I.I.S. - "A. FARNESE"-CAPRAROLA
Prot. 0005431 del 14/05/2025
V (Entrata)

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
"Alessandro Farnese"
CAPRAROLA

Esami di Stato Conclusivi del corso di Studi

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

Classe: V D ENOGASTRONOMIA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
Anno scolastico 2024-2025

Testo approvato dal Consiglio di Classe in data 13 maggio 2025

CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia/e insegnata/e
UGO SANI	Italiano e Storia
DE FAZI MARIA GRAZIA	Lingua e Civiltà Inglese
CRISTINA FEDERICI	Matematica
GIANNELLI SAVASTANO LIVIA	Scienze Motorie
MARIA CRISTINA SANETTI*	Di.t.a.s.r. Educazione Civica
DE FRANCESCHI MASSIMO	Lingua Francese
FINIELLO SALVATORE*	Lab. Serv. Enog. Settore Cucina
CALIENDO EMILIO *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
LUISA ANTONIETTA AUTORINO	Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita
RITA PIERMARTINI	Religione
BENEDETTI MANUELA	Sostegno
PACIFICI MAURA	Sostegno

* ***Docenti nominati in qualità di commissari d'esame***

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa *Paola Adami*

PRESENTAZIONE E FINALITÀ ISTITUTO

Dove siamo

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Caprarola è ubicato nelle imponenti scuderie Farnese, situate a fianco dell'omonimo palazzo gentilizio e sovrastanti il centro abitato del paese, in splendida posizione panoramica sulla valle del Tevere.

Le ex scuderie, probabilmente progettate da 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, oggi è sede, oltre che della nostra scuola, della Riserva Naturale del Lago di Vico, ed è utilizzata per manifestazioni e convegni di carattere nazionale ed internazionale.

Scuola nel territorio

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, di una sala musica e di una sala teatro, 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.

Profilo professionale

La classe quinta che affronterà gli esami di Stato 2024/2025 ha seguito un percorso strutturato con un primo biennio comune unitario modellato sul progetto della precedente riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune, vengono studiate le discipline dell'area di indirizzo; il terzo anno (in cui inizia il secondo biennio), prevede la scelta dell'indirizzo (sala, cucina, 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 va ad integrarsi con il monoennio conclusivo. Nel caso della classe VD si otterrà il diploma in "Tecnico dei servizi della ristorazione"

Il nostro 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.

PECUP

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

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

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

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

Sa esprimersi correttamente in due lingue straniere.

MATERIE DI STUDIO NEL TRIENNIO				
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 Enogastronomia	7+1*	6+1*	5+1*+1**	Pratico
Lab. di Sala	0	2	2	Orale/pratico
Sub-totale	*18*	*18*	18	
Totale	**32**	**32**	**32**	

*compresenza con Scienze e cultura dell'alimentazione

**compresenza con Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita

Nel quadro orario vanno considerate anche le ore di Educazione Civica per un totale di 33 ore annuali.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Esami di Stato e sbocchi occupazionali

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

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

Obiettivi formativi

a) 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, gli adempimenti formali;

b) Educazione alla solidarietà

Gli alunni sono educati ai grandi temi della solidarietà mondiale attraverso la partecipazione attiva a tutte le forme di collaborazione sia interne che esterne che l'Istituto metterà in atto

c) Educazione alla cooperazione

Gli alunni in classe, nei laboratori, negli spazi comuni hanno appreso a lavorare in equipe. Le valutazioni finali di alcune attività sono state attribuite all'intero gruppo che ha operato, senza trascurare il valore e la dignità del singolo.

Obiettivi trasversali

- Valorizzazione:

sostenere correttamente punti di vista;

offrirsi per la realizzazione di iniziative scolastiche ed extrascolastiche;

dibattere su idee e opinioni;

- Organizzazione:

discutere in modo critico su norme e criteri di comportamento;

- Caratterizzazione:

rivedere, correggere e valutare comportamenti, atteggiamenti ed opinioni;

analizzare i rapporti di causa/effetto ed implicazioni/conseguenze.

- Ricettività:

ascoltare gli interventi degli altri;

scegliere tra alternative.

- Analisi:

autonomia dell'analisi;

completezza dell'analisi;

organizzazione;

capacità di distinguere gli elementi;

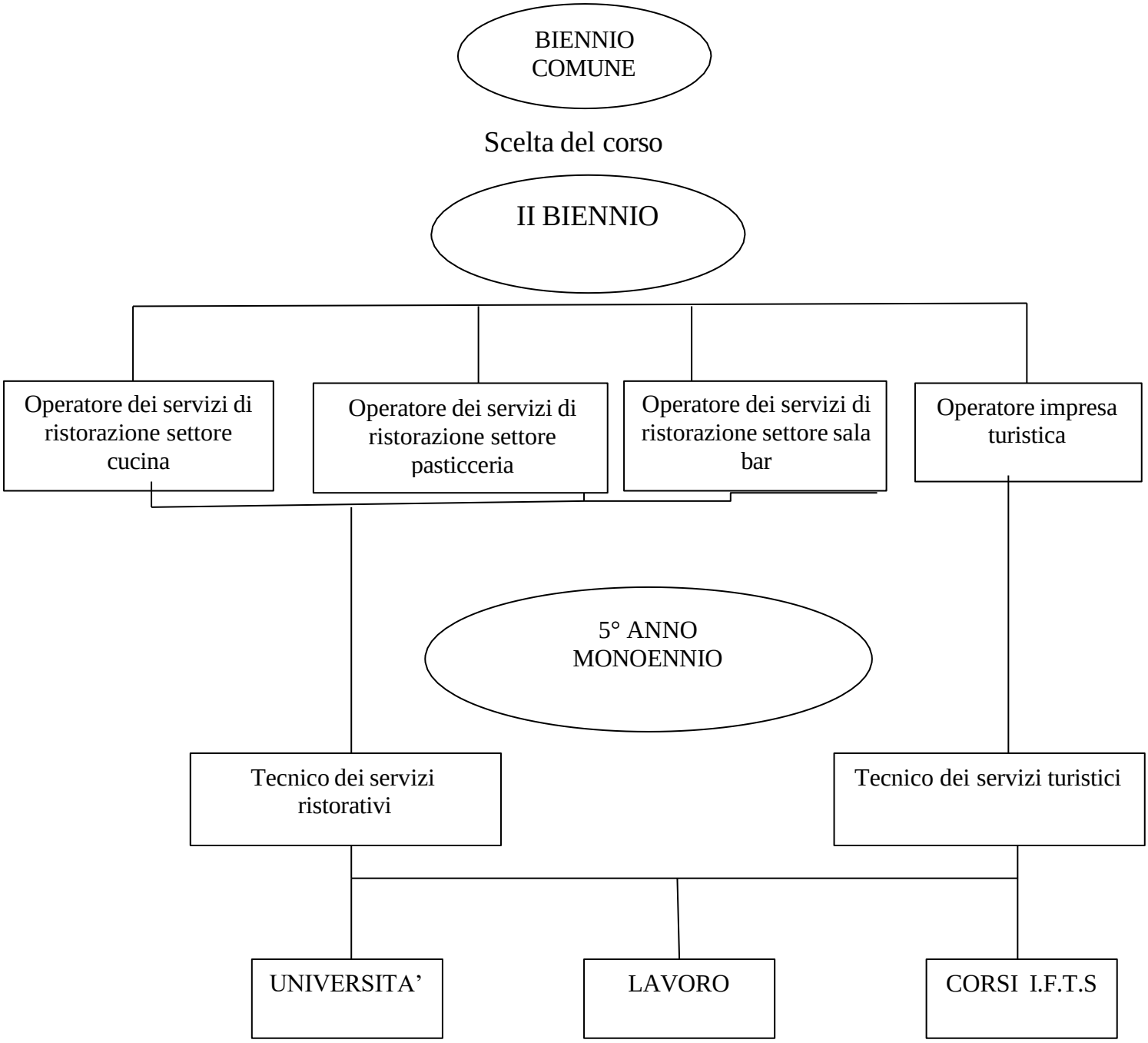
- Sintesi e valutazione:

produzione di una comunicazione unica;

produzione di un piano o di una sequenza di operazione;

derivazione di una serie di relazioni astratte.

