superficiale e non sostanziale acquisizione di informazioni.
In un contesto simile, pur avendo gli allievi in diversi casi manifestato buona volontà, l'acquisizione del minimo sindacale richiesto è stato appena lambito.
Forte è stato lo scoramento allorché al momento delle verifiche orali o durante le lezioni, a fronte di una richiesta di partecipazione con risposte, si è rilevato che argomenti trattati e magari ripetuti anche con profondità risultavano totalmente assenti dall'orizzonte di apprendimento degli allievi: come se essi ascoltassero per la prima volta quanto affrontato.
Ciononostante il programma di storia è stato in linea di massima svolto per intero, dal docente, meno studiato o assimilato lo è da parte degli allievi.
Il programma di italiano pur tentando, come detto in precedenza, di essere svolto coprendo l'intero arco del 900 risulta tuttavia assai ridimensionato e assimilato in modo superficiale se non frammentario.
Sono state svolte prove di verifica sia strutturate che libere. Si è cercato in ogni modo di favorire il dialogo e di coinvolgere tutti nel lavoro, sia durante le spiegazioni che nelle verifiche orali, fonte sempre di ripasso o di approfondimento. Tutte le prove scritte sono state aderenti alle modalità di svolgimento della prima prova d'esame, anche se specificamente una prova di simulazione ad orario integrale è stata effettuata al termine dell'anno scolastico.
Caprarola, 15 maggio 2025 Edo Verticchio

Relazione Matematica

A.S. 2024/2025

Docente: Cristina Federici

Classe V sez. C

Per quanto riguarda la disciplina Matematica vi è stata continuità didattica negli ultimi due anni. La classe è composta da 13 studenti. È stato semplice all'inizio instaurare con gli allievi un rapporto sereno di fiducia e di rispetto reciproco ma gli alunni hanno mostrato nella mia materia notevoli difficoltà. Il comportamento della classe non sempre è stato sufficientemente adeguato ed è stato caratterizzato da numerose assenze, cosa che ha compromesso la continuità nello studio e la difficoltà

a seguire le lezioni e soprattutto ha compromesso un ripasso adeguato in corrispondenza delle verifiche.

Nello svolgimento del programma ho tenuto conto della programmazione iniziale che è stata rispettata in quasi tutte le sue parti. Ho esposto gli argomenti in modo semplice pur mantenendo il rigore e la precisione concettuale e terminologica che la materia necessita ed ho dato ampio spazio alle applicazioni ed agli esercizi. Riguardo i criteri di valutazione, ho cercato di tenere conto delle capacità di ciascuno e dell'impegno individuale ma anche del salto di livello di preparazione iniziale e finale. Il profitto è stato vario: alcuni hanno raggiunto risultati discreti, pochi sufficienti, ma altri ancora, per lacune pregresse mai del tutto recuperate, hanno ottenuto solo un profitto ai limiti della sufficienza o insufficienti. Nel corso del secondo quadrimestre gli studenti hanno accusato un calo nel rendimento scolastico, dovuto soprattutto alla mancanza di studio ed approfondimento personale e all'attività didattica che non è stata del tutto continuativa. Alcuni alunni hanno acquisito una sufficiente autonomia nell'esposizione e nell'applicazione dei concetti appresi, altri hanno evidenziato una preparazione frammentaria ed è necessario guidarli nelle verifiche, specialmente quando devono affrontare esercizi che richiedono una organizzazione concettuale più complessa. Gli studenti che non hanno partecipato con assiduità, lo hanno fatto per le difficoltà mai del tutto risolte con la mia materia, difficoltà che non hanno consentito loro di impegnarsi a fondo per un serio recupero.

Gli esercizi che ho proposto agli studenti hanno illustrato chiaramente la parte teorica senza essere appesantiti da calcoli complicati.

La principale metodologia didattica usata con la didattica è stata la lezione frontale partecipata. Sulla classroom sono stati inviati materiali quali spiegazioni, approfondimenti e schemi che non sempre sono stati utilizzati dagli studenti.

Obiettivi minimi da perseguire al fine di ottenere e dimostrare sufficienti conoscenze e abilità matematiche:

- Capire il significato di funzione reale e del suo studio.
- Comprendere gli elementi fondamentali del concetto di limite.
- Svolgere il calcolo di limiti di funzioni algebriche razionali, applicandoli nello studio delle funzioni stesse.
- Saper risolvere le principali forme indeterminate nel calcolo dei limiti ($0/0$, ∞/∞)
- Determinare la derivata di una funzione algebrica razionale.
- Saper interpretare il grafico di una funzione reale cogliendone gli aspetti più caratterizzanti.
- Gestire lo studio di una funzione algebrica razionale, estrapolando le informazioni necessarie per tracciare il grafico sul piano cartesiano.

Contenuti da sviluppare:

- Definizione di funzione reale di variabile reale
- Classificazione delle funzioni.
- Dominio di una funzione, segno di una funzione.
- Limiti nelle forme indeterminate.
- Applicazione dei limiti nello studio delle funzioni: continuità, asintoti
- Il concetto di derivata di una funzione in un punto.
- Utilizzo della derivata per determinare crescenza e decrescenza, massimi e minimi relativi.

- Studio delle funzioni razionali intere e fratte con relativo grafico.

Caprarola, 13 Maggio 2025 L'insegnante

Prof.ssa Cristina Federici

Relazione finale

a. s. 2024/25

Materia: Laboratorio dei servizi di enogastronomia settore sala e vendita

Insegnante: Autorino Luisa Antonietta

Classe: 5 C

La classe composta da 12 alunni 10 maschi e 2 femmine.

