I.I.S. - "A. FARNESE"-CAPRAROLA
Prot. 0005464 del 15/05/2025
V (Entrata)

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

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

email: vtis01200c@istruzione.it

Anno scolastico 2024-2025

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO 2025

Classe: V° T ENOGASTRONOMIA

Sommario

Consiglio di classe

Composizione del consiglio di classe 5

Presentazione e finalità dell'Istituto

Profilo professionale.....6

Materie del triennio.....7

Finalità ed obiettivi 8

Presentazione della classe

Presentazione della Classe 9

Profitto.....10

Metodologie e strumenti didattici 11

Verifiche e valutazione 12

Verifiche e valutazioni effettuate in vista dell'esame.....

Modalità di recupero.....

Criteri di valutazione 13

Attribuzione del credito scolastico..... ..14

Progetti e altre attività extracurricolari

Attività extracurricolari.....15

Stage / PCTO (ex alternanza scuola lavoro)..... ..16

Visite didattiche / Viaggio d'istruzione.....16

Progetto /programma di Educazione Civica 17

UDA.....18Griglia di valutazione colloquio..... 19

Modalità operative per la seconda prova scritta, testo della simulazione..... 27

Griglia di valutazione seconda prova scritta.....29

Percorso didattico finalizzato alla preparazione del colloquio d'esame 30

Programmi e Relazioni

Italiano.....31

Storia 32

Scienza e cultura dell'Alimentazione..... . 33

Matematica.....39

Scienze economico-aziendali 41

Lingua Inglese 44

Lingua Francese.....48

Scienze motorie e sportive.....51

Religione 53

Lab. Sala e vendita.....56

Lab. Enogastronomia.....58

Foglio Firme 62

Documento redatto ed approvato dal consiglio della classe 5°T, in data 12 maggio 2025

Allegati (*cartacei e non presenti nel documento***)**

- Documentazione riservata
- Verbali Consigli di Classe
- Simulazione della prima prova scritta d'esame
- Tabellone scrutinio finale di ammissione all'esame
- Elenco alunni

CONSIGLIO DI CLASSE

Componenti del consiglio di classe

Discipline	**Docenti**		Continuità
Italiano-Storia	*Prof.*	*Pietro Riccioni*	*IV°-V°*
Lingua Inglese	*Prof.ssa*	*Alessandra Venturi*	*V°*
Lingua Francese	*Prof.*	*Luca De Blasi*	*V°*
Matematica	*Prof.*	*Alessio Zannoni*	*III°-IV°-V°*
Scienze economico-aziendali	*Prof.ssa*	*Giuseppina Perugini*	*IV°-V°*
Laboratorio di Enogastronomia	*Prof.*	*Gennaro Ambrosio**	*IV°-V°*
Scienza e cultura dell'alimentazione	*Prof.ssa*	*Erika Bizzarri**	*V°*
Scienze motorie e sportive	*Prof.*	*Coluccia Claudio*	*V°*
Religione	*Prof.*	*Massimo Camussi*	*V°*
Laboratorio di Sala e Vendita	*Prof.ssa*	*Di Mauro Luisa**	*V°*

*Docenti nominati in qualità di commissari interni d'esame Ambrosio Gennaro (Enogastronomia), Erika Bizzarri (Scienze degli Alimenti), Di Mauro Luisa (Sala-Bar). Nel triennio le materie che non hanno avuto continuità didattica sono state Inglese, Francese, Alimentazione, Scienze motorie e Sportive, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Enogastronomia, Religione Cattolica, Scienze Economiche Aziendale.

PRESENTAZIONE E FINALITA' DELL'ISTITUTO

IL NOSTRO ISTITUTO

L'istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, sede associata di Montalto di Castro ha compiuto diciotto anni di vita ed è inserito in un territorio a vocazione turistica molto importante per la sua rilevanza storico-archeologica e per le attività balneari. L'istituto è dotato di una cucina didattica con 16 postazioni, un laboratorio di cucina e una sala con bar didattico. Non è dotato di palestra e gli studenti hanno usufruito dell'impianto sportivo comunale, ma non per tutto l'iter scolastico perché lo scorso anno scolastico e i primi mesi dell'attuale, le lezioni sono state svolte quasi esclusivamente all'aperto al campo di atletica leggera e nell'atrio dell'istituto mentre nelle giornate piovose si utilizzava l'aula ping-pong. Nel mese di Aprile gli alunni hanno partecipato al progetto (Praticamente dalla vite alla bottiglia); internamente si è svolto nel mese di Aprile un mini torneo calcistico organizzato in occasione dell'assemblea D'Istituto.

Profilo professionale

La classe 5°T 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), in cui le materie professionalizzanti assumono un rilievo di particolare importanza. Il secondo biennio si caratterizza per un corso più impegnativo ma anche più attraente e qualificante sia dal punto di vista culturale che immediatamente professionale e va a integrarsi con il monoennio conclusivo. Nel caso della classe 5°T si otterrà il diploma in "**Tecnico dei servizi Enogastronomici"**

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

PECUP

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

Conosce l'igiene professionale, nonché le condizioni igienico-sanitarie dei lavori. Conosce la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, anche alla luce della moderna dietetica. Conosce le norme antinfortunistiche e sulla sicurezza dei lavoratori; conosce, inoltre, le norme giuridiche inerenti le aziende ristorative.

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

MATERIE DEL TRIENNIO			
Area comune	**III**	**IV**	**V**
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica e Informatica	3	3	3
I ° Lingua straniera (Inglese)	3	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
Sub-totale	*15*	*15*	*14*
Area d'indirizzo	**III**	**IV**	**V**
II ° Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienze Economico Aziendali	3	3	3
Scienze dell'alimentazione	4	4	5
Lab di Enogastronomia	6	4	5
Lab. di Sala e vendita	0	2	2
Sub-totale	*17*	*17*	18
Totale	**32**	**32**	**32**

FINALITA' ED OBIETTIVI

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

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

OBIETTIVI FORMATIVI, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Educazione alla legalità

Gli studenti sono educati a rispettare:

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

Educazione alla solidarietà

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

Educazione alla cooperazione

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

FINALITÀ ED OBIETTIVI DIDATTICI

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

Per gli obiettivi didattici delle singole materie si rimanda alle relazioni finali di ogni singolo docente, interne al presente documento.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La V T, ad indirizzo *Enogastronomia*, è composta da 13 allievi (10 maschi e 3 femmine). Vi sono anche 4 allievi BES/DSA con apposito P.D.P che seguono la stessa programmazione. La classe è di eterogenea estrazione socio-culturale proveniente da vari paesi dell'Alto Lazio. A conclusione del triennio, il Consiglio di classe può affermare che il percorso educativo e didattico intrapreso è realizzato nella quasi totalità dei casi, con modalità differenti da alunno ad alunno. Dal punto di vista didattico e comportamentale, la classe nel corso degli anni ha sufficientemente seguito e recepito la proposta didattica raggiungendo quasi completamente gli obiettivi prefissati; i docenti segnalano invece difficoltà dal punto di vista disciplinare, con casi di alunni che hanno dimostrato una involuzione del comportamento.

Disciplina e frequenza

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

Il Consiglio di Classe ha evidenziato delle lacune dovute a un comportamento generico molto superficiale durante le lezioni. Per questo motivo, il dialogo educativo e la risposta alla proposta didattica sono da considerarsi nel complesso sufficienti, ciò nonostante si distinguono alcuni alunni con discrete/buone potenzialità e capacità.