I nostri corsi



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Presentazione della classe

La classe è composta da dieci alunni provenienti in gran parte dalla Tuscia. La composizione, nell'ultimo triennio, si è modificata in quanto nel quarto anno un alunno non è stato ammesso alla classe successiva, uno ha cambiato Istituto, mentre altri due si sono inseriti provenendo da altri alberghieri.
La classe, nel complesso, ha sempre mostrato un atteggiamento abbastanza collaborativo, lavorando in maniera costruttiva e realizzando un apprezzabile percorso di crescita sia educativo che didattico.
Dal punto di vista comportamentale risulta educata e rispettosa delle regole. Nel corso degli anni il gruppo, alla partenza fortemente eterogeneo (per provenienza, vissuto personale e specificità cognitive) si è impegnato per stabilire un clima di lavoro sereno, imparando a lavorare insieme, aiutandosi nel momento del bisogno e sostituendo la competizione con la solidarietà. Gli alunni, nel complesso, hanno sviluppato un buon grado di socializzazione ed il loro rapporto si è basato sul rispetto reciproco, sul dialogo e sul confronto.
La frequenza in questo anno scolastico è risultata per alcuni alunni poco costante e le assenze fatte (per malattia o per abitudine) hanno inficiato in parte la qualità della loro preparazione.

Dal punto di vista didattico una minima parte degli studenti ha acquisito una preparazione di buon livello in quasi tutte le materie, soprattutto nelle materie professionalizzanti, mentre altri hanno avuto un percorso caratterizzato da un impegno selettivo che li ha portati ad ottenere risultati migliori in alcune discipline piuttosto che in altre. In alcuni casi il risultato raggiunto non è stato proporzionale all'impegno.
Il Consiglio di classe, a partire dalle indicazioni fornite dal Piano triennale dell'offerta formativa, si è proposto di raggiungere i seguenti obiettivi didattici, educativi e formativi trasversali alle singole discipline:

Motivare gli studenti all'attività scolastica sia tradizionale che a distanza, per prolungarne progressivamente i tempi di attenzione e di impegno e per 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.

Buona comunque, da parte di tutti gli alunni, la qualità complessiva della loro partecipazione alle attività extracurricolari che li hanno visti protagonisti e la partecipazione ai "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" PCTO (III, IV e V anno di corso) di cui si parla specificamente nella relazione allegata, così come per una più approfondita conoscenza delle attività svolte in questo contesto e dei risultati conseguiti dagli allievi.

CONTINUITÀ DIDATTICA

Italiano – Storia: III - IV - V anno prof. Ugo Sani;
Lingua e civiltà inglese: III anno prof.ssa Alessandra Venturi; IV e V anno prof.ssa Maria Grazia De Fazi
Lingua e civiltà francese: III - IV - V anno prof. Massimo De Franceschi;
Diritto e tecniche amministrative: III -IV anno - V anno prof.ssa Maria Cristina Sanetti;
Matematica: III prof.ssa Valeria Carfì: IV - V anno prof.ssa Cristina Federici;
Scienze e cultura dell'alimentazione: III – IV anno prof.ssa Sara Cempella; V anno prof. Emilio Caliendo;
Lab. servizi enogastronomia sett. cucina: III - IV - V anno prof. Salvatore Finiello;
Lab. servizi enogastronomia sett. sala e vendita: IV prof. Riccardo Minciotti - V anno prof.ssa prof.ssa Luisa Antonietta Autorino;
Scienze motorie e sportive: III prof. Alessandro Fusco; IV anno prof. Riccardo Danti; V anno prof.ssa Giannelli savastano Livia
Religione: III - IV – V anno: prof.ssa Rita Piermartini
Sostegno: III - IV – V anno: prof.ssa Manuela Benedetti
Sostegno: III anno prof.ssa Angeletti Carla, prof.ssa Tirendi Viola, Romano Maria Rosaria; IV anno prof.ssa Zucchelli Simona; V anno prof.ssa Maura Pacifici.

METODOLOGIE E STRUMENTI DIDATTICI

L'attività didattica ha avuto come momenti centrali la lezione e la condivisione delle conoscenze e delle competenze apprese. In particolare, gli insegnanti hanno pianificato il lavoro a partire dalle seguenti metodologie e facendo uso dei seguenti strumenti: lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo e a coppie, approfondimenti e relazioni individuali, attività di laboratorio, impiego di Internet e di strumenti audiovisivi e multimediali a integrazione dei mezzi didattici tradizionali, partecipazione a Progetti promossi dall'Istituto, partecipazione a convegni, conferenze, concorsi e iniziative promossi da Associazioni ed Enti.
Inoltre, i docenti hanno continuato ad utilizzare i seguenti strumenti e le seguenti strategie: invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso Classroom, spiegazione di argomenti tramite audio, materiale didattico, mappe concettuale e Power Point con audio scaricate nel materiale didattico sul registro elettronico e invio di link per lezioni su Youtube.

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

Per la valutazione degli apprendimenti si è tenuto conto dei seguenti criteri:
1) Attenzione, impegno e interesse;
2) Autonomia ed efficacia nel metodo di lavoro;
3) Partecipazione al dialogo educativo;
4) Progressione e ritmi di apprendimento;
5) Raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati in termini di competenze e conoscenze.

ATTIVITÀ EXTRA CURRICOLARI

- Partecipazione evento online contro la violenza sulle donne con UNISONA (25/11/2024);
- Orientamento ITS (30/11/2024);
- Hub Lazio Progetto Startupper - incontro con Chef stellata Iside De Cesare e laboratorio sensoriale (22/01/2025);
- Spettacolo sulla Ludopatia e dibattito con il Distretto VT4 – Regione Lazio (24/01/2025);
- Avis – incontro formativo (31/01/2025);
- Spettacolo teatrale Mademoiselle Chanel (17/02/2025);
- OPEN Day Unitus (18/02/2025);
- Percorsi di orientamento UNITUS per un totale di 15 ore;
- Incontro sulle dipendenze con la Polizia di Stato (10/03/2025);
- ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana (13/05/2025).

SVOLGIMENTO E VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

L'Esame di Stato 2024-2025 segue per la seconda prova scritta il Nuovo Ordinamento degli istituti Professionali entrato in vigore nel 2022-2023 (Decreto Legislativo 61/2017). Esso prevede una nuova modalità di elaborazione della seconda prova scritta: la seconda prova non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. È un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.
La durata massima prevista per lo svolgimento della prova sarà di 6 ore.

SVOLGIMENTO E VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE

In accordo con la caratteristica del curricolo del triennio, il Consiglio di Classe propone di svolgere il colloquio partendo da materiali che fanno riferimento alle materie professionalizzanti e all'UDA per poi passare alle altre discipline, agli argomenti di Educazione Civica ed al percorso di PCTO.