Gli alunni hanno stabilito buoni rapporto di collaborazione nello svolgimento dei compiti affidati.

Nel complesso si può dire che molti hanno fatto dei progressi nelle conoscenze degli argomenti specifici prefissati nella programmazione iniziale.

Al termine dell'anno scolastico considerate le difficoltà iniziali d'inserimento nella classe, le frequenti assenze registrate, sia dagli allievi per attività extra scolastiche e sia dalla sottoscritta per motivi di salute, quasi tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione iniziale.

Nonostante tutto gli alunni hanno raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente.

Il metodo didattico adottato per stimolare negli alunni un vivo interesse per la materia è stato il seguente:

In classe l'adozione del metodo frontale;

Distribuzione di appunti e continui riferimenti ad esempi pratici.

Griglia di valutazione

Voto/10	
1 -2 -3- 4	Ha conoscenze frammentarie ed applica le abilità in modo inefficace. Ha conoscenze scarse, ma applica le abilità in modo accettabile. Ha conoscenze accettabili, ma applica le abilità in modo inefficace. Non dimostra capacità organizzative.

5 – 6	Ha conoscenze essenziali ed applica le abilità in modo accettabile. Dimostra capacità organizzative essenziali.
7 – 8	Ha conoscenze con adeguati contenuti tecnici ed applica le abilità in modo discreto. Dimostra capacità organizzative discrete.
9 - 10	Ha conoscenze approfondite ed applica le abilità in modo autonomo e professionale. Dimostra capacità organizzative efficaci e complete. È propositivo nel lavoro di gruppo

STRUMENTI:

- libro di testo
- dispense e fotocopie realizzate dal docente
- materiale dal web: siti specifici del settore

SETTING:

- aula

METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Lezione frontale
- Learning by doing
- Esercitazioni individuali
- Apprendimento cooperativo

STRUMENTI DI VERIFICA:

- Verifiche scritte semi - strutturate
- Verifiche orali

Relazione Finale

Classe 5ª Sez. C Enogastronomia

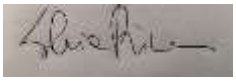
Scienza degli Alimenti

Anno scolastico 2024-2025

DOCENTE: Prof.ssa Silvia Ricci

La classe è composta da quattordici allievi, due femmine e dodici maschi, la maggior parte pendolari, provenienti da ambienti socio-culturali medi. Sono uniti e ben inseriti nel contesto scolastico ed hanno sufficienti capacità relazionali e socio-affettive. Globalmente vivono in ambienti familiari sani, di media estrazione sociale avente come punto di riferimento culturale l'istituzione scolastica. All'inizio dell'anno scolastico, le verifiche svolte hanno evidenziato un livello culturale superficialmente adeguato della classe. Nel corso dei mesi poi, le specificità degli allievi si sono distinte, rivelando anche delle insufficienze solamente in parte colmate con un lavoro costante in sede scolastica. La classe ha solitamente mostrato una certa vivacità talvolta difficile da contenere e il lavoro svolto è stato prima di tutto diretto a motivare e stimolare gli alunni verso una piena consapevolezza del loro ruolo di studenti e di persone rispettose delle regole e portatori di valori. Si può affermare che nel corso dell'ultimo mese una parte di questi ragazzi hanno assunto atteggiamenti più consapevoli e maturi, si mostrano educati e corretti, disponibili e socievoli, più aperti al dialogo educativo. Sul loro rendimento scolastico hanno influito le problematiche tipiche dell'età giovanile e l'avvicendarsi degli insegnanti di diverse discipline nel corso del quinquennio. Nell'andamento didattico della classe si evidenziano tre fasce di livello in rapporto all'interesse, alle tipologie e ritmi di apprendimento, al lavoro individuale e alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti. Si possono distinguere: un piccolo gruppo di alunni dotati di adeguate abilità linguistico-espressive e logiche, di capacità critiche e di un corretto metodo di studio improntato sul lavoro sistematico, atto a conseguire risultati accettabili; un gruppo di alunni dotati di accettabili abilità linguistico-espressive, di capacità logiche e di un metodo di studio abbastanza autonomo che, grazie agli stimoli e ad un lavoro diligente, hanno potuto conseguire risultati sufficienti; un gruppo di alunni ha evidenziato limitate abilità linguistico-espressive e capacità logiche più deboli, accanto a un metodo di lavoro non ordinato e corretto. L'impegno e l'interesse di questi alunni per le tematiche affrontate sono stati costanti, lo studio, il lavoro personale e la presenza sono altalenanti e per alcuni limitati alla seconda metà dell'anno scolastico. Parte degli studenti presenta ancora difficoltà nell'esposizione orale e soprattutto nell'esposizione scritta. Durante l'anno scolastico si è lavorato in particolare sullo svolgimento di temi secondo la tipologia della seconda prova. In generale il livello di conoscenza degli argomenti

trattati si limita agli aspetti generali, alcuni alunni hanno raggiunto a fatica un livello sufficiente, questo è in parte dovuto ad uno studio superficiale, poco costante e a lacune pregresse. Tuttavia, gli stimoli continui hanno contribuito a fare accrescere in loro la motivazione e la volontà verso un più adeguato impegno. Alcuni sono pervenuti ad un livello di conoscenze, capacità e competenze nel complesso sufficiente.