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

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

Profitto

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

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

- **RAPPORTI CON LE FAMIGLIE**

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

Le Metodologie e gli strumenti didattici

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

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

Le Verifiche

Le verifiche degli apprendimenti di tutti gli studenti sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere all'alunno i risultati raggiunti. Le verifiche, diversificate per tipologia hanno previsto:

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

Le verifiche sono state effettuate con test, questionari, trattazione di argomenti, comprensione di testo, verifiche orali, Le attività pratiche e laboratoriali sono state svolte anche durante il periodo dell'emergenza. Le verifiche sono state programmate per facilitare l'organizzazione del lavoro.

La Valutazione

La valutazione del processo formativo risponde alla finalità di far conoscere allo studente, in ogni momento, la sua posizione nei confronti delle mete prefissate dal Consiglio di classe, l'efficacia delle strategie adottate per adeguare metodi e contenuti d'insegnamento. L'alunno ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri.

Si è potuto pertanto misurare:

- se i "risultati attesi" sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte;
- la validità della prestazione dell'alunno in confronto ai risultati dei compagni;
- quanto si è avvicinata la prestazione dell'alunno agli obiettivi;
- la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, qual è stato il progresso dell'alunno rispetto alle condizioni di partenza, alle condizioni psicologiche, alla situazione socio- economica di provenienza, alle caratteristiche culturali dell'ambiente in cui vive e agli stimoli che ne riceve.

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

Sulla base dell' ordinanza ministeriale che definisce lo svolgimento dell'esame di Stato dall'anno scolastico 2023-2024 e che prevede il ritorno dei commissari esterni per le materie di Italiano, Inglese e Matematica, nonché lo svolgimento delle due prove scritte (Italiano e Scienze dell'alimentazione integrata dalla materia di indirizzo) ed un colloquio orale multidisciplinare e trasversale, alla data attuale, è stata effettuata la simulazione della I e II prova scritta, cercando inoltre di preparare gli studenti al colloquio orale (con simulazione del colloquio finale da effettuare alla fine del mese di Maggio).

Nel mese di Marzo 2025 sono state svolte le prove INVALSI per Italiano, Matematica e Inglese. Tutti gli alunni le hanno svolte regolarmente, in accordo con la nuova normativa ministeriale che prevede l'obbligatorietà dell'effettuazione delle prove INVALSI ai fini dell'ammissione degli alunni stessi all'esame finale.

Le modalità di intervento di recupero

Il recupero dei debiti relativi al 4°anno (a.s. 2023-24) è stato svolto a luglio 2024, mentre il recupero dei debiti del I°quadrimestre del 5°anno, è stato svolto dai docenti dalle singole discipline in itinere, durante il corrente anno scolastico.

Criteri di valutazione

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

VOTI	***GIUDIZI SINTETICI***		***GIUDIZI ANALITICI***
10 **9**		RENDIMENTO OTTIMO	*Lavori completi; Profondità nei concetti esposti; Ampiezza di temi trattati; Assenza di errori di ogni genere.*
8	SUFFICIENZA	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	INSUFFICIENZA	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 nella quasi totalità Mancate risposte.*

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

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

- la regolarità nella frequenza alle lezioni.
- la partecipazione alle attività didattiche, nel corso del triennio e della prima parte dell'anno conclusivo, attività sia curricolari che extracurricolari
- il rispetto degli orari delle lezioni e del regolamento d'Istituto
- la qualità della partecipazione all'attività didattica

Attribuzione del credito

Il credito scolastico sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente.
Nell'attribuzione del credito sono stati e saranno considerati, oltre alla media, i seguenti parametri:

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

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

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 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

Il punteggio relativo al credito scolastico, come espressamente indicato nella O.M. sull'esame di Stato a.s. 2023-24, torna quindi ad essere massimo pari a 40 punti, volendo quindi dare un maggior peso e valorizzare le prove scritte ed il colloquio finale rispetto al percorso scolastico degli ultimi tre anni di corso.

PROGETTI ED ALTRE ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI

Attività Extracurricolari- Progetti-Visite guidate

A partire dall'anno scolastico 2022/2023 i percorsi di alternanza scuola-lavoro sono stati rinominati "**percorsi per le competenze trasversalie per l'orientamento"** (PTCO), gestiti in collaborazione con esperti del settore produttivo e con le aziende turistiche e alberghiere ed attuati per una durata complessiva non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali, ***come da nuova normativa dell'esame di stato.***

La qualità della partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni, visite didattiche e mostre) e la partecipazione alle attività PCTO (ex-Alternanza scuola / lavoro nel corso del 3°/ 4°/ 5° anno), di cui si parla specificamente nei paragrafi a seguire, è stata relativamente sufficiente. Di seguito sono elencate le varie attività extra curricolari svolte nel triennio conclusivo, in alcune hanno partecipato tutti gli studenti della classe, ad altre piccoli gruppi.

A.S 2022/23

- *Evento raccolta Alimentari Ipermercati Tarquinia*
- *Sagra olio Canino*
- *Progetto cultura della legalità corpo Polizia di Stato*
- *Progetto NAS Corpo speciale dei Carabinieri*
- *Progetto interno sushi in collaborazione apc chef docente Moschiano Eugenio*
- *Partecipazione alla conferenza in presenza sul tema: "Bullismo e violenza di genere", a cura del Comando della Compagnia dei Carabinieri di Tuscania*
- *Partecipazione alla conferenza in presenza sul tema: "Bullismo e Cyberbullismo", a cura della Polizia di Stato di Viterbo*
- *Partecipazione al progetto PCTO"Club Accademy"*
- *Corso Sicurezza sul Lavoro*
- *Corso Haccp con Eurocontrolli.*
- *Partecipazione al progetto "Attività motoria in acqua" presso la piscina comunale*

A.S. 2023/24

- *Corso Haccp;*
- *Corso sicurezza;*
- *Corso Primo Soccorso*
- *Progetto interno sushi e Celiachia (progetto PNNR)*
- *Progetto Cooking Quiz teatro (Olimpico Roma)*
- *Corso formazione Alcolismo e Droghe a cura del Comando dei Carabinieri*
- *Corso primo soccorso in collaborazione Misericordia Montalto di Castro*
- *Progetto Pet Therapy presso il maneggio situato a Vulci*
- *Orientamento in uscita: visita Eataly*

A.S 2024/25

- *Precisamente dalla vite alla bottiglia*
- *Visita presso il Senato della Repubblica*
- *Università della Tuscia Viterbo (convegno Vitivinicolo)*
- *Visita presso le Saline di Tarquinia Allevamento Astici*

As 2024-2025 Orientamento scolastico

- *Orientamento in uscita: incontri in presenza con ITS Viterbo (Facoltà universitaria per la specializzazione nelle varie professioni) 2023-2024*
- *Orientamento in uscita: incontri on line Assorienta 2023-2024*
- *Orientamento in uscita: incontri in presenza (Intrecci)2024-2025*
- *Orientamento in uscita: Convegno Unitus Vitivinicola 2024-2025*

PCTO (ex Alternanza Scuola / Lavoro) / Stages

- *Stages individuali*
- *Piritaly*
- *Cena Con Delitto*
- *Crociera praticamente dalla vite alla bottiglia*