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

La classe ha partecipato con serietà alla somministrazione delle prove Invalsi di italiano, matematica e inglese.

Il 26 maggio si svolgerà la simulazione finale della I prova in contemporanea con tutte le altre classi V della sede di Caprarola, con tracce di Tipologia A (Analisi del testo letterario) Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità). Simulazioni di tutte e tre le tipologie sono state svolte fin dal II quadrimestre del quarto anno.

La simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato si è svolta, in contemporanea con tutte le altre classi V della sede di Caprarola, il 25 marzo con traccia di tipologia B.
Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Ministero e nel mese di giugno si svolgeranno le simulazioni del colloquio partendo da materiali che fanno riferimento alle materie professionalizzanti e all'UDA per poi passare alle altre discipline, agli argomenti di Educazione Civica ed al percorso di PCTO.

MODALITÀ DI INTERVENTO

MATERIA	ATTIVITÀ
Italiano e Storia	RECUPERO IN ITINERE
Scienze Motorie	RECUPERO IN ITINERE
Lingua Francese	RECUPERO IN ITINERE
Di.t.a.s.r.	RECUPERO IN ITINERE
Educazione Civica	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

CRITERI DI VALUTAZIONE

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.

Nel complesso, l'interesse, la partecipazione, l'impegno, il profitto, le eventuali carenze di base, costituiscono, nella giusta misura, gli elementi che concorreranno alla formulazione del voto. La valutazione periodica e finale si tradurrà in un unico voto, in numeri decimali con scala 1/10.
Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente ed i criteri approvati dal Collegio dei Docenti.

Metodi e Strumenti Utilizzati

Tabella di riepilogo

	Metodi e Strumenti / Materie	Lezione frontale	Lezione partecipata	Problem solving	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Simulazioni	Strumenti audio	Lavagna luminosa e	Schede stimolo;	Riviste, giornali;	Strumenti video		
	Italiano e Storia	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X		
	Matematica	X	X	X	X		X			X	X				
	Inglese	X	X		X	X	X	X		X	X		X		
	Francese	X	X		X	X	X		X	X	X		X		
	Di.t.a.s.r.	X	X	X	X	X	X	X		X					
	Lab. Enog. Sala	X			X	X	X			X					
	Lab. Enog. Cucina	X	X		X	X	X	X				X	X		
	Sci. e Cult. Alimentazione	X	X	X	X		X						X		
	Scienze Motorie	X	X	X	X	X	X						X		
	Educazione Civica	X	X		X	X	X		X	X			X		
	Religione	X	X		X	X	X		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.

Strumenti di Verifica

Quadro generale delle tipologie delle prove di verifica effettuate durante l'anno scolastico

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Tipi di verifica / **Materie**	**Interrogazione orale**	**Trattazione sintetica scritta di argomenti**	**Quesiti a risposta singola**	**Quesiti a risposta multipla**	**Test Vero/Falso**	**Test a completamento**	**Problemi a soluzione rapida**	**Casi pratici e professionali**	**Sviluppo di progetti**	**Produzioni in lingua italiana**	**Produzione in lingua straniera**	**Esercitazioni pratiche**	**Domande a risposta aperta**	**Esercizi**	
Italiano	X	X	X	X	X					X			X	X	
Storia	X	X	X	X	X								X	X	
Matematica	X	X	X	X			X						X	X	
Inglese	X		X	X	X	X					X		X	X	
Francese	X	X	X	X							X		X	X	
Di.t.a.s.r.	X	X	X	X	X		X	X	X				X	X	
Lab. Enog Sala	X	X	X	X	X				X				X		
La. Enog Cucina	X	X	X	X	X			X				X	X	X	
Sci. e Cult. Alime.	X	X	X				X	X		X			X	X	
Scienze Motorie	X		X	X									X	X	
Educazione Civica	X								X						
Religione		X	X										X		

La tabella dei crediti per l'anno scolastico 2024/2025:

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

a) Assiduità alla frequenza
b) Interesse, impegno e partecipazione al dialogo educativo
c) Partecipazione ad attività complementari e integrative

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

IIS ALESSANDRO FARNESE - ESAME DI STATO 2024-2025
COMMISSIONE_____
Candidato: _____ Classe V Sez. D

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

	d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	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.

IIS ALESSANDRO FARNESE - ESAME DI STATO 2024-2025
COMMISSIONE_____
Candidato: _____ Classe V Sez. D

Griglia di valutazione per la Prima prova dell'Esame di Stato
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	a) 10 b) 8 **c) 6**

	e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	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
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.

IIS ALESSANDRO FARNESE - ESAME DI STATO 2024-2025
COMMISSIONE_____
Candidato: _____ Classe V Sez. D

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

	d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	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***
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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
(art. 15 dell'O.M. del 13/02/2001 n. 29)

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
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	0.5	
	II	Comprende parzialmente il testo introduttivo o il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.5	
	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	2.5	
	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	1.5 – 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	5,5 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni	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	2.5 – 4	
	III	È in grado di rilevare le problematiche in modo adeguato e di elaborare soluzioni essenziali	4.50	
collegamenti concettuali e operativi	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	0.5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.5	
	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	2.5	
	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 per il Colloquio dell'Esame di Stato

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

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.
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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

TRIENNIO 2022 / 2025

PREMESSE GENERALI

Nel nostro Paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti importanti sviluppi in due direzioni:

- Potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, previsto dalla Legge 13 luglio 2015 n. 107;
- La valorizzazione dell'apprendistato finalizzato all'acquisizione di un diploma di istruzione secondaria superiore, in base alle novità introdotte dal decreto legislativo 15 giugno 2015 n. 81 attuativo del jobs act.
- 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:
    1. non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali;
    2. non inferiori a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi negli istituti tecnici;
    3. 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.

FINALITA' DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La modalità di apprendimento prevede di perseguire le seguenti finalità:

- 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
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- innalzare il numero dei giovani che conseguano il diploma
- creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa (lavoro/teoria)
- approfondire da parte delle aziende la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

FINALITA' EDUCATIVE TRASVERSALI

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

- promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- rafforzare il rispetto delle regole

OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

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

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI

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:

- 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
- applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme
- conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative
- saper confrontare le metodologie lavorative in uso nel locale ove si è svolta l'alternanza con quanto appreso nell'attività scolastica e saperlo confrontare con l'esperienza degli altri compagni che hanno svolto alternanza in altre aziende
- conoscere e saper applicare le normative della legge HACCP

CORSI

Anno Scolastico 2024/2025

- **Progetto: Sagra del Tozzetto 24/25 – Associazione Vivi La Tuscia.** Il progetto PCTO si è focalizzato sul coinvolgimento degli studenti in un'esperienza educativa diretta con il territorio e le sue tradizioni, utilizzando la sagra del tozzetto vetrallese come contesto. L'obiettivo principale è stato quello di consentire agli studenti di applicare pratiche culinarie e socializzare con il pubblico, mettendo in evidenza le ricette tipiche e le varianti creative del tozzetto. Gli studenti, suddivisi in compiti pratici e relazionali, hanno lavorato fianco a fianco con l'Associazione Vivi La Tuscia di Vetralla per organizzare l'evento. L'iniziativa ha avuto anche un valore culturale e formativo, poiché ha offerto l'opportunità di esplorare la storia gastronomica locale, promuovendo pratiche sostenibili, la valorizzazione degli ingredienti a km zero, e l'importanza della sicurezza alimentare. Partecipanti: Massimo Bellante, Alessandro Marras, Stefano Prosperi
- **"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.
- **Club Accademy.** 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.
- **Gelato con l'azoto dolce e salato as 24/25.** Il progetto PCTO ha introdotto gli studenti dell'Istituto Alberghiero 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. Partecipanti: Gabriele Blasetti