Relazione di scienze motorie e sportive

Anno scolastico 2024/2025

Classe 5C

Profilo della classe:

La classe si è dimostrata motivata e disponibile ad approfondire le esperienze specifiche maturate negli anni precedenti, acquisendo le competenze prefissate nella programmazione. Infatti, tutti gli alunni hanno dimostrato di essere capaci di eseguire i gesti tecnici fondamentali degli sport praticati, di conoscere le regole di tali sport e di avere acquisito un metodo di lavoro autonomo applicando comportamenti adatti a prevenire i traumi e migliorare le proprie prestazioni.

La partecipazione alle lezioni è stata attiva e dinamica, sia sul piano motorio che su tutte le sfere della personalità umana: emotiva, psicologica, relazionale, permettendo agli studenti di ottenere progressi rispetto ai livelli di partenza.

La classe ha conseguito gli obiettivi programmati e il livello di preparazione raggiunto è da considerarsi buono.

Metodologia:

- Lezione pratica in palestra
- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Lezione interattiva con l'uso della lavagna interattiva multimediale (LIM)
- Dibattito in classe
- Insegnamento per problemi
- Schemi riassuntivi
- Esercitazioni/approfondimenti individuali in palestra
- Esercitazioni/approfondimenti in gruppi

Tutte le esercitazioni sono state inizialmente proposte in modo sintetico per essere successivamente eseguite in forma analitica a seconda delle difficoltà delle prove stesse e delle capacità di ogni singolo allievo. Costantemente si è cercato di motivare la scelta delle attività e di utilizzare gli accorgimenti necessari affinché tutti vi partecipassero.

Obiettivi:

Gli alunni hanno sviluppato e raggiunto: padronanza ed espressività corporea; l'utilizzo consapevole degli schemi motori nell'ambito delle capacità coordinative e condizionali.

Pertanto, il raggiungimento degli obiettivi fa riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo delle competenze declinabili in quattro livelli:

- 0 insufficiente: possiede parzialmente/non possiede il livello stabilito
- 1 minimo: si avvicina/possiede il livello stabilito
- 2 intermedio: supera – possiede il livello stabilito
- 3 elevato: eccelle – supera il livello stabilito

Complessivamente la classe si attesta sul livello 2 (intermedio).

Conoscenze:

Conoscere il gioco, le regole, i fondamentali individuali e di squadra di alcuni giochi sportivi.

Conoscere il mondo delle paralimpiadi; la bioenergetica; i fondamenti di primo soccorso; il doping e i suoi effetti; le dipendenze e gli effetti nocivi di alcool, droghe e fumo di sigaretta.

Competenze:

Essere consapevoli dei propri mezzi e accrescere la fiducia in sé stessi. Organizzare giochi. Essere coscienti degli effetti dell'attività motoria sui sistemi e apparati del corpo umano.

Capacità:

Dimostrare disponibilità e controllo segmentario. Impiegare movimenti complessi in forma economica in situazioni variabili. Saper eseguire i fondamentali individuali e di squadra di alcuni giochi sportivi.

Verifiche e criteri di valutazione:

Nelle valutazioni degli alunni si è tenuto conto del miglioramento e del consolidamento delle abilità motorie conseguite (obiettivi didattici o cognitivi). Particolare attenzione, inoltre, è stata rivolta all'impegno, all'interesse e allo spirito di collaborazione con cui ogni alunno ha partecipato alle attività didattiche e principalmente del livello di socializzazione raggiunto (obiettivi educativi o socio-affettivi).

Le verifiche sono state approntate individuando all'interno delle varie unità didattiche momenti di controllo, il più possibile obiettivo, sui risultati raggiunti in merito alla consegna data.

Sono state realizzate le seguenti modalità di verifica:

- Verifica pratica: su un argomento specifico precostituito, per appurare il livello di coordinazione generale, il grado di correttezza esecutiva, la padronanza del gesto tecnico, l'acquisizione, in sintesi, delle tecniche specifiche e delle tattiche di gioco e sono stato organizzati tornei di classe
- Verifica scritta: serie di domande a risposta multipla e/o a risposta aperta per verificare la padronanza terminologica e la conoscenza dei contenuti trattati

Strumenti didattici adottati:

- Lavagna interattiva multimediale (LIM)

- Web
- Dispense e materiali forniti dall'insegnante

Relazione finale
Disciplina: Religione Cattolica

Classe: 5 C a.s. 2024-2025
Docente: Prof.ssa Rita Piermartini
Presentazione della classe
La maggior parte degli studenti ha assolto in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne. Gli studenti hanno interagito in modo collaborativo anche se parzialmente disponibili al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli.
Gli obiettivi formativi e didattici sono stati raggiunti da parte di tutti gli studenti e si possono valutare positivamente i risultati ottenuti.
Metodologie didattiche
Per quanto riguarda la metodologia è stata utilizzata la lezione frontale, quiz, lavori di gruppo, la proiezione di slide e visione di film per comunicare i contenuti essenziali, per creare una lezione dialogata e propositiva, per instaurare un confronto e/o discussione guidata a partire dai reali interessi degli studenti.
Materiali didattici
Libro di testo, schede tematiche per la scuola superiore, slide; materiale audiovisivo.
Tipologia delle prove di verifica
Durante l'anno scolastico sono stati assegnati lavori di gruppo da svolgere in classe e attribuiti compiti con consegna di svolgimento di un prodotto scritto. Per quanto riguarda le procedure di valutazione si è tenuto conto della capacità di relazione, dell'interesse, cura, attenzione ed approfondimento nello svolgere i compiti assegnati.
Obiettivi raggiunti
Gli obiettivi formativi e didattici sono stati raggiunti da parte di tutti gli studenti e si possono valutare positivamente i risultati ottenuti. Gli alunni hanno ampliato le loro conoscenze relative alla cultura cristiana confrontandosi con le altre religioni monoteiste, specialmente con l'Islamismo. In particolare sono stati raggiunti i seguenti obiettivi: saper analizzare, discutere e confrontarsi su tematiche inerenti alle relazioni interpersonali, a livello personale e comunitario, considerando gli effetti delle proprie scelte e i valori etici di riferimento.
Programma svolto
Tema centrale è stato quello dell'etica affrontato a partire dall'area personale ed estendendolo poi all'area delle relazioni e completato con l'area della solidarietà. Partendo da una serie di situazioni di vita concrete, problematiche e diversificate, abbiamo ragionato cercando di cogliere i diversi mondi di ricavare le decisioni morali (etica della responsabilità ed etica dell'intenzione).
Tematiche affrontate
-Ebraismo: presentazione generale della religione. Lavori di gruppo
-Visione del film "Canto di Natale"
- Visione del film "Il piccolo principe"
-Giubileo: significato della parola Giubileo, Giubileo ebraico nell'A. T., Giubilei nella storia della Chiesa Cattolica, Giubileo ordinario e Giubileo straordinario, il rito ufficiale che apre il Giubileo, i segni del Giubileo, Giubileo del 2025
- Elezione del nuovo Papa
Luogo, data, firma