Visite didattiche / Viaggi di istruzione

- *Visita al Salone dello studente presso la fiera di Roma 2022-2023*
- *Visita presso Albergo Antara di Roma e Eataly 2023-2024*
- *Visita guidata presso la Santa Sede presso la basilica di Sanpietro 2022-2023*
- *Visita mostra mattoncini lego2022-2023*
- *Visita Mostra Van Gogh 2022-2023*
- *Partecipazione al progetto "Attività motoria in acqua" presso la piscina comunale 2022-2023*
- *Visita presso Associazione Semi di Pace Tarquinia per il giorno della Memoria 2023-2024*
- *Visita Saline Tarquinia biodiversità e allevamento crostacei 2024-2025*
- *Visita Universita della tuscia 2024-2025*

Progetto Educazione Civica

Il progetto ha inteso organizzare e promuovere l'insegnamento dell'Educazione Civica secondo la normativa vigente, prevedendo che in ogni anno ed in ciascuna classe dell'Istituto siano dedicate a questo insegnamento almeno 33 ore, da gestire all'interno del consiglio di classe. A tale proposito, il consiglio della classe 5 T, riunitosi il 10 ottobre 2024 (rif. Verbale n°1) ha adottato le seguenti modalità operative/ organizzative riguardo l'insegnamento interdisciplinare della materia di educazione civica:

Nella prima riunione del 10 Ottobre viene nominata referente della materia La Prof.ssa Perugini Giuseppina con il compito di curare l'organizzazione del progetto didattico, il monitoraggio dei risultati, la valutazione e il raggiungimento degli obiettivi per un totale complessivo di **33 ore**, coinvolgendo i docenti di diverse discipline, come stabilito da normativa vigente; i docenti individuati hanno trattato durante l'anno scolastico i seguenti contenuti:

Agenda 2030 e le Istituzioni Nazionali ed Europee

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

Argomenti e suddivisione delle ore:

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

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

Il docente di economia aziendale ha sviluppato la parte del programma relativa agli ***"IL DIRITTO DEL LAVORO E CURRICULUM VITAE EUROPEO",*** trattata per 5 ore

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

Il docente di Inglese ha sviluppato la parte del programma riguardante ***DIRITTO INTERNAZIONALE:LA STESURA DEL CURRICULUM VITAE IN LINGUA INGLESE,*** per 3 ore.

Il docente di Francese ***DIRITTO INTERNAZIONALE:LA STESURA DEL CURRICULUM VITAE IN LINGUA FRANCESE,*** per 3 ore

Il docente di Lab. Servizi di enogastronomia ha sviluppato la parte del programma relativa "***GLI OBBIETTIVI DELL'AGENDA 20230"*** per 3 ore.

U.D.A

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

- Scienze dell'alimentazione: 8 ore (5 ore di Lezione sul Made in Italy e 3 ore simulazione prova scritta sul Made in Italy)
- Sala: 5 ore (Disposizioni organiche per la valorizzazione, promozione e tutela del Made in Italy del settore vitivinicolo)
- Cucina: 5 ore Il docente tratterà argomenti di enogastronomia (prodotti tipici del Made in Italy)
- Lingua Inglese: 4 ore La prof tratterà le eccellenze vitivinicole Italiane.
- Italiano: 5 ore (Calvino La letteratura Made in Italy)
- Scienze economiche aziendali per 3 ore la Docente ha trattato il business plan nelle imprese ristorative e ricettive: un caso concreto

Griglie di Valutazione

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

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

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

IIS ALESSANDROFARNESE - ESAME DI STATO 2024-2025
COMMISSIONE_____
Candidato: _____ Classe V Sez.T

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 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 abbastanzasommari** d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
ESPRESSIONI DI GIUDIZI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi	a) 10

CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	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	 b) 8 **c) 6** d) 4
INDICATORI SPECIFICI*	***DESCRITTORI***	***PUNTI***
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	a) il candidato rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b) il candidato rispetta i vincoli della consegna **c) il candidato rispetta nel complesso i vincoli della consegna** d) il candidato non si attiene del tutto alle richieste della consegna	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	a) il candidato comprende perfettamente il testo e ne coglie gli snodi tematici e stilistici b) il candidato comprende il testo e ne coglie gli snodi tematici e stilistici **c) il candidato comprende il testo nel suo complesso** d) il candidato non comprende del tutto il senso del testo	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA	a) l'analisi è molto puntuale, approfondita e rigorosa b) l'analisi è puntuale e accurata **c) l'analisi è adeguata, anche se non del tutto completa** d) l'analisi è carente e trascura alcuni aspetti	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	a) l'interpretazione del testo è corretta, articolata e adeguatamente motivata b) l'interpretazione è corretta e articolata **c) l'interpretazione è sostanzialmente corretta ma non approfondita** d) il testo non è stato interpretato in modo adeguato	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4

Totale……/100

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

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

IIS ALESSANDROFARNESE - ESAME DI STATO 2024-2025
COMMISSIONE_____
Candidato: _____ Classe V Sez.T

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**	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4

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

Totale……/100

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

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

IIS ALESSANDROFARNESE - ESAME DI STATO 2024-2025
COMMISSIONE_____
Candidato: _____ Classe V Sez.T

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 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**	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4

	culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari d) le conoscenze del candidato sono lacunose e i riferimenti culturali approssimativi e confusi	
ESPRESSIONI DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	a) il testo contiene valutazioni personali e giudizi critici appropriati b) il testo contiene alcuni punti di vista critici in prospettiva personale **c) il testo contiene qualche spunto critico e un adeguato apporto personale** d) il testo non presenta spunti critici e le valutazioni sono impersonali e approssimative	a) 10 b) 8 **c) 6** d) 4
INDICATORI SPECIFICI*	***DESCRITTORI***	***PUNTI***
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 DEL COLLOQUIO
La griglia relativa al colloquio fornita dal Ministero per gli Esami di Stato
a.s. 2022/23

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di 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				

- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE –

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

Di seguito è riportato il testo della simulazione somministrato agli alunni nella prima metà di maggio e la relativa griglia di valutazione.

SIMULAZIONE 2° PROVA ESAME DI STATO ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

PROVA ESAME Martedi 06 maggio 2025

"Mangiare è un atto culturale prima ancora che biologico. Le scelte alimentari non rispondono semplicemente alla necessità di nutrirsi, ma raccontano abitudini, tradizioni, identità. Il cibo è una lingua che parla di noi, della nostra storia, dei nostri rapporti con l'ambiente e con gli altri. Ogni piatto, ogni ricetta, ogni ingrediente racconta un percorso: i legami con un territorio, le influenze di altre culture, le innovazioni nate da bisogni o da incontri fortuiti. In cucina si mescolano memoria e creatività, regola e libertà. Anche per questo motivo, chi lavora nella ristorazione ha il compito – e il privilegio – di trasmettere valori culturali, oltre che sensazioni gustative."

(Massimo Montanari, "Il cibo come cultura", Laterza)

DOMANDE DI COMPRENSIONE E ANALISI

1. Comprensione globale (Risposta aperta, max 6 righe)
Riassumi con parole tue il messaggio centrale del testo.

2. Comprensione specifica (Risposte brevi)
a. Secondo l'autore, perché il cibo è "una lingua"?
b. Qual è il ruolo del cuoco nella trasmissione culturale, secondo Montanari?