Anno Scolastico 2023/2024

- **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*.
- **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.
- **Startupper tra i banchi di scuola.** Percorso di 20 ore volto a promuovere lo spirito imprenditoriale e la creatività attraverso attività legate all'innovazione nel settore agroalimentare e della ristorazione. Il percorso si è svolto tra novembre e maggio, con una serie di webinar su piattaforma Zoom e momenti in presenza presso Lazio Innova a Viterbo e Bracciano. Il progetto si è concluso con una semifinale a marzo e una finale il 14 maggio 2024

- **Nuove Tendenze In Cucina Con Lo Chef G. Turilli.** Gli studenti partecipanti (Massimo Bellante, Gabriele Blasetti, Sara Fanicchia, Ludovica Mancini, Andrea Mariani Rossi, Gionatan Milone, Flavia Pastano, Michelle Saluzzi) hanno avuto modo di affacciarsi al mondo dell'innovazione in cucina guidati dall'esperto esterno, in orario pomeridiano.
- **PCTO Enogastromia - Cena con delitto – cucina** Partecipanti: Massimo Bellante, Sara Fanicchia, Gionatan Milone, Flavia Pastano
- **Cioccofest**. Studenti selezionati (Massimo Bellante, Gabriele Blasetti, Sara Fanicchia, Gionatan Milone, Flavia Pastano, Michelle Saluzzi), 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.
- **Progetto Stage Estivi.** Durante il periodo estivo, alcuni studenti hanno partecipato a esperienze di stage formativo presso aziende del settore enogastronomico: Gionatan Milone ha svolto il proprio stage presso MKDD S.r.l.s. – Ristorante Le Cime 2; Michelle Saluzzi ha effettuato lo stage presso Passion Wine; Ludovica Mancini ha partecipato allo stage presso Casantini S.r.l.; Sara Fanicchia ha svolto l'esperienza di stage nell'anno scolastico 2022/2023 presso Dolcilandia.
- **S.Barbara, patrona vigili del Fuoco-Cucina.** Studenti selezionati su base volontaria (Massimo Bellante, Gionatan Milone, Flavia Pastano) hanno preso parte all'organizzazione sia in sala che in cucina della tradizionale festa in un progetto di service learning in collaborazione con i Vigili del Fuoco della caserma di Viterbo.

Anno Scolastico 2022/2023

- **Progetto HACCP.** 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.
- **Startupper 2022-2023.** La classe ha aderito all'iniziativa di Lazio Innova ed in particolare alla sezione Startupper School Food – edizione 22-23. L'iniziativa, realizzata in modalità online con incontri formativi e laboratori di progettazione, mirava a stimolare la cultura imprenditoriale nel settore agroalimentare.
- **Open Day 2022 Caprarola - Enogastronomia.** 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: Sara Fanicchia
- **PCTO - Laboratorio Arte Bianca – Caprarola** Partecipanti: Sara Fanicchia

Inserimento in aziende del comparto ristorativo ricettivo

La scuola ha effettuato delle convenzioni con le aziende del settore per l'inserimento dei nostri alunni nei PCTO.

EDUCAZIONE CIVICA

RELAZIONE FINALE PROGETTO CITTADINANZA E COSTITUZIONE
Classi VD

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
Coordinatore: Prof.ssa Sanetti Maria Cristina

Docente	**Materia**	**Argomento**	**ore**
Sani Ugo	Italiano e Storia	La Costituzione nel tempo La nascita della Costituzione nel panorama storico italiano Liberal Democrazie e totalitarismi I sistemi elettorali	8
Caliendo Emilio	Scienze degli alimenti	Educazione alle sane abitudini alimentari, alle tradizioni alimentari che vanno verso l'innovazione culinaria. Educazione alla salute e alla consapevolezza dei rischi legati all'abuso di alcol	7
Sanetti Maria Cristina	Economia aziendale	La Costituzione: -I primi 12 principi fondamentali e il Titolo III-rapporti economici. -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	2
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
Giannelli Savastano Livia	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.

UDA

TITOLO: 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 - Le immagini delle leggi razziali - Primo Levi - Se questo è un uomo - I sommersi e i salvati: la zona grigia
Inglese	- Why do non-Jew people use Kosher food? - Hygiene and traceability of Kosher food
Francese	L'occupazione tedesca nel 1940 La Francia di Vichy La deportazione degli ebrei in Francia 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 D 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	Prima parte dell'UDA Seconda parte dell'UDA nel II quadrimestre 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: Ugo Sani 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
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

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

PROGRAMMI E RELAZIONI

LETTERE

A.S. 2024 / 2025
Classe V D Indirizzo Enogastronomia
Prof. Ugo Sani

PRESENTAZIONE CLASSE

La classe V D è composta da 10 allievi (6 maschi e 4 femmine) tutti provenienti dalla IV D dell'anno precedente, tranne un alunno che si è trasferito nel nostro Istituto quest'anno.
Per quanto riguarda le mie materie vi è stata continuità didattica fin dal terzo anno di corso, quando la classe si è formata da allievi provenienti dalle diverse classi seconde del nostro Istituto.
Il comportamento degli alunni dal punto di vista della disciplina è stato soddisfacente: la classe è infatti composta da allievi tranquilli, ben amalgamati e corretti nei rapporti tra di loro e con l'insegnante. La frequenza nel corso del triennio è risultata nel complesso non sempre regolare e alcuni alunni hanno accumulato un notevole numero di assenze, inficiando in parte la qualità della loro preparazione.
Il dialogo educativo è stato attivo anche se l'impegno sia nel lavoro in classe che a casa non è risultato sempre costante e ciò ha limitato, in parte, la qualità della preparazione.
Per aiutare la preparazione dei ragazzi, su Classroom sono state caricate video lezioni, PowerPoint e esercizi su ogni argomento trattato dal programma sia di Italiano che di Storia.
Nel complesso la classe ha risposto in maniera adeguata a queste attività, in alcuni casi dimostrando partecipazione e impegno, in altri evidenziando invece una partecipazione minore.

ATTIVITÀ DIDATTICA E PROGRAMMI

Lo svolgimento delle attività didattiche sia in Italiano che in Storia è risultato in gran parte in linea con quanto programmato a inizio dell'anno, nonostante il rallentamento dovuto agli interventi di recupero nel II quadrimestre, dettati dalla necessità di colmare le lacune evidenziate nel corso della prima parte dell'anno (in risposta alle scelte effettuate dal Collegio docenti in materia di recupero dei debiti formativi), e alle attività di orientamento in uscita che hanno coinvolto la classe soprattutto nel secondo quadrimestre.
Per questo motivo il programma di Italiano è stato abbreviato rispetto a quello programmato ad inizio anno con l'esclusione di un autore importante come Pirandello. Il programma di Storia ha complessivamente ricalcato gli argomenti dei libri di testo in accordo con quanto pianificato in fase di programmazione iniziale.
Nel corso dell'anno, si è svolto in Italiano un lavoro di analisi sia del testo poetico che di quello in prosa e, viste le difficoltà, un'attività di consolidamento della scrittura (soprattutto fino al primo quadrimestre) per affrontare al meglio la prova scritta di Italiano all'Esame di Stato. Così, durante il primo quadrimestre, sono stati così eseguiti compiti in classe, usando le tracce proposte dal MIUR l'anno passato, ed esercitazioni scritte sugli argomenti fondamentali svolti nei rispettivi programmi.
Per quanto riguarda le interrogazioni orali si è sempre preferito partire dall'analisi di un testo per poi affrontare il pensiero dell'autore ed eventuali confronti con altri scrittori e opere.