Discusso ed approvato in data 13-04-2025

Caprarola, 13/05/2024 Prof.ssa Rita Piermartini

Rita Piermartini

RELAZIONE FINALE PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE Classe VC

Anno scolastico 2024-2025

Il progetto, in linea con il decreto n. 35 del 22 giugno 2020 e con le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92, è stato sviluppato con particolare attenzione alle classi dell'istituto e realizzato grazie alla partecipazione attiva di alcuni docenti del Consiglio di Classe. Ogni insegnante, nell'ambito delle proprie ore di lezione e in base al monte ore assegnato durante la programmazione, ha stimolato gli studenti e le studentesse a una discussione approfondita riguardo al significato dei seguenti temi:

• Costituzione, diritto nazionale e internazionale, legalità e solidarietà;

• sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio;

• cittadinanza digitale.

Ampio spazio è stato dedicato alle riflessioni personali degli studenti e alla loro capacità di collegare le tematiche trattate con le esperienze quotidiane, favorendo una comprensione critica delle questioni sociali, giuridiche e ambientali." espositiva e di argomentazione.

Obiettivi generali

L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. L'educazione civica sviluppa la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona (Legge 92 del 20/08/2019).

Risultati attesi:

• Acquisizione dei valori che stanno alla base della convivenza civile, della consapevolezza di essere titolari di diritti e di doveri, nel rispetto degli altri e della loro dignità

• Comprendere che anche l'organizzazione nella vita della scuola si fonda su un sistema di regole giuridiche

• Sviluppare la consapevolezza che condizioni quali la dignità, la libertà, la democrazia non possono considerarsi come acquisite per sempre, ma vanno perseguite, volute e, una volta conquistate, protette

- Maggiore consapevolezza del valore di un comportamento legale anche da parte dei minori

Obiettivi raggiunti:

- Conoscere e rispettare gli altri
- Rispettare le istituzioni e le norme
- Prevenire comportamenti devianti
- Contenere malesseri derivanti da episodi di violenza e bullismo
- Apprendere corrette modalità reazionari tra adulto - alunno e alunno – alunno

Attività svolte:

- Elaborazione e discussione dei risultati emersi all'interno di ogni classe
- Brainstorming
- Didattica laboratoriale

Le tematiche sono state trattate dai docenti nel corso dell'anno scolastico, con una parte del programma sviluppata nel 1° quadrimestre e il resto nel 2° quadrimestre."

Scheda per l'Educazione Civica a.s. 2024/2025 **I.I.S. "A. Farnese" di Caprarola**
Coordinatore: Prof.ssa Sanetti Maria Cristina

Docente	**Materia**	**Argomento**	**ore**
Verticchio Edo	Italiano e Storia	-Italia fascista; - La concessione dello Statuto albertino da parte del monarca Carlo Alberto; -Lo statuto albertino come costituzione del Regno d'Italia.	7

Ricci Silvia	Scienze degli alimenti	Educazione alle sane abitudini alimentari, alle tradizioni alimentari che vanno verso l'innovazione culinaria.	7
Sanetti Maria Cristina	Economia aziendale	La Costituzione -I contratti di lavoro e le norme di sicurezza sul lavoro.	6
Autorino Maria Luisa	Laboratorio Sala e Vendita	Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile ed educazione alle sane abitudini alimentari	3
Finiello Salvatore	Lab. Servizi Enogastronomici Settore cucina	Raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, per l'utilizzo in cucina di prodotti sani e biologici.	7
Bortolussi Giulia	Ed. Fisica	Garantire le condizioni di salute e il benessere per tutti a tutte le età e educazione alla salute e al benessere.	3
		Totale ore	**33**

Organizzazione

Monte ore di 33 annue, all'interno dei quadri orari ordinamentali vigenti:

- indicazione raccordo degli apprendimenti maturati nei vari settori disciplinari;

- trasversalità tra le discipline e loro interconnessione.

Valutazione

L'insegnamento dell'educazione civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali, con l'attribuzione di un voto in decimi. Il docente cui sono stati affidati compiti di coordinamento acquisisce dai docenti del consiglio gli elementi conoscitivi, desunti da prove semi strutturate, strutturate e presentazioni multimediali o attraverso la valutazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa. Sulla base di tali informazioni, il docente propone il voto in decimi da assegnare alla fine del periodo.