3. Analisi e riflessione personale (Risposta argomentata)
In che modo le tue esperienze scolastiche o di stage ti hanno fatto comprendere il legame tra cucina e cultura? (massimo 10 righe)

4. Lessico e stile (Risposta breve)
a. Spiega il significato delle parole "identità" e "innovazioni" nel contesto del testo.
b. Indica una figura retorica presente nel testo (se presente) e spiegane l'effetto.

PARTE 2 – Prova tecnico-pratica (max 4 ore)

SCENARIO

Sei lo chef di un ristorante che partecipa a una rassegna enogastronomica dedicata ai prodotti tipici regionali italiani. Ti viene chiesto di ideare un **menu a tema regionale (a tua scelta)**, anche inserendo prodotti tipici del territorio, composto da:

- **Un antipasto**
- **Un primo piatto**
- **Un secondo piatto con contorno**
- **Un dessert**

ISTRUZIONI OPERATIVE

1. **Scegli una regione italiana** e specifica le motivazioni della scelta.
2. Presenta il **menu completo**, indicando il nome delle portate e gli ingredienti principali.
3. **Elabora la ricetta dettagliata** (ingredienti, grammature, fasi di preparazione, tecniche di cottura) per il **primo piatto** scelto.
4. Illustra i criteri di **impiattamento** e presentazione del piatto.
5. Indica eventuali **abbinamenti con vini** del territorio.
6. Elabora il food cost del menu.
7. Descrivi brevemente come promuoveresti il menu nel ristorante, valorizzando il legame con il territorio e i produttori locali.

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

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

Percorso didattico finalizzato alla preparazione del colloquio d'esame

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

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

PROGRAMMA DI ITALIANO CLASSE 5T

1. Il Verismo. Giovanni Verga: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita de "Vita dei campi", "Novelle Rusticane", "I Malavoglia", "Mastro don Gesualdo". Lettura e analisi delle novelle "Rosso Malpelo", "La lupa", "La roba".
2. Il Decadentismo.
3. Gabriele D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di "Il piacere", "Alcyone". Lettura e analisi di "La pioggia nel pineto".
4. Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di "Myricae", "Canti di Castelvecchio". Lettura e analisi di "Lavandare", "L'assiuolo", "Il temporale", "Il tuono", "Il gelsomino notturno".
5. La poesia del nuovo secolo in Italia. Il Futurismo. Il Manifesto del Futurismo.
6. Filippo Tommaso Marinetti. Lettura e analisi de "Il bombardamento di Adrianopoli".
7. Aldo Palazzeschi: vita e poetica. Lettura e analisi di "Lasciatemi divertire".
8. Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di "Novelle per un anno", "Il fu Mattia Pascal", "Uno, nessuno, centomila", "Così è, se vi pare", "Sei personaggi in cerca d'autore", "Enrico IV". Lettura e analisi de "La patente", "Il treno ha fischiato", "Uno nessuno, centomila" (parte finale).
9. Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale di "Senilità", "Una vita", approfondita di "La coscienza di Zeno". Lettura e analisi di "L'ultima sigaretta", "Un'esplosione enorme".
10. Primo e secondo dopoguerra: tra impegno e sperimentalismo.
11. Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di "L'Allegria", "Sentimento del tempo", "Il dolore". Lettura e analisi di "Veglia", "Fratelli", "Soldati", "Sono una creatura", "Mattina", "San Martino del Carso"
12. Eugenio Montale: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza generale approfondita di "Ossi di seppia", "Le Occasioni", "La bufera e altro". Lettura e analisi di "Meriggiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato", "Non recidere forbice quel volto", "La casa dei doganieri".
13. Quasimodo e l'Ermetismo. Lettura e analisi di "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici".
14. Il Neorealismo. Primo Levi: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza di "Se questo è un uomo". Lettura e analisi di "Questo è l'inferno". Pier Paolo Pasolini: vita, opere, pensiero e poetica. Conoscenza di, "Ragazzi di vita". Lettura e analisi di "Ferrobedò".
16. Il Postmoderno. Calvino: pensiero e poetica. Lettura e analisi di "Tamara: la città e i segni", "Il museo dei formaggi", "Il cavaliere perfetto".

Il docente
(Pietro Riccioni)

RELAZIONE DI ITALIANO DELLA CLASSE V T

La classe V°T denota mediocri qualità e scarsa preparazione di base. Si segnalano lacune generalizzate sia per quanto riguarda le capacità espressive che per quel che concerne l'assimilazione dei contenuti, causa anche un impegno profuso in maniera abbastanza limitata. Classe pressoché amorfa, ha manifestato negli anni un atteggiamento di abulico disinteresse e di inadeguata partecipazione al dialogo educativo. Non ha provocato particolari problemi sotto il profilo disciplinare, se si eccettuano alcuni soggetti. Si segnala più di un caso abbastanza critico sia nell'italiano scritto che nell'esposizione orale. Fanno eccezione tre elementi, due dei quali raggiungono delle punte di eccellenza, mentre l'altro ha conseguito un profitto più che discreto.
Ci si è avvalsi prevalentemente di una metodologia basata sulla lezione frontale, supportata dall'uso costante, oltre che del libro di testo, di elementi telematici e digitali.

Il docente
(Pietro Riccioni)

PROGRAMMA DI STORIA DELLA STORIA CLASSE 5T

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

Il docente
(Pietro Riccioni)

RELAZIONE DI STORIA DELLA CLASSE V T

Il discorso cambia parzialmente, rispetto a Italiano, per quanto riguarda Storia, disciplina nei cui confronti la classe ha dimostrato un minimo di sensibilità, soprattutto relativamente a soggetti, i quali, oggettivamente modesti nella lingua scritta, hanno denotato una maggiore partecipazione, ottenendo risultati migliori e dimostrando una accettabile cognizione degli elementi interagenti sull’asse sincronico-diacronico, anche se nel complesso l’assimilazione rimane pur sempre di carattere essenzialmente mnemonico.
Per quanto concerne la metodologia, ci si è avvalsi prevalentemente della lezione frontale, utilizzando, oltre al libro di testo, materiali digitali e audiovisivi.

Il docente
(Pietro Riccioni)

IIS "A. Farnese"

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

Programma di Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Erika Bizzarri

LIBRO DI TESTO: Silvano Rodato "Alimentazione oggi" ed. Clitt

Classe 5 T – A.S. 2024-2025

1. FINALITA' DELLA DISCIPLINA

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

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

2.COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Contributo che può offrire l'Asse Scientifico tecnologico per lo sviluppo delle competenze chiave di Cittadinanza:
1. IMPARARE A IMPARARE: Schematizzare un argomento. Costruire una mappa concettuale, ricavando informazioni da un testo. Integrare gli appunti di lezione con le informazioni del libro di testo.
2. PROGETTARE: Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti.
3. RISOLVERE PROBLEMI: Esercitare strategie per prendere decisioni per progettare soluzioni e/o per mettere a punto soluzioni diverse, per individuare guasti e disfunzioni (le disfunzioni ambientali, sanitarie, alimentari). Esercitare processi cognitivi, quali il riconoscimento e la comprensione di un dato problema, la formulazione di un problema, la scelta di una strategia di risoluzione di un problema e la riflessione e la comunicazione della soluzione del problema.
4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: Individuare e descrivere cause ed effetti dei fenomeni.
5. ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI: Leggere e interpretare tabelle e grafici. Reperire informazioni da testi di vario tipo, da internet. Allenare il pensiero degli alunni a dare un senso alla frammentarietà delle informazioni, a ritrovare il filo che connette le parti, imparando a selezionare ciò che è importante e scartando ciò che è superfluo.
6. COMUNICARE: Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.
7. COLLABORARE E PARTECIPARE: Partecipare all'attività didattica con interventi pertinenti e costruttivi.
8. AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: Interagire positivamente con i compagni e con i docenti