Profitto

Il profitto conseguito dalla classe al termine del corso di studi è da ritenersi nel complesso adeguato in entrambe le discipline: quasi tutti gli allievi hanno raggiunto almeno gli obiettivi minimi prefissati, anche se solo pochi di loro hanno

ottenuto una preparazione qualitativamente migliore perché in possesso di un metodo di studio che gli permette di rielaborare in modo autonomo e consapevole contenuti e materiali presi in esame.

ITALIANO

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Conoscere gli aspetti essenziali della vita e del pensiero dell'autore
- Saper contestualizzare a grandi linee le opere e il pensiero dell'autore nel periodo storico
- Saper individuare i temi fondamentali dei testi proposti
- Sapersi esprimere con un lessico adeguato
- Saper produrre un testo scritto in maniera coerente e corretta

MODALITÀ DI INTERVENTO

- Lezioni frontali
- Lavori di gruppo
- Lettura ed analisi di testi letterari in prosa e poesia
- Lettura ed analisi di testi di varia tipologia
- Stesura di elaborati di varia tipologia (sommari, analisi, relazioni)
- Compilazione di schede riassuntive
- Lezioni attraverso Power Point proiettati sulla LIM
- Video lezioni sulla piattaforma classroom con lettura ed analisi di testi letterari in prosa e poesia

STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

Durante tutto l'anno scolastico sono state effettuate

prove strutturate e/o semistrutturate (a risposte aperte e/o chiuse) riguardanti i principali autori studiati.
4 prove orali individuali (minimo).
4 prove scritte che hanno ripreso le tipologie della Prima prova scritta proposta dal MIUR.

STORIA

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- Aver conseguito una buona conoscenza degli avvenimenti e dei fenomeni storici che caratterizzano la storia mondiale del XX secolo
- Saper collocare la storia italiana nel più generale contesto storico europeo e mondiale
- Saper individuare e stabilire i rapporti spazio temporali e di causa-effetto che intercorrono tra i fenomeni ed gli avvenimenti storici presi in esame
- Saper cogliere l'evoluzione diacronica di un singolo fenomeno o di una pluralità di fenomeni tra loro connessi
- Saper eseguire il discorso orale in forma grammaticalmente corretta e prosodicamente efficace
- Saper organizzare ed esporre correttamente le proprie conoscenze

MODALITA' DI INTERVENTO

- Lezioni frontali
- Lettura e commento in classe del manuale e di altri testi di riferimento
- Fornitura di materiale didattico alternativo al manuale

- Stesura di appunti
- Compilazione di schede riassuntive
- Lezioni attraverso Power Point proiettati sulla LIM
- Video lezioni sulla piattaforma classroom

VERIFICHE

- Interventi e dibattito in classe
- Verifiche orali periodiche
- Verifiche strutturate e semi-strutturate (tipologia b e tipologia mista b – c)

Caprarola, lì 12 maggio 2025

L'insegnante
Prof. *Ugo Sani*

PROGRAMMA DI ITALIANO

Testo in adozione: Roberto Carnero – Giuseppe Iannaccone
I colori della letteratura Dal secondo Ottocento a oggi
Ed. Giunti - Treccani

MODULO 1 IL DECADENTISMO

1. La poetica del Decadentismo
2. La crisi della ragione
3. La letteratura decadente
4. Il romanzo estetizzante

MODULO 2 GIOVANNI PASCOLI

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero e la poetica
4. Testi:
   Myricae
   - Lavandare pag. 328
   - X Agosto pag. 332
   - Novembre pag. 341

   Canti di Castelvecchio
   - Il Gelsomino notturno pag. 307

MODULO 3 GABRIELE D'ANNUNZIO

1. La vita
2. Le opere
3. Il Pensiero
4. Testi:

dal Piacere (Trama)

- Il ritratto dell'esteta pag. 371

Dall'Alcyone

- La sera fiesolana pag. 391
- La pioggia nel pineto pag. 395

MODULO 4 ITALO SVEVO

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero
4. I testi:

La coscienza di Zeno (trama)

- Il vizio del fumo e le ultime sigarette pag. 533 (fino a riga 144)
- La morte del padre pag. 540

MODULO 5 GIUSEPPE UNGARETTI

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero e la poetica
4. Testi

L'Allegria

- Veglia pag. 753
- Fratelli pag. 757
- I Fiumi pag. 761

Sentimento del tempo

- La madre pag. 742

Il dolore

- Non gridate più pag. 745

MODULO 6 EUGENIO MONTALE

1. La vita
2. Le opere
3. Il pensiero e la poetica
4. I testi:

Ossi di seppia

- Non chiederci la parola pag. 863
- Meriggiare pallido e assorto pag. 865
- Spesso il male di vivere ho incontrato pag. 868

Satura

- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale pag. 850

MODULO 7 PRIMO LEVI

1. Vita
2. Opere
3. Se questo è un uomo (trama)
4. I testi
    - Considerate se questo è un uomo (Shemà) (fotocopia)
    - I sommersi e i salvati (fotocopia)

Caprarola, 12/05/2025

Il docente
Ugo Sani

PROGRAMMA DI STORIA

Testo in adozione: A. Brancati – T. Pagliarani "La storia in campo" 3 – L'età contemporanea Ed. La Nuova Italia

MODULO 1 **DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE**

1. IL VOLTO DEL NUOVO SECOLO

- Crescita economica e società di massa
- La belle époque
- Le inquietudini della belle époque

2. L'ETÀ GIOLITTIANA

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico
- La politica interna tra socialisti e cattolici
- La guerra in Libia e la caduta di Giolitti

3. LA I GUERRA MONDIALE

- Le origini della guerra
- 1914: il fallimento della guerra-lampo
- L'Italia dalla neutralità alla guerra
- 1915-16: la guerra di posizione
- Il fronte interno e l'economia di guerra
- La fase finale della guerra (1917-18)
- Lo scenario extraeuropeo tra nazionalismo e colonialismo

MODULO 2 **I TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

4. LA RUSSIA DALLA RIVOLUZIONE ALLA DITTATURA

- Le rivoluzioni del 1917
- Dallo Stato sovietico all'Urss
- La costruzione dello Stato totalitario staliniano

5. L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO

- Le trasformazioni politiche del dopoguerra
- La crisi dello stato liberale
- L'ascesa del fascismo
- La costruzione dello Stato fascista
- La politica sociale e economica
- La politica estera e le leggi razziali

6. DOPO LA GUERRA: SVILUPPO E CRISI

- Crisi e ricostruzione economica
- Trasformazioni sociali e ideologie
- Gli anni Venti negli Usa: benessere e nuovi stile di vita
- La crisi del '29 e il New Deal

7. LA GERMANIA DALLA REPUBBLICA DI WEIMAR AL TERZO REICH

- La repubblica di Weimar
- Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- La costruzione dello Stato totalitario
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo
- L'aggressiva politica estera di Hitler