Caprarola 13/05/2025

La coordinatrice

Maria Cristina Sanetti

U.D.A. (Unità didattica d'apprendimento multidisciplinare)

CLASSE 5C

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

COORDINATORE Maria Cristina Sanetti

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE	**Alunni:**		**17**
		Maschi:	**12**
		Femmine:	**2**

SITUAZIONE DELLA CLASSE					
TIPOLOGIA				**LIVELLO**	
Tranquilla	[]	Motivata	[ ]	Medio-alto	[ ]

Vivace	[X]	Poco motivata	[ ]	Medio	[ ]
Collaborativa	[ ]	Problematica	[ ]	Medio-basso	[X]
Poco collaborativa	[X]			Basso	[ ]

TITOLO DELL'UDA: Ebrei, cultura e cucina

ASSE DEI LINGUAGGI	
Discipline coinvolte	**Contenuti**
Italiano e Storia	- Antisemitismo e Sionismo - Le leggi razziali in Italia e Germania -La Shoah
Inglese	- La cucina Kosher
Francese	- Gli avvenimenti del velodromo d'inverno
IRC	La storia dell'Ebraismo
ASSE PROFESSIONALE	
Discipline coinvolte	**Contenuti**
Lab. Servizi Enogastronomici Settore cucina	- La cucina Kosher - I piatti tipici della cucina ebraico-romana
Scienze dell'Alimentazione	La cucina Kosher I Problemi della denutrizione: Anoressia

Esperienze attivate	**Italiano**: Capacità di organizzare e produrre varie tipologie testuali: realizzazione di power point da illustrare in classe sulle varie tematiche legate all'UDA **Lingua Inglese:** Capacità di esporre e rielaborare in lingua inglese un argomento specifico. **Scienze dell'Alimentazione:** Conoscenza delle caratteristiche alimentari e i problemi della denutrizione **Lingua Francese:** capacità di esporre in lingua francese i contenuti della propria ricerca, rielaborando in maniera personale il testo. Capacità di esprimere con un linguaggio semplice il proprio punto di vista. **Cucina:** capacità di organizzare e preparare una semplice ricetta nel pieno rispetto delle norme igieniche, capacità di usare una terminologia tecnica appropriata

Utenti destinatari	Studenti della V C dell'IIS A. Farnese di Caprarola
Fase di applicazione	1. Presentazione dei contenuti culturali 2. Applicazione e rielaborazione delle idee 3. Organizzazione e produzione del lavoro 4. Capacità organizzative e relazionali
Tempi	Sviluppo dell'unità di apprendimento nei due quadrimestri In totale 30 ore circa
Esperienze attivate	Comunicare nella madrelingua, comunicare in altre lingue, consapevolezza e criticità dell'argomento trattato, competenza sociale e civile, competenze informatiche, competenze professionali
Luoghi	Aula scolastica Laboratori
Risorse umane interne	Coordinatore: Sanetti Maria Cristina Docente di Lettere: 8 ore Docente di inglese: 3 ore Docente di IRC: 3 ore Docente Lingua Francese 3 ore Docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione 6 ore Docente di Cucina 7 ore TOT ORE 30
Verifiche autentiche	❑ Prova in situazione ❑ Prova in simulazione ❑ Prodotto finale x ❑ Altro X (realizzazioni di power point)

CRITERI METODOLOGICI, STRATEGIE, STRUMENTI: Il lavoro verrà organizzato tenendo conto della fisionomia della classe, delle esperienze pregresse della maggioranza, dei singoli e delle dinamiche relazionali dei gruppi. Il cammino di apprendimento avrà come punto di partenza e riferimento costante l'esperienza vissuta dai ragazzi. La lezione sarà di tipo interattivo per favorire il confronto e lo scambio di opinioni tra alunni e insegnante e alunni tra loro. Il percorso di apprendimento sarà caratterizzato, perciò, dalla significatività dei contenuti nei confronti dell'allievo, dalla valorizzazione dei suoi interessi, dalla soddisfazione dei suoi bisogni, da uno sviluppo progressivo di concetti, capacità ed acquisizione dei codici comportamentali.

METODOLOGIE	❑ Metodo induttivo x ❑ Metodo deduttivo x ❑ Metodo creativo x ❑ Metodo scientifico ❑ Didattica laboratoriale ❑ Lezione frontale x ❑ Lezione interattiva x ❑ Lavoro interdisciplinare x ❑ Conversazione guidata ❑ Ricerca individuale e/o di gruppo x ❑ Relazioni scritte e/o orali x ❑ Lavoro per gruppi di livello ❑ Brainstorming; ❑ Problem solving; ❑ Cooperative learning; ❑ _____
MEZZI E STRUMENTI	❑ Libri di testo x ❑ Schede predisposte dall'insegnante ❑ Testi didattici di supporto ❑ Riviste e giornali x ❑ Cartelloni ❑ Computer, software didattici e multimediali, Internet x ❑ Giochi didattici ❑ ALTRI SUSSIDI: _____

METODI DI VALUTAZIONE: la valutazione seguirà quanto deciso nelle singole programmazioni dei docenti e dai documenti approvati in sede di Consiglio di Classe.

VERIFICHE INTERMEDIE: ogni insegnante potrà valutare singolarmente i lavori effettuati nella propria disciplina

VERIFICA FINALE: la verifica finale avverrà attraverso una prova pratica nella quale gli studenti evidenzieranno capacità, conoscenze e abilità apprese e sviluppate durante l'UDA.