Obiettivi di apprendimento

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

	nell'adolescenza, dieta di mantenimento in età adulta, alimentazione nella terza età. Alimentazione dello sportivo, le piramidi dell'attività motoria e dell'idratazione, sport e radicali liberi.	
4. Alimentazione nella ristorazione e tipologie dietetiche	**Tipologie di ristorazione: commerciale, collettiva, catering e banqueting, menù funzionali alle esigenze dietetiche della clientela, tipologie di menù, menù ciclico e rotativo, dichiarazione nutrizionale e di allergeni, ristorazione veloce: i fast food. Slow food la risposta italiana alla ristorazione veloce, ristorazione scolastica, aziendale, sanitaria e assistenziale. Stili alimentari e tipologie dietetiche: dieta mediterranea, diete vegetariane, dieta eubiotica, macrobiotica, cronodieta, dieta a zona, paleodieta, dieta nordica, dieta giapponese di Okinawa,** limiti delle diete dimagranti, dieta Dukan	**Conoscere le varie tipologie di ristorazione e di menù nonché la dichiarazione nutrizionale nelle varie tipologie di ristorazione.** **Individuare e riconoscere le caratteristiche delle diverse tipologie dietetiche .** Riconoscere i limiti delle diete dimagranti
5. Dieta in particolari condizioni patologiche	**Alimentazione e salute, obesità, stima e classificazione dell'obesità, malattie correlate, indicazioni dietetiche e** sindrome metabolica. **Apparato cardiocircolatorio e malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, indicazioni dietetiche, ipertensione e indicazioni dietetiche. Diabete di tipo 1-2 e gestazionale, complicanze croniche del diabete, indice glicemico e carico glicemico, indicazioni dietetiche.** Malattie dell'apparato digerente: reflusso gastroesofageo, dispepsia, gastrite, ulcera peptica, sindrome del colon irritabile, morbo di Crohn, colite ulcerosa, diverticolite, stipsi, diarrea, meteorismo, flatulenza e aerofagia, disturbi epatici. **Alimentazione e tumori : tumore formazione e propagazione, fattori cancerogeni e anticancerogeni,** le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro, la regola dei 5 colori della frutta e verdura. **Disturbi del comportamento alimentare : anoressia e bulimia nervosa,** altri DCA (BED e sindrome da alimentazione notturna), **approccio**	**Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie.** **Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità,** sindrome metabolica, **aterosclerosi ipertensione e diabete.** Riconoscere i disturbi dell'apparato digerente e proporre le indicazioni dietetiche più adatte. **Riconoscere il ruolo dell'alimentazione dei tumori e le regole da seguire per la loro prevenzione.** Individuare strategie per la prevenzione dell'abuso alcolico. **Saper proporre una dieta per prevenire la carenza di nutrienti.** **Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze.** **Individuare una dieta nei casi di celiachia, favismo e intolleranza al lattosio.** **Conoscenza dei principali DCA.**

	terapeutico. Consumo e abuso di bevande alcoliche. **Malattie da carenza di nutrienti : malnutrizione proteico- calorica e da micronutrienti (vitamine e sali minerali),** biodisponibiltà dei nutrienti**, anemia, insufficienza renale,** calcolosi renale, gotta, **osteoporosi. Reazioni avverse agli alimenti, allergie alimentari, intolleranze alimentari (enzimatiche, farmacologiche, indefinite) : al lattasio, favismo,** fenilchetonuria, **celiachia.** Alimenti consentiti e ruolo degli OSA	
6. Aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del Made in Italy	Culture alimentari legate alla religione, induismo, buddismo, **ebraismo, islamismo, cristianesimo e relative regole alimentari.** Antropologia e alimentazione, triangolo culinario, tabù alimentari, gusto e disgusto del cibo e paradosso dell'onnivoro, consumi alimentari in italia e legge di Engel, spesa delle famiglie per i consumi e nuove tendenze. **Tutela del settore agroalimentare italiano, filiera agroalimentare, etichettatura d'origine dei prodotti di qualità, comunicazione pubblicitaria e valorizzare il Made in Italy con il turismo enogastronomico.**	**Saper elencare le principali regole alimentari dell'ebraismo, islamismo e cristianesimo.** Saper distinguere un tabù alimentare da uno religioso. **Riconoscere l'etichettatura di origine dei prodotti di qualità e le relative sigle**. **Saper descrivere come si dovrebbe tutelare e promuovere il Made in italy.**
Ed.Civica (unità di apprendimento 1) per un totale di 10 ore	**Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile**, distribuzione delle risorse della terra, **consumo di suolo in Italia**, l'aqua e l'aria, cambiamenti climatici, effetto serra, lo sviluppo sostenibile, **Agenda 2030, filiera agroalimentare e impronta ecologica, filiera corta o a Km 0, spreco produttivo, la carta di Milano, evoluzione dei consumi, impronta ecologica, doppia piramide alimentare ambientale**	**Riconoscere l'importanza dello sviluppo sostenibile.** **Saper individuare la filiera agroalimentare corta rispetto ad una lunga.** **Saper mettere in relazione le scelte alimentari di un individuo con l' impatto ambientale. Conoscere i 17 punti dell'agenda 2030**

Rispetto alla programmazione iniziale presentata dalla precedene docente sono stati aggiunti diversi argomenti : aspetti religioso-antropologici legati al cibo e promozione del Made in italy (UDA n.6). Sono state inoltre svolte 10 ore di UDA sul marchio di qualità e Made in Italy.
La precedente docente che ha presentato il programma ad inzio anno scolastico ha svolto le Unità didattiche dalla 1 alla 2 in relazione ad i seguenti argomenti:

1.Sistemi produttivi in agricoltura
agricoltura convenzionale, integrata, biologica, nuovi prodotti alimentari: Alimenti alleggeriti o “light”. Alimenti arricchiti o fortificati. Alimenti funzionali o functional foods (probiotici, prebiotici, simbiotici).

Novel food. Alimenti di gamma. Convenience food. Alimenti per gruppi specifici (FSG). Alimenti OGM. Alimenti integrali. Integratori alimentari. Nutrigenomica e nutraceutica. Nanotecnologie. Qualità alimentare. Certificazioni di qualità (cenni).