8. L'EUROPA E IL MONDO TRA FASCISMO E DEMOCRAZIA

- Fascismi e democrazie in Europa
- La guerra civile spagnola

9. LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- La guerra lampo (1939-40)
- La svolta del 1941: la guerra diventa mondiale
- La controffensiva alleata (1942-43)
- La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia
- La vittoria degli Alleati
- Lo sterminio degli Ebrei

<u>MODULO 3</u> **IL DOPOGUERRA**

10. LA NASCITA DELLA REPUBBLICA ITALIANA

- La nascita della Repubblica
- La Costituzione repubblicana

Caprarola, 12/05/2025

Il docente
Ugo Sani

LINGUA E CIVILTA' INGLESE

Classe: V D
Disciplina: LINGUA E CIVILTA' INGLESE
Docente: PROF. SSA MARIA GRAZIA DE FAZI

RELAZIONE FINALE

PREMESSA

La classe attuale risulta composta da 10 alunni, 3 femmine e 7 maschi, uno dei quali aggiuntosi quest'anno. La docente ha seguito la classe per l'intero percorso del triennio di specializzazione. La situazione didattica è sempre stata piuttosto disomogenea. Una parte degli allievi evidenziava una situazione di partenza da sufficiente a discreta . Solo alcuni elementi si trovavano in una situazione più complessa, caratterizzata da lacune pregresse gravi e/o diffuse accumulate anche in relazione sia alle oggettive difficoltà nello studio delle lingue straniere sia a un impegno incostante e/o poco produttivo.
Ciò ha comportato l'adozione di un ritmo più lento della progressione didattica, accompagnato dalla revisione di alcuni argomenti sintattico - grammaticali utili a migliorare le capacità comunicative sia nelle performances scritte che orali sia nelle prove INVALSI che la classe ha affrontato nel Marzo del 2025. Per quel che riguarda impegno e motivazione allo studio, all'interno del gruppo classe, alcuni allievi hanno dimostrato una certa costanza, mentre una parte ha limitato i propri sforzi, a volte modesti, all'esecuzione delle verifiche orali o scritte. Questa situazione ha influito anche sul dialogo didattico al quale una parte degli alunni ha partecipato in maniera abbastanza proficua,mentre altri allievi si sono limitati ad assistere alle lezioni. Si sono verificati anche casi di assenze strategiche e/o entrate posticipate o uscite anticipate al fine di evitare verifiche scritte o orali.
Al fine di motivare gli alunni, si sono scelti argomenti non solo strettamente attinenti all'indirizzo di studio, ma anche di maggior respiro nell'ambito interdisciplinare, cercando di fornire informazioni e spunti di riflessione utili.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Data la premessa e compatibilmente con le singole situazioni iniziali e l'impegno profuso in classe e a casa, gli obiettivi raggiunti sono stati i seguenti:

a) consolidamento e/o espansione, a volte parziale, delle strutture sintattico –grammaticali più idonee alla trattazione sia scritta che orale di argomenti di carattere generale e d'indirizzo
b) consolidamento e/o espansione, a volte parziale, della capacità di produrre messaggi scritti e orali appropriati al contesto di interazione, relativi sia a temi di interesse generale che tecnico, con un grado di correttezza nel complesso sufficiente e in alcuni casi discreto
c) consolidamento e/o espansione, a volte parziale, della capacità di orientamento (text processing) all'interno di testi scritti sia di interesse generale che di indirizzo, con particolare attenzione all'acquisizione sia delle relative strategie che della micro-lingua specifica
d) acquisizione e/o consolidamento , di elementi di cultura generale relativi al mondo anglosassone e internazionale per acquisire una migliore capacità di orientamento e rielaborazione personale degli argomenti proposti
e) acquisizione e/o consolidamento , a volte parziale ,della capacità di confronto tra la propria cultura e quella di riferimento della lingua studiata.

METODOLOGIA

Oltre alle lezioni frontali, si è cercato di motivare gli allievi a una più proficua fruizione degli spazi educativi, incoraggiando non solo la riflessione e la ricerca personale, ma anche la condivisione dei risultati e il lavoro a coppie o piccoli gruppi con la supervisione della docente e con una correzione collegiale degli elaborati. Ciò al fine di far emergere in maniera più semplice dubbi e incertezze da parte degli allievi, specie quelli in difficoltà, e permettendo un intervento

correttivo immediato da parte dell'insegnante. Non è stato possibile utilizzare il laboratorio linguistico per ragioni tecniche, ma si è potuto usufruire della LIM, il che ha permesso l'affinamento della listening comprehension, anche in vista delle prove INVALSI e l'approfondimento di argomenti di settore .

VALUTAZIONE & RECUPERO

Sono state utilizzate tipologie diversificate di verifiche: interrogazioni orali e scritte, prove strutturate e semi-strutturate, questionari a risposta aperta, brevi composizioni semi-guidate su argomenti d'interesse. L'acquisizione degli argomenti proposti è stata verificata sia a scadenze prefissate sia in itinere. Ciò ha permesso un costante feed-back utile alla predisposizione degli interventi correttivi e di recupero, svolti anch'essi in itinere. La valutazione ha tenuto conto dei seguenti parametri: a) situazione di partenza dell'allievo; b)conoscenza degli argomenti proposti; c) efficacia comunicativa in relazione al contesto d'interazione degli enunciati sia scritti che orali; c) correttezza grammaticale.

CAPRAROLA 13 – 05 – 2025

La Docente

Prof.ssa Maria Grazia De Fazi

PROGRAMMA SVOLTO

LIBRO DI TESTO:

Catrin Elen Morris with Alison Smith, **MASTERING COOKING ,** Eli Publishing.

Reading strategies:

a) scanning
b) skimming
c) reading for the gist
d) intensive reading

Text processing:

a) identifying paragraphs
b) identifying topic sentences, supporting sentences, explanations
c) summary writing (guided)
d) Identifying and using key words/concepts

ARGOMENTI RELATIVI AL SETTORE D'INDIRIZZO

MODULE 7: Cooking techniques

A) Cutting techniques

B) Pre-cooking techniques

C) Water cooking techniques

- Poaching
- Blanching
- Boiling
- Steaming

D) Cooking with fats

- Deep fat frying
- Frying
- Sautéing
- Griddle or fry top cooking

E) Heat cooking techniques

- Grilling
- Spit roasting
- Roasting
- Cooking au gratin
- Baking

MODULE 9: Diet and Nutrition

A) Diet and nutrition

B) The Mediterranean diet

C) Other types of diet

- Japanese Diet
- Nordic Diet
- French Diet
- West African Diet

D) Alternative Diets

- Vegetarian Diet
- Vegan Diet
- Macrobiotic Diet
- Raw Food Diet

E) Religious Dietary Choices

- Hindus
- Buddhists
- Sikhs
- Christians
- Kosher
- Halal

F) Teen and sport Diets

G) Special diets for food allergies and intolerance

- Food allergy
- Food intolerance
- The main difference between food allergy and food intolerance

MODULE 10: Safety Procedures

A)Food safety and food Quality

B) HACCP
C) HACCP principles
D) Food contamination
E) Food preservation

- ✓ Physical methods
- ✓ Chemical methods
- ✓ Physico – chemical methods
- ✓ Biological methods

F) Workplace safety: Guidelines for workplace safety :

1) for work areas and stations
2) to prevent chemical hazards
3) to prevent cuts from knives and other sharp objects
4) to prevent fire or burns

UDA

L'approfondimento di alcuni argomenti del Modulo 9 ha costituito il contenuto delle lezioni relative all'UDA, così come stabilito dal Consiglio di Classe. In particolare si sono approfondite le caratteristiche del cibo e della cucina Kosher e il loro uso da parte di consumatori non Ebrei, attratti dalla tracciabilità ,dalla qualità e dalla sicurezza di questi prodotti.