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

I° **SIMULAZIONE I° PROVA**

PROVA DI ITALIANO
Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO
PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Piero Angela**, *Dieci cose che ho imparato,* Mondadori, Milano, 2022, pp.113-114.

«In questo nuovo panorama, ci sono cambiamenti che "svettano" maggiormente rispetto ad altri. Uno è la diminuzione del costo relativo delle materie prime e della manodopera rispetto al "software", cioè alla conoscenza, alla creatività. Questo sta succedendo anche in certe produzioni tradizionali, come quelle di automobili, ma soprattutto per i prodotti della microelettronica, come telefonini, tablet, computer. Si è calcolato che nel costo di un computer ben il 90% sia rappresentato dal software, cioè dalle prestazioni del cervello. Quindi l'elaborazione mentale sta diventando la materia prima più preziosa. Uno studio della Banca mondiale ha recentemente valutato che l'80% della ricchezza dei paesi più avanzati è "immateriale", cioè è rappresentata dal sapere. Ed è questo che fa la vera differenza tra le nazioni.
La crescente capacità di innovare sta accentuando quella che gli economisti chiamano la "distruzione creativa", vale a dire l'uscita di scena di attività obsolete e l'ingresso di altre, vincenti. Pericolo a cui vanno incontro tante aziende che oggi appaiono solide e inattaccabili. Si pensi a quello che è successo alla Kodak, un gigante mondiale della fotografia che pareva imbattibile: in pochi anni è entrata in crisi ed è fallita. L'enorme mercato della pellicola fotografica è praticamente scomparso e la Kodak non è riuscita a restare competitiva nel nuovo mercato delle macchine fotografiche digitali.
Dei piccoli cervelli creativi hanno abbattuto un colosso planetario.
Per questo è così importante il ruolo di chi ha un'idea in più, un brevetto innovativo, un sistema produttivo più intelligente. Teniamo presente che solo un sistema molto efficiente è in grado di sostenere tutte quelle attività non direttamente produttive (a cominciare da quelle artistiche e culturali) cui teniamo molto, ma che dipendono dalla ricchezza disponibile.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Quali sono le conseguenze della cosiddetta '*distruzione creativa'*?
3. Cosa intende Piero Angela con l'espressione '*ricchezza immateriale'?*
4. Esiste un rapporto tra sistema efficiente e ricchezza disponibile: quale caratteristica deve

possedere, a giudizio dell'autore, un '*sistema molto efficiente*'?

Produzione

Nel brano proposto Piero Angela (1928-2022) attribuisce un valore essenziale alla creatività umana nella corsa verso l'innovazione.
Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni sull'argomento organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Claude Lévi-Strauss**, *Tristi Tropici*, Mondadori, Milano, 1960, pp. 36-42.

«Oggi che le Isole Polinesiane, soffocate dal cemento armato, sono trasformate in portaerei pesantemente ancorate al fondo di Mari del Sud, che l'intera Asia prende l'aspetto di una zona malaticcia e le *bidonvilles* rodono l'Africa, che l'aviazione commerciale e militare viola l'intatta foresta americana o melanesiana, prima ancora di poterne distruggere la verginità, come potrà la pretesa evasione dei viaggi riuscire ad altro che a manifestarci le forme più infelici della nostra esistenza storica? Questa grande civiltà occidentale, creatrice delle meraviglie di cui godiamo, non è certo riuscita a produrle senza contropartita. [...] Ciò che per prima cosa ci mostrate, o viaggi, è la nostra sozzura gettata sul volto dell'umanità.
[...] Un tempo si rischiava la vita nelle Indie o in America per conquistare beni che oggi sembrano illusori: legna da bruciare (da cui "Brasile"); tintura rossa o pepe che alla corte di Enrico IV era considerato a tal punto una ghiottoneria che usavano tenerlo nelle bomboniere e masticarlo a grani. Quelle scosse visive e olfattive, quel gioioso calore per gli occhi, quel bruciore squisito per la lingua, aggiungevano un nuovo registro alla gamma sensoriale di una civiltà che non si era ancora resa conto della sua scipitezza. Diremo allora che, per un doppio rovesciamento, i nostri moderni Marco Polo riportano da quelle stesse terre, questa volta sotto forma di fotografie, libri e resoconti, le spezie morali di cui la nostra società prova un acuto bisogno sentendosi sommergere dalla noia?
Un altro parallelismo mi sembra ancora più significativo. Questi moderni condimenti sono, che lo si voglia o no, falsificati; non certo perché la loro natura sia puramente psicologica, ma perché, per quanto onesto possa essere il narratore, egli non può più presentarceli sotto forma autentica. Per metterci in condizione di poterli accettare è necessario, mediante una manipolazione che presso i più sinceri è soltanto inconscia, selezionare e setacciare i ricordi e sostituire il convenzionale al vissuto. [...]
Questi primitivi, che basta aver visto una volta per esserne edificati, queste cime di ghiaccio, queste grotte e queste foreste profonde, templi di alte e proficue rivelazioni, sono, per diversi aspetti, i nemici di una società che recita a se stessa la commedia di nobilitarli nel momento in cui riesce a sopprimerli, mentre quando erano davvero avversari, provava per essi solo paura e disgusto. Povera selvaggina presa al laccio della civiltà meccanizzata, indigeni della foresta amazzoniana, tenere e impotenti vittime, posso rassegnarmi a capire il destino che vi distrugge, ma non lasciarmi ingannare da questa magia tanto più meschina della vostra, che brandisce davanti a un pubblico avido gli album di foto a colori al posto delle vostre maschere ormai distrutte. Credono forse così di potersi appropriare del vostro fascino? [...]
Ed ecco davanti a me il cerchio chiuso: meno le culture umane erano in grado di comunicare fra loro, e quindi di corrompersi a vicenda, meno i loro rispettivi emissari potevano accorgersi della ricchezza e del significato di quelle differenze. In fin dei conti, sono prigioniero di un'alternativa: o viaggiatore antico, messo di fronte a un prodigioso spettacolo di cui quasi tutto gli sfuggiva – peggio ancora, gli ispirava scherno e disgusto – o viaggiatore moderno, in cerca di vestigia di una realtà scomparsa. [...] Fra qualche secolo, in questo stesso luogo, un altro esploratore altrettanto disperato, piangerà la sparizione di ciò che avrei potuto vedere e che mi è sfuggito. Vittima di una doppia