2.Igiene e sicurezza nel settore della ristorazione

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

Montalto di Castro, lì 12 maggio 2025

La docente
Prof.ssa Erika Bizzarri

IIS "A. Farnese"

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

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe: 5°T a.s. 2024-2025
Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione
Docente: Erika Bizzarri

RELAZIONE FINALE

1.Descrizione della classe : la classe è composta da 13 allievi (10 maschi e 3 femmine). Dal punto di vista disciplinare la classe risulta molto vivace, mostrando spesso atteggiamenti poco corretti e rispettosi. Solo una parte della classe ha avuto un comportamento serio con sufficiente senso di responsabilità.
2.Interesse e profilo degli alunni: classe di livello sufficiente con conoscenze pregresse scarse-modeste; l'interesse per la materia non è stato notevole durante l'anno; solo alcuni alunni hanno dimostrato un impegno, a scuola e nello studio a casa, rispettando consegne di eventuali compiti/ricerche individuali e verifiche programmate; la maggior parte degli alunni ha avuto un impegno per lo più altalenante e non sempre coerente e proficuo, con tempi di attenzione piuttosto brevi e frammentari. La partecipazione alle lezioni è stata a volte passiva. Il dialogo con la classe non è stato costante, lo svolgimento delle lezioni spesso è stato ostacolato dalla non partecipazione degli alunni.
Fulcro dell'insegnamento della materia sono state le lezioni frontali articolate in spiegazione degli argomenti trattati dal libro di testo e la messa a disposizione di materiali di approfondimento al fine di facilitare e approfondire l'apprendimento dei concetti più ostici. Si è evidenziata una disomogeneità relativamente alle conoscenze pregresse e alla scarsa propensione allo studio individuale, soprattutto a causa dell'inadeguatezza del metodo di studio e delle carenze di base con numerose lacune nella preparazione, per cui non sempre è avvenuto il recupero, nonostante i numerosi solleciti da parte dell'insegnante. Questo non ha comunque causato difficoltà nello svolgimento del programma, consentendo a chi ha risposto positivamente alla proposta educativa, di ottenere significativi miglioramenti. Per quel che riguarda impegno e motivazione allo studio all'interno del gruppo classe, alcuni allievi hanno dimostrato una certa costanza, mentre una parte ha limitato i propri sforzi, a volte modesti, quando non scarsi, all'esecuzione delle verifiche orali e scritte. Al fine di motivare gli alunni si è cercato di fornire informazioni e spunti di riflessione utili. Il profitto raggiunto dai singoli alunni dipende dalla combinazione dei fattori sopra esposti e dei propri tempi di apprendimento. Per qualche alunno i risultati raggiunti si possono considerare discreti o buoni, per altri sufficienti o quasi sufficienti.
3. Programma svolto : Le verifiche sono state regolari con almeno 2 compiti scritti ed almeno 2 verifiche orali per ciascun quadrimestre; la verifica del grado di apprendimento è avvenuta mediante prove scritte e interrogazioni effettuate sia in itinere che a conclusione dei moduli, ma anche le discussioni in gruppo sono state utili per accertare la comprensione degli argomenti e facilitare la dimestichezza con i mezzi espressivi più idonei. Si è sollecitata altresì un'autovalutazione obiettiva del proprio apprendimento rispetto all'impegno profuso. La valutazione finale terrà conto delle capacità espositive, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, delle potenzialità di ciascun alunno e della progressione rispetto ai livelli iniziali. Nonostante le difficoltà oggettive il programma è stato svolto coerentemente con la programmazione presentata di inizio anno scolastico aggiungendo anche degli argomenti e tenendo conto degli obiettivi previsti nelle riunioni per i dipartimenti disciplinari, senza mai perdere di vista il raggiungimento di obiettivi minimi e irrinunciabili.
4. Rapporti con le famiglie ed i colleghi : I rapporti con le famiglie sono stati quasi assenti; ottimi e proficui quelli con i colleghi del consiglio di classe.
5. Sintesi situazione finale: Alcuni alunni hanno dimostrato di saper affrontare in modo discreto uno studio più tecnico ma nella maggior parte dei casi hanno dimostrato di saper affrontare in modo sufficiente gli argomenti trattati.

Montalto di Castro, lì 12 maggio 2025

La docente
Prof.ssa Erika Bizzarri

DISCIPLINA: MATEMATICA ANNO SCOLASTICO 2024/2025
DOCENTE: ZANNONI ALESSIO CLASSE: 5T
LIBRO DI TESTO: SASSO LEONARDO, FRAGNI ILARIA
COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A + EBOOK+ / QUADERNO DI RECUPERO 1
EDITORE:PETRINI

PROGRAMMA SVOLTO
MODULO N°1: RIFERIMENTI CARTESIANI E FUNZIONI
UNITÀ 1: RIFERIMENTI E FUNZIONI
Riferimenti cartesiani.
Intervalli numerici aperti, chiusi, limitati e illimitati.
Definizione di funzione reale di variabile reale.
Insieme di esistenza di una funzione(Dominio)
Codominio di una funzione.
Classificazione delle funzioni.
Grafico di una funzione per punti
Simmetria di una funzione: funzioni pari/dispari

MODULO N°2: LIMITI E FUNZIONI CONTINUE
UNITÀ 1: LIMITI
Nozione di limite.di una funzione y=f(x) in un punto
Studio dei 4 casi di limite:
Limite finito l per x-> x 0 ; limite ∞ per x-> x 0 .
Limite finito l per x->∞; limite ∞ per x->∞
Tecniche di calcolo.
Limiti nelle forme indeterminate 0/0, ∞/∞
UNITÀ 2: FUNZIONI CONTINUE E DISCONTINUE
Il dominio e codominio di una funzione: (funzioni algebriche razionali/irrazionali - intere/fratte).
Funzioni pari/dispari. Simmetria.
Intersezioni con gli assi cartesiani.
Le funzioni continue in un punto e/o in un intervallo.
Punti di discontinuità: Discontinuità di prima specie, seconda specie, terza specie.
Asintoti: Asintoti orizzontali, verticali, obliqui.

MODULO N° 3: LA DERIVATA PRIMA
UNITÀ 1: LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE REALE y=f(x) IN UN PUNTO / INTERVALLO
Rapporto incrementale di un funzione y = f(x) in un punto di ascissa x 0.
Definizione di derivata prima della funzione y=f(x) nel punto di ascissa x 0 (limite del rapporto incrementale per h□0).
Regole di derivazione delle funzioni elementari (derivata della funzione costante, derivata della potenza ennesima, derivata del logaritmo, derivata della funzione esponenziale).
Studio del segno della derivata prima per la determinazione degli intervalli di crescenza/decrescenza e degli eventuali punti di massimo e minimo relativi).

MODULO N° 4:
STUDIO DI UNA FUNZIONE REALE E SUA RAPPRESENTAZIONE GRAFICA
UNITÀ 1: STUDIO DI FUNZIONI RAZIONALI (INTERE E FRATTE)
Passi necessari per lo studio della funzione y=f(x)
Interpretazione del grafico di una funzione reale di variabile reale.
Determinazione del dominio.
Ricerca di eventuali intersezioni con gli assi.
Determinazione dei punti di discontinuità.
Ricerca di eventuali asintoti verticali, orizzontali, obliqui.
Funzioni crescenti e decrescenti.
Disegno del grafico sul piano cartesiano.