CAPRAROLA 13/05/2025

La Docente

Prof.ssa Maria Grazia De Fazi

MATEMATICA

A.S. 2024-2025
Classe V sez. D
Docente: Cristina Federici

La classe, che è composta da 10 studenti, ha sempre avuto nel corso di questi anni un comportamento corretto e disciplinato, con un rapporto sereno di fiducia e di rispetto reciproco.
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 in generale positivo. Alcuni hanno raggiunto risultati ottimi o buoni, altri ancora più che sufficienti, solo pochi hanno ottenuto un profitto sufficiente o ai limiti della sufficienza per lacune pregresse mai del tutto recuperate. Alcuni studenti hanno acquisito una discreta autonomia nell'esposizione e nell'applicazione dei concetti appresi, altri hanno evidenziato una preparazione mnemonica ed è stato necessario guidarli nelle verifiche, specialmente nell'affrontare esercizi che richiedono una organizzazione concettuale più complessa. Gli esercizi che ho proposto hanno illustrato chiaramente la parte teorica senza essere appesantiti da calcoli complicati.
La principale metodologia didattica utilizzata è stata la lezione frontale partecipata. Sono stati inviati numerosi materiali sulla piattaforma di classroom quali spiegazioni, schemi, approfondimenti.

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 Cristina Federici

PROGRAMMA DI MATEMATICA

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($\infty-\infty$,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**

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Anno scolastico 2024-25
Classe V D
Docente; Livia Giannelli Savastano

PROGRAMMA SCIENZE MOTORIE

OBIETTIVI RAGGIUNTI
In relazione a quanto stabilito in sede di Dipartimento di Scienze Motorie, si ritiene che: Gli alunni hanno sviluppato e raggiunto: padronanza ed espressività corporea; l'utilizzo consapevole degli schemi motori nell'ambito delle capacità coordinative; l'utilizzo
consapevole delle capacità condizionali.
Adottano nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto delle persone, e dell'ambiente, e le trasferiscono nell'ambito della vita di relazione.
Pertanto, il raggiungimento degli obiettivi fa riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo delle competenze declinabili in quattro livelli:

0
1 insufficiente: possiede parzialmente/non possiede il livello stabilito
2 minimo: si avvicina/possiede il livello stabilito
3 intermedio: supera – possiede il livello stabilito
4 elevato: eccelle – supera il livello stabilito
Complessivamente la classe si attesta sul livello 2 (intermedio), con alcune punte di sfioramento verso il livello 3 (elevato).

CONTENUTI
PARTE PRATICA

- Potenziamento fisiologico: sviluppo delle capacità condizionali, con particolare riferimento alla forza
- La ginnastica addominale
- Resistenza e frequenza cardiaca
- Ginnastica aerobica
- Pallavolo: palleggio, bagher, battuta, schiacciata, muro, semplici sistemi di ricezione, di attacco e difesa.

PARTE TEORICA

La cinesiologia muscolare:

- movimenti del busto
- movimenti della testa e del busto
- movimenti della respirazione
- movimenti dell'arto superiore
- movimenti dell'arto inferiore

I principi fondamentali della teoria e della metodologia dell'allenamento:

- la preparazione fisica e l'allenamento
- i principi dell'allenamento
- la periodizzazione dell'allenamento
- una seduta di allenamento
- allenamento femminile

Le qualità motorie:

- la forza
- la resistenza
- la velocità
- la mobilità
- la coordinazione
- l'equilibrio

La buona salute: Alimentazione:

- i principi alimentari
- la caloria
- il fabbisogno calorico giornaliero
- le fonti alimentari
- la ripartizione dieta equilibrata
- il fabbisogno idrico
- l' alimentazione pre-gara

Nozioni di primo soccorso:

- regole di base
- allarme di chiamata al 118
- lesioni dell'apparato scheletrico
- lesioni dell'apparato muscolare
- lesioni dei tessuti

Doping

- cos'è il doping
- perché è illegale
- quali sono le sostanze illegali utilizzate in ambito sportivo
- conseguenze a livello fisiologiche dell'assunzione di sostanze dopanti

METODOLOGIE

Lezione pratica in palestra lezione frontale
lezione dialogata dibattito in classe
insegnamento per problemi schemi riassuntivi
esercitazioni/approfondimenti individuali in palestra

STRUMENTI UTILIZZATI

lavagna interattiva multimediale fotocopie
web

VERIFICA E VALUTAZIONE
La verifica degli apprendimenti avviene innanzitutto attraverso osservazioni sistematiche atte a rilevare il comportamento dell'allievo nei confronti del percorso didattico-educativo, in termini di impegno e partecipazione, nonché attraverso verifiche formali di diversa tipologia: prove scritte, orali, a risposta aperta e/o chiusa, lavori individuali e in team e test fisici. La
valutazione dell'insegnamento di scienze motorie e sportive farà riferimento agli obiettivi /risultati di apprendimento e alle competenze che il Collegio dei docenti, nella propria autonomia di sperimentazione, ha individuato e inserito nel curricolo di istituto.

Caprarola 13/04/2025

PROF.SSA
Livia Giannelli Savastano

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Anno scolastico 2024-25
Classe: V D
Docente: SANETTI MARIA CRISTINA

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 85 (comprensive di quelle da svolgere, presumibilmente, fino al termine dell'anno scolastico)

Relazione finale

La classe V D è composta da quattro studentesse e sei studenti. Questo gruppo mi è stato assegnato per la prima volta nell'anno scolastico 2022-203, durante il quale ho svolto tre ore settimanali di lezione nella disciplina di Diritto e Tecniche Amministrative, oltre a coordinare la programmazione di Cittadinanza e Costituzione.

Rapporti e clima relazionale

Sin dall'inizio del triennio, i rapporti con gli alunni si sono dimostrati improntati al rispetto, alla collaborazione e a una certa cordialità, elementi che hanno sicuramente favorito lo svolgimento sereno ed efficace del lavoro didattico. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto e rispettoso, così come corretti e generalmente positivi sono apparsi i rapporti tra i membri del gruppo classe.

Partecipazione e interesse

Nel complesso, la classe ha mostrato un discreto interesse per la disciplina, partecipando attivamente alle lezioni e affrontando lo studio con un impegno generalmente adeguato. Durante le lezioni sono emerse domande e interventi, talvolta semplici richieste di chiarimento, che tuttavia evidenziavano attenzione e curiosità verso gli argomenti trattati. In altre occasioni, i contributi degli studenti si sono rivelati più articolati e pertinenti, segno di una riflessione più consapevole 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 nel complesso raggiunto gli obiettivi didattici prefissati, sebbene con livelli di acquisizione differenti. La maggior parte degli studenti ha conseguito un profitto sufficiente, pur con alcune difficoltà espositive, mentre due o tre alunni hanno raggiunto risultati decisamente positivi, anche grazie a un impegno costante e a un atteggiamento partecipe e costruttivo.

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,
- 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*.						