incapacità, tutto quel che vedo mi ferisce, e senza tregua mi rimprovero di non guardare abbastanza.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto, individuandone gli snodi argomentativi.
2. Interpreta la frase '*Ciò che per prima cosa ci mostrate, o viaggi, è la nostra sozzura gettata sul volto dell'umanità*'.
3. Illustra la funzione delle domande che intercalano il testo e quale effetto Claude Lévi-Strauss (1908-2009) ha inteso ottenere nell'animo del lettore.
4. Quale differenza è individuata, a parere dell'autore, tra antichi e moderni nel relazionarsi con l'Altro? Per quale motivo il viaggiatore moderno cerca '*vestigia di una realtà scomparsa*'?

Produzione

Rifletti sul tema del viaggio così come è inteso nella società contemporanea e che viene messo in discussione nel brano proposto, facendo emergere criticamente la tua opinione con dati ripresi dalla tua esperienza e dalle tue conoscenze. Organizza tesi e argomentazioni in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Umberto Galimberti**, *Il libro delle emozioni,* Feltrinelli, Milano, 2021, p.122.

«[…] *L'angoscia dell'anonimato.* Il bisogno di visibilità la dice lunga sul terrore dell'anonimato in cui gli individui, nella nostra società, temono di affogare. "Anonimato" qui ha una duplice e tragica valenza: da un lato sembra la condizione indispensabile perché uno possa mettere a nudo, per via telefonica o per via telematica, i propri sentimenti, i propri bisogni, i propri desideri profondi, le proprie (per)versioni sessuali; dall'altro, è la denuncia dell'isolamento dell'individuo che, nel momento in cui cerca di superarlo attraverso contatti telefonici o telematici, svela quella triste condizione di chi può vivere solo se un altro lo contatta. […]»

Nel brano proposto il filosofo Umberto Galimberti riflette sul 'terrore dell'anonimato' nella società contemporanea: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Bruno Bettelheim**, *Un genitore quasi perfetto,* Feltrinelli, Milano, 2009, pp. 77-83.

«Il rendimento scolastico, un tema sul quale spesso genitori e figli sono in conflitto, può servire a illustrare ulteriormente come il fatto di vedere le cose da due prospettive diverse possa facilmente

diventare di ostacolo al rapporto tra genitori e figli in quanto una stessa idea o esperienza può assumere significati completamente diversi per ciascuno di essi. Di solito il genitore che si preoccupa per i progressi scolastici del figlio è mosso dall'apprensione circa il suo futuro; ma per un bambino futuro vuol dire domani o, al massimo, di lì a qualche giorno. Per lui tra l'oggi e il giorno in cui finirà gli studi, per non parlare di quando sarà adulto, c'è di mezzo un'eternità, un lasso di tempo indefinibile e inimmaginabile. (Del resto, anche molti adulti trovano difficile proiettarsi in un futuro distante una quindicina d'anni). Appunto perché il bambino è incapace di abbracciare il futuro, il presente immediatamente assume importanza assoluta. Perciò l'insoddisfazione del genitore, in quanto esiste nel presente e viene avvertita nel presente, è la cosa che conta, mentre la causa di quella insoddisfazione, la preoccupazione per il "futuro", non ha per il bambino alcun senso.
Dicendo questo non si vuole assolutamente negare quanto sia importante per la buona riuscita scolastica dei bambini e dei ragazzi la vicinanza e l'interessamento dei loro genitori. Ma deve trattarsi di un interessamento che riguarda quello che succede a scuola giorno per giorno, perché questo è l'orizzonte entro il quale vive e concepisce la sua vita il bambino. Per la maggior parte dei bambini una relazione positiva con i genitori e con il loro atteggiamento verso la cultura è l'ingrediente fondamentale di una buona riuscita scolastica. Il bambino desidera naturalmente avere accesso alle cose che gli amati genitori considerano importanti, vuole saperne di più sulle cose che a essi stanno tanto a cuore. E vuole anche compiacerli, ottenere la loro approvazione (nonché quella dell'insegnante e di altri adulti importanti per lui), ma *ora, subito.* E applicarsi allo studio sembrerebbe un modo relativamente facile per ottenere tutte queste cose.
Il bambino che va bene a scuola riceve molte ricompense: i suoi genitori sono contenti di lui, l'insegnante lo loda, gli dà buoni voti. Perciò se un bambino che possiede le abilità necessarie per riuscire bene a scuola invece va male, devono esistere dei motivi che spiegano il suo fallimento, dei motivi che, per quel bambino, devono evidentemente essere più pressanti del desiderio di ottenere tutte quelle gratificazioni. Per poter comprendere tali motivi dobbiamo scoprire da quale prospettiva il fallimento scolastico può apparire più desiderabile del successo. Solo la convinzione *aprioristica* dei genitori che non possa esistere una simile prospettiva impedisce loro di capire come mai il figlio abbia scelto il fallimento invece del successo. Se solo si sforzassero di vedere le cose da un'angolatura che renda intelligibile la scelta del figlio, allora il suo modo di ragionare apparirebbe anche a loro comprensibile e del tutto logico; e, quel che più conta, il conflitto si risolverebbe ed essi saprebbero come indurre il bambino a modificare la sua scelta in modo che si conformi maggiormente alla loro.»