Montalto di Castro, 12-05-2025

Il Docente
Prof. Zannoni Alessio

RELAZIONE FINALE DI MATEMATICA

CLASSE: VT- Enogastronomia AS: 2024 / 2025
DOCENTE : ZANNONI ALESSIO
La classe 5T è composta da 13 alunni regolarmente frequentanti, vede al suo interno la presenza di quattro alunni DSA/BES e per ciascuno dei quali è stato redatto specifico PDP. L'attività didattica, è stata caratterizzata dalla partecipazione costante e proficua della maggioranza degli alunni, che hanno ottenuto risultati globalmente sufficienti; la restante parte della classe, una netta minoranza, ha invece evidenziato sin da subito carenze e difficoltà, dovute essenzialmente alle numerose assenze, alla frequenza discontinua, unitamente allo scarso impegno in classe e a casa. I fattori descritti hanno in parte limitato il rendimento specifico, con un conseguente inevitabile rallentamento dello svolgimento del programma, vista anche la lentezza generalizzata nell'assimilazione dei nuovi concetti e l'atteggiamento presente in alcuni alunni di superficialità verso la materia. Come conseguenza di ciò, la finalità principale dell'attività didattica è stata quella, non tanto dell'approfondimento di tutti gli argomenti previsti nella programmazione iniziale, quanto piuttosto del reale apprendimento dei concetti svolti, privilegiando la comprensione intuitiva degli argomenti, corredata da frequenti esercitazioni in classe ed da un costante recupero in itinere. Dal punto di vista disciplinare, gli alunni, pur dimostrando di recepire in modo sufficientemente adeguato gli argomenti caratterizzanti la proposta didattica, hanno manifestato talvolta un comportamento superficiale e poco partecipativo; ciò ha rallentato il raggiungimento degli obiettivi prefissi, diminuendo l'efficacia dell'attività didattica. Analizzando la situazione didattica
di fine quadrimestre si evidenzia che: 2 alunni, dimostrando costante interesse verso la materia e assidua partecipazione, hanno raggiunto un ottimo livello di profitto, 7 alunni si sono distinti con risultati sufficienti/discreti; 4 alunni, con valutazione insufficiente/mediocre, evidenziano ancora lacune nella preparazione di base, dovute essenzialmente ad una frequenza discontinua e scarso impegno. Le prove di verifica scritta, articolate sotto forma di prove strutturate, hanno cercato di appurare il grado di apprendimento dei concetti svolti e la relativa padronanza d'uso delle tecniche del calcolo analitico. Con le interrogazioni orali si è valutata la capacità logica e l'uso adeguato del linguaggio matematico.
Glia argomenti svolti ed i criteri di valutazione usati sono quelli stabiliti nel P.T.O.F, definiti nelle riunioni per dipartimenti disciplinari e specificati nella programmazione di inizio anno scolastico.
Le prove scritte sono state di tipo tradizionale e con quesiti a risposta multipla e/o aperta; il voto orale è stato formulato a seguito di interrogazioni frontali ed interventi dal posto. La prova più idonea: quesiti a risposta multipla.

Montalto di Castro 12 maggio 2025 *Il docente Prof. Zannoni Alessio*

I.I.S. "ALESSANDRO FARNESE"

SEDE DI MONTALTO DI CASTRO

TECNICO DEI SERVIZI ALBERGHIERI E DI RISTORAZIONE

RELAZIONE FINALE

MATERIA:

TECNICA PROFESSIONALE PER I SERVIZI di ACCOGLIENZA TURISTICA

CLASSE: V sez°T

DOCENTE: Prof ssa Giuseppina Perugini

Anno Scolastico 2024/2025

Libro di testo in uso: S. RASCIONI – F. FERRIELLO "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - ACCOGLIENZA TURISTICA" - Ed. T r a m o n t a n a .

La classe è costituita da 13 alunni, di cui 10 maschi e 3 femmine, che la docente ha seguito nella classe quarta e quinta. Durante il corso dell'anno scolastico una parte degli alunni spesso non si è dimostrata disponibile al dialogo educativo e a rispondere attivamente agli stimoli offerti dalla docente, mentre l'altra parte della classe, costituita da un numero ridotto di ragazzi, ha partecipato con senso di responsabilità e in modo costruttivo alle lezioni. Da tutto ciò è derivato che alcuni alunni hanno acquisito una buona/ottima autonomia nell'esposizione e nell'acquisizione dei concetti appresi, mentre gli altri hanno evidenziato una preparazione frammentaria e la necessità di essere guidati durante le verifiche.

La relazione della docente con la classe e' stata complessivamente positiva, soltanto pochi alunni hanno avuto spesso un comportamento non rispettoso e consono all'ambiente scolastico provocando momenti di tensione e discussione che hanno impedito il regolare svolgimento delle lezioni. Si evidenzia, inoltre, una forte divisione all'interno del gruppo classe e numerose assenze da parte della maggioranza degli alunni che hanno reso difficoltoso lo svolgimento dei programmi.

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

Come già accennato sopra si evidenzia che la classe è stata impegnata in numerosi progetti ed attività che hanno portato i ragazzi fuori della scuola, inoltre, una parte importante degli alunni ha accumulato numerose assenze comportando in questo modo il rallentamento delle attività didattiche.

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

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

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

Contenuti del programma: vedi programma svolto.

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

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

Spazi: aula della classe e LIM, piattaforme digitali.

Tempi: I e II quadrimestre

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

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

Il Docente

Prof.ssa Giuseppina Perugini

PROGRAMMA DI TECNICA PROFESSIONALE PER I SERVIZI di ACCOGLIENZA TURISTICA

Consuntivo delle attività svolte nella classe

V B Anno scolastico 2024 - 2025

Docente: Prof.ssa Giuseppina Perugini

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

MODULO A	**IL MERCATO TURISTICO**
unità 1/2/3/4/5	- Il mercato turistico nazionale e internazionale - Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali - Le nuove tendenze del turismo
MODULO B	**IL MARKETING**
unità 1/2/3/4/5	Il marketing: aspetti generali, strategico, operativo, web marketing, marketing plan
MODULO C unità 1/2/3	**PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE** - La pianificazione e la programmazione - Il budget:cenni:cenni. - Il business plan o piano aziendale,
U.D.A.	**Il business plan delle imprese ricettive e ristorative: un caso concreto**
Educazione civica	**Lavoro e sviluppo sostenibile – Agenda 2030, Curriculum vitae formato europeo**

Il Docente

Prof.ssa Giuseppina Perugini

I.I.S. A. FARNESE sede MONTALTO DI CASTRO- (VT)

LINGUA E CIVILTA' INGLESE - **CLASSE V T Ospitalità alberghiera ENOGASTRONOMIA/CUCINA**

Anno scolastico 2024/2025 Prof. Venturi Alessandra

PROGRAMMAZIONE ANNUALE SVOLTA

1.FINALITA' DI APPRENDIMENTO:

L'insegnamento della Lingua Straniera si è articolata in modo da favorire:

- La formazione umana, sociale e culturale degli studenti mediante il contatto con altre realtà in un'educazione interculturale che ha portato a definire i propri atteggiamenti nei confronti del diverso da sé;
- L'acquisizione di una competenza comunicativa che ha permesso di servirsi della lingua in modo adeguato al contesto lavorativo di settore : cucina
- La riflessione sulla propria lingua e sulla propria realtà culturale attraverso un'analisi comparativa con lingue, culture e civiltà straniere.
- La competenza di sapersi orientare e sapersi esprimere nella conversazione in lingua e nella produzione scritta.

2. OBIETTIVI MINIMI RAGGIUNTI

L'alunno sa orientarsi in contesti linguistici di carattere generale e specifico-settoriale (enogastronomia), producendo messaggi sufficientemente chiari, diretti, grammaticalmente strutturati e funzionali alla comunicazione in maniera tale che l'efficacia comunicativa ne risulti corretta.