TOTALE COMPLESSIVO_____	: 4 (indicatori)	TOTALE_____-

Griglia di valutazione COLLOQUIO		
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
voto		/10

Caprarola 13/05/2024

L'insegnante
Maria Cristina Sanetti

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

LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

Anno Scolastico 2024-25
Classe: V D
Insegnante: prof. Massimo De Franceschi

RELAZIONE FINALE

Si tratta di una classe composta da 6 alunni e 4 alunne quasi tutti già conosciuti dallo scrivente.
La classe si è dimostrata sempre collaborativa e abbastanza interessata , con le consuete eccezioni e difficoltà, allo studio della disciplina.
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 c'è stato nessun problema disciplinare.
Il livello di profitto raggiunto è mediamente nella piena sufficienza con alcuni casi di livello superiore .
Sono state effettuate tutte le verifiche programmate in sede di dipartimenti disciplinari.

Caprarola, li 13. 05. 2025 prof. Massimo De Franceschi

LIBRI DI TESTO : PARODI - VALACCO, **GRAMMAIRE SAVOIR FAIRE** CIDEB
DUVALLIER, **SUBLIME** ELI
PELON – 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.

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 ;
Phenomène Rabhi ;
Rats des villes ou des champs ;

Deux secteurs d’excellence : la French tech et la mode.

SUBLIME :

Les techniques de cuisson à la chaleur ;
Les fonds et les fumets ;
Les sauces ;
Les groupes alimentaires ;
Les aliments bio ;
Le regime méditerranéen ;
La base du régime méditerranéen ;
Les menus religieux ;
Les régimes alternatifs.

Caprarola, li 13. 05. 2025

l’insegnante
Prof. Massimo De Franceschi

LABORATORIO DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI RISTORATIVI-CUCINA

Anno scolastico 2024-25
Classe: V° D
Docente: Finiello Salvatore

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 10 alunni, di cui 6 maschi e 4 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 ottimi 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.

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.
6. **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.
7. **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.
8. **Acquisire 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.

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;

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Anno scolastico 2024-25
Classe: V D
Disciplina: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: RODATO – ALIMENTAZIONE OGGI – VOLUME PER IL QUINTO ANNO

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

In termini di conoscenze

I metodi di formulazione di una dieta equilibrata in rapporto alle condizioni fisiologiche e patologiche di un individuo.
La sicurezza alimentare.
Le denominazioni di origine e i prodotti tipici italiani.
I problemi di sviluppo sostenibile legati all'ambiente e alle produzioni agroalimentari.

In termini di competenze

Alimentazione equilibrata : Predisporre diete coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche, patologiche, o a motivazioni religiose
Filiera agroalimentare : valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali della filiera agroalimentare italiana. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

METODI, MEZZI E STRUMENTI ADOTTATI

Lezioni frontali con ausilio di slides Power Point e video selezionati sul web. Si è sempre cercata l'interazione con gli studenti chiedendo di raccontare la propria conoscenza/esperienza sull'argomento.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono state effettuate n. 2 verifiche scritte (quiz a risposta multipla / risposta aperta), e una interrogazione orale per ciascuno studente.

OSSERVAZIONI GENERALI

Ho iniziato la docenza in questa classe solo a partire dal 17 Gennaio 2025, pertanto il programma svolto è stato necessariamente ridotto. La classe ha partecipato con interesse agli argomenti trattati, anche raccontando le proprie esperienze nel campo della cucina e dell'alimentazione.

Argomenti di scienze degli alimenti svolti

LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

- Costruire una dieta equilibrata
- LARN, Linee guida per una sana alimentazione
- Dieta mediterranea, piramide alimentare
- Le tabelle di composizione degli alimenti

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Valutazione dello stato nutrizionale
- Malnutrizione, obesità
- Misurazioni antropometriche : peso, altezza, composizione corporea
- Peso teorico, IMC, circonferenza addominale

- Bilancio energetico : calcolo MB, LAF, fabbisogno energetico totale

DIETA PER FASCE D'ETA'

DIETA IN CONDIZIONE PATOLOGICHE
- Diabete, celiachia, favismo
- Allergie, intolleranze alimentari

ALIMENTAZIONE E RELIGIONE
- Ebraismo
- Islam
- Buddismo

SICUREZZA ALIMENTARE
- La normativa sulla sicurezza alimentare
- Il sistema HACCP

ABUSO DI ALCOL

FILIERA AGROALIMENTARE, QUALITA' E TIPICITA' DEGLI ALIMENTI
- Definizione di filiera
- Filiera corta, Prodotti a km 0, Farm to fork (F2F) strategy
- Sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, lotto di appartenenza
- Filiera e spreco alimentare
- L'agroalimentare italiano
- Qualità e tipicità degli alimenti
- I marchi di qualità e loro tutela, disciplinari di produzione
- Fondazione Slow Food
- Il turismo enogastronomico
- Le minacce al Made in Italy
- Le frodi alimentari
- Il nutriscore

AMBIENTE, SVILUPPO E TURISMO SOSTENIBILE
- Le risorse della terra, il suolo, l'acqua, l'aria
- I cambiamenti climatici, impatto dell'agricoltura
- Agenda 2030, sviluppo sostenibile
- Turismo sostenibile, ecolabel, impronta idrica
- Doppia piramide alimentare e ambientale

Argomenti trattati, esperienze e attività svolte nell'ambito di Educazione Civica

L'abuso di alcol, lo sviluppo sostenibile, l'attenzione agli sprechi alimentari, l'ONU (Agenda 2030) e l'EFSA (sicurezza alimentare)

LABORATORIO DI SALA E VENDITA IN CUCINA

Anno scolastico 2024-25
Classe: V D
Docente: AUTORINO LUISA ANTONIETTA

Relazione finale
a. s. 2024/25

La classe composta da 10 alunni 6 maschi e 4 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

PROGRAMMA SVOLTO:

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

DOCENTE
Luisa Antonietta Autorino

RELIGIONE

Anno scolastico 2024-25
Classe: V D
Docente: PIERMARTINI RITA

RELAZIONE FINALE

Presentazione della classe
La classe ha mostrato grande vivacità, fonte preziosa di interventi personali costruttivi e maturi da parte degli studenti.

Gli alunni, in un clima disteso e sereno, hanno evidenziato interesse per tutte le tematiche trattate, disponibilità a cogliere gli stimoli proposti e ad approfondirli. Nel corso dell'anno la relazione educativa si è fatta sempre più positiva sia con i singoli sia con il gruppo classe.
Il comportamento è sempre stato controllato e responsabile; la frequenza, globalmente, è stata assidua e positiva la risposta educativa e didattica.
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"
-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

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

Elenco degli allegati:

- Simulazione della seconda prova con relativa griglia;
- Documentazione riservata;
- Griglie di valutazione prima prova;
- Verbali Consiglio di classe;
- Tabellone scrutinio;
- Elenco alunni;
- Prove scritte di tutte le discipline.

Docente	Materia/e insegnata/e	Firma
UGO SANI	Italiano e Storia	
DE FAZI MARIA GRAZIA	Lingua e Civiltà Inglese	
CRISTINA FEDERICI	Matematica	
GIANNELLI SAVASTANO LIVIA	Scienze Motorie	
MARIA CRISTINA SANETTI*	Di.t.a.s.r. Educazione Civica	
DE FRANCESCHI MASSIMO	Lingua Francese	
FINIELLO SALVATORE*	Lab. Serv. Enog. Settore Cucina	
CALIENDO EMILIO *	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	
LUISA ANTONIETTA AUTORINO	Lab. Serv. Enog. Settore Sala e Vendita	
RITA PIERMARTINI	Religione	
BENEDETTI MANUELA	Sostegno	
PACIFICI MAURA	Sostegno	

Caprarola, 13 maggio 2025

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Paola Adami