Facendo riferimento alle osservazioni ricavate dalla tua personale esperienza, analizza la tesi, sostenuta dallo psicopatologo Bruno Bettelheim (1903-1990), secondo cui il rapporto tra genitori e figli ha un ruolo decisivo nel determinarne il rendimento scolastico di questi ultimi. Scegli i riferimenti che ti sembrano più congeniali allo sviluppo del tuo discorso che va argomentato in maniera coerente e coesa.

II° SIMULAZIONE I° PROVA

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»
Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*[2] e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro […].»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo l'autore afferma '*il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna*'?
3. Secondo Luciano Floridi, '*il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione*'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere '*sempre più onlife* e *nell'infosfera*'?

Produzione

L'autore afferma che '*l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente*'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Verrà svolta un'ulteriore simulazione della I° prova d'esame programmata per il 26/05/2025, da svolgersi dalle ore 09. 00 alle ore 14.00, simultaneamente alle altre quinte della sede di Caprarola.

I° SIMULAZIONE II° PROVA effettuata il 25/03/2025

PROVA SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E LABORATORIO CUCINA

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMICA

Indirizzo: IP17 Enogastronomia e ospitalità alberghiera

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi.

La proposta di traccia è stata elaborata secondo la tipologia C del quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di stato: individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio con riferimento ai nuclei tematici 1 (predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità) ed otto (ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela) fondamentali di indirizzo correlato a specifiche competenze .

Realizza un elaborato scritto avente per oggetto la progettazione di un menù per banchetto nuziale così composto:

- Antipasti (almeno 10 portate tra mare e terra)
- Due primi piatti;
- Due secondi piatti;
- Buffet di Dolci;
- Vini abbinati.

1. Ipotizzando di dover tener conto della presenza, tra gli invitati, di soggetti che rispettano le prescrizioni religiose previste, scegli un menò adatto ad una delle seguenti religioni:

    - religione islamica,
    - religione ebraica
    - buddhismo,

e riporta nel dettaglio quali variazioni dovrebbero essere apportate motivando le ragioni delle scelte fatte.

2. Vista la presenza, tra gli invitati al pranzo nuziale, di 4 intolleranti al lattosio e di due celiaci, illustra come sostituiresti le portate che presentano glutine e lattosio. Riscrivi completamente il menù per una di queste due intolleranze a tua scelta e motivane le ragioni.

3. Sulla base delle tue conoscenze riguardanti l'alimentazione sana ed equilibrata, esponi una o più patologie che potrebbero essere correlate in seguito al consumo di questa tipologia di menù, se proposto con frequenza.

Simulazione della prova orale

Nell'ultima settimana di maggio o nella prima settimana di giugno verrà svolta una simulazione del colloquio d'esame finalizzata a riprodurre in modo realistico le dinamiche dell'esame orale, con l'obiettivo di allenare le competenze argomentative, approfondire i collegamenti interdisciplinari e acquisire maggiore consapevolezza nella gestione del tempo e delle emozioni. Il Consiglio di classe conviene che, tale prova di simulazione, abbia inizio con le materie professionalizzanti di indirizzo, utilizzando immagini e documenti inerenti le materie o l'UDA svolta durante il corrente anno.

Docenti membri del consiglio classe V C: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Discipline Docenti	Firme
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive **Prof.ssa Maria Cristina Sanetti**	Maria Cristina Sanetti
Lingua e civiltà inglese **Prof.ssa Imbrauglio Laura sost. Isabella Krasniqi**	Isabella Krasniqi
Lingua e civiltà francese **Prof. Massimo De Franceschi**	De Franceschi
Italiano - Storia **Prof. Edo Verticchio**	Edo Verticchio
Matematica **Prof.ssa Cristina Federici**	Cristina Federici
Scienza e Cultura dell'alimentazione **Prof.ssa Silvia Ricci**	Silvia Ricci
Laboratorio di Cucina **Prof. Salvatore Finiello**	Finiello
Laboratorio di Sala **Prof.ssa Luisa A. Autorino**	Luisa A. Autorino
Scienze motorie e sportive **Prof.ssa Giulia Bortolussi**	Bortolussi
Religione **Prof.ssa Rita Piermartini**	Piermartini
Sostegno **Prof. Maurizio Fochettti**	Fochettti

Caprarola, lì 13 Maggio 2025

Allegati al presente documento (cartacei e/o in formato informatico, non presenti nel documento e depositati presso la Segreteria didattica dell'Istituto)

- Simulazioni I° e II° prova scritta;
- Griglie per la valutazione della I prova scritta (n° 3, una per ogni tipologia della prova);
- Griglia di valutazione della II prova scritta;
- Griglia per la valutazione del colloquio d'esame;
- Fascicoli dei candidati;
- Copia verbale dello scrutinio di ammissione all'Esame di Stato;
- Prove scritte di tutte le discipline a.s. 2024/ 2025;
- Certificati / Attestati delle attività extracurricolari e formative svolte dagli allievi (se presentati);
- Documentazione riservata e relative griglie di valutazione.