3. PIANO ANNUALE DI LAVORO

TESTI IN ADOZIONE :

A. STUDENT BOOK and WORKBOOK: DAILY SPECIALS – English for Chefs; Waiters and Bartenders ; Le Monnier Scuola
B. Riferimenti grammaticali: libro di testo del biennio CULT SMART Essential
C. INVALSI TRAINER copies and on-line

CONTENUTI

- UNIT 10 HEALTHY EATING
  Diets and Nutrients;
  Mediterranean Diet;
  Balanced diets and their benefits;
  Allergies and Intolerances;
  Special Diets and methods of cooking
  Food Labelling
- UNIT 14 SAFETY IN THE CATERING INDUSTRY
  Safety at work in the Kitchen; Regulations (Personal Protective Equipment – THE UNIFORM), main risks and prevention;
  Safety signs: symbols and colours
  Food Safety; stages of HACCP system and its principles application
- UNIT 15 : HOT POINTS IN COOKING:
  New food trends: Usual types of restaurants and unusual restaurants: Restaurants in the Sky, Underwater restaurants and Treehouses Restaurants
  Religions and Food -limitations and allowed food
  The Slow food Movement

- UNIT 16: THE MICHELIN STAR SYSTEM
  The difference between CATERING AND BANQUETING

- UNIT 13 YOUR FUTURE CAREER
  READINGS about: A work placement report and looking for a job.
  Getting ready for the job interview
  Job interview tips; how to write a CV

ED. CIVICA Module
Diritto Internazionale: How to write a CV in English
UDA Module : il MADE IN ITALY – ITALIN WINES – ricerche personali sui vini italiani (ognuno di loro ha presentato un vino)

Montalto di Castro, 12/05/2025 Prof. Venturi Alessandra

I.I.S "A. Farnese" – Sede di Montalto di Castro

Anno Scolastico 2024/2025

Relazione finale del Docente di LINGUA INGLESE

CLASSE: 5T – ENOGASTONOMIA

Docente: Prof.ssa Alessandra Venturi

1. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE, RAPPORTI TRA ALUNNI E TRA ALUNNI-DOCENTE - PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO ED INTERESSE – ASPETTO DISCIPLINARE

La classe, composta di 13 alunni di cui 4 DSA/BES e relativi PDP, si presenta in linea di massima eterogenea per interessi ma differentemente posizionata per stili di apprendimento e profitto. La classe in questione, al mio arrivo, solo per il quinto anno, presentava una situazione dal punto di vista di conoscenza della lingua straniera piuttosto lacunosa per parecchi di loro. Avendo cambiato docente ogni anno quello che si è palesato fin dall'inizio è stata una non abitudine ad un metodo di studio, una debole acquisizione dei concetti precedentemente acquisiti e relativa confusione sulla struttura della frase per quel che riguarda la produzione orale oltretutto poco abituati ad ascoltare e produrre in lingua.
L'ambiente di apprendimento però si è subito rivelato favorevole all'insegnamento/acquisizione della lingua straniera con la nuova docente, anche se in presenza di queste sostanziali differenze nel livello di conoscenza dell'inglese: la gestione del gruppo classe è stata ottimale, soprattutto con un favorevole rapporto tra alunni e docente, il che ha permesso la giusta sintonia per "provare" a studiare e approfondire il programma di quinta anche se *mancanti* in molti aspetti.
Le presenze discontinue di alcuni di loro, unitamente allo scarso impegno, in classe e a casa hanno in parte limitato il rendimento e gli obiettivi che in qualità di docente avevo programmato come raggiungimento di fine anno, infatti: dal punto di vista disciplinare, la classe ha mostrato un comportamento superficiale e a volte poco partecipativo.
A onor del vero 4 ragazzi invece si sono distitnti per interesse, motivazione e profitto ottenendo risultati più che discreti/buoni rispetto al livello-classe con costanti risultati e assidua partecipazione. Per la restante parte abbiamo ottenuto sufficienze e in alcuni casi, nonostante l'impegno profuso un appena sufficiente rendimento.

2. SVOLGIMENTO DEL PIANO DI LAVORO: PREPARAZIONE INIZIALE, IMPEGNO ED APPLICAZIONE

Il Piano di Lavoro è stato svolto nella sua completezza, ma si è dovuto rinunciare ad alcune parti che potevano essere meglio approfondite sia per la fatica che molti di loro hanno mostrato nell'assimilare i termini tecnici settoriali di *Vocabulary* sia per le molteplici attività in cui la classe è stata coinvolta che hanno coinciso con le ore di lezione della disciplina nonché le diverse assenze da parte di alcuni di loro. È stato anche necessario riproporre e ripetere spesso alcuni contenuti linguistici in contesti diversi per facilitare l'acquisizione della Lingua Straniera e con attività diversificate, al fine di stimolare l'interesse e la motivazione ad apprendere degli alunni che molte volte per la maggior parte di loro era assente.
Ovviamente il tutto è stato svolto con una certa flessibilità riguardo ai tempi poiché si è cercato di tenere sempre presente il livello di conoscenza della lingua inglese dei singoli alunni, dei loro stili di apprendimento e dei loro bisogni.

La somministrazione alla classe di un *entry test* all'inizio dell'anno scolastico ha permesso di accertare le conoscenze pregresse, generalmente appena sufficienti, sufficienti e per i 4 casi già descritti più che discreti. Date queste conoscenze, abilità e competenze, ho ritenuto necessario procedere a brevi passi, con ripasso costante, soprattutto per quanto riguarda i contenuti linguistici (*knowledge*: *grammar, skills, vocabulary*). Dal punto di vista delle competenze comunicative, la maggioranza degli alunni si è dimostrata "poco abituata e in grado" di interagire in lingua inglese con il docente nei diversi contesti e nelle tematiche affrontate, fatta eccezione per alcune eccellenze.

3. METODOLOGIA/ DIDATTICA/VALUTAZIONI

Il Piano di Lavoro ha previsto lo studio della materia e della lingua inglese settoriale secondo il consolidato approccio comunicativo: l'apprendimento e l'acquisizione della lingua straniera sono state declinate in *competences*, *knowledge* (grammatica e vocabolario) e la pratica delle quattro *skills (listening, speaking, reading, writing)* secondo quanto previsto dal QCER/CEFR (*Common European Framework of Reference for Languages*) con un costante ripasso e consolidamento delle conoscenze pregresse prima della presentazione di nuovi contenuti. Per quanto riguarda l'impostazione metodologica dello studio dei testi di microlingua, la lettura del testo, la traduzione e la comprensione con la *personal response* hanno costituito le basi per ogni attività didattica. Dalla lettura dei testi si è proceduto con la semplificazione dei concetti, riassunti e schemi alla lavagna e lavoro specifico sull'acquisizione dei termini settoriali in lingua.

Il fine ultimo è stato quello di sviluppare il più possibile competenze comunicative che possano essere utilizzate nei diversi contesti della vita reale e lavorativa.
Sono stati inoltre proposti testi e video di attualità e di cultura enogastronomica volti a favorire il miglioramento della *reading comprehension* e lo sviluppo della *listening comprehension*, per quanto possibile. La valutazione sommativa è stata svolta attraverso verifiche che sono servite ad accertare l'apprendimento dei contenuti linguistici presentati nel corso dell'anno scolastico e lo sviluppo delle competenze comunicative. Oltre al risultato di questo congruo numero di verifiche si è tenuto conto anche dell'impegno, dell'interesse dimostrato, della partecipazione attiva, della capacità critica e della creatività individuale. Agli alunni sono state sempre consegnate le verifiche corrette attraverso il commento-debate degli elaborati e i voti delle verifiche orali sono stati sempre motivati, fornendo suggerimenti e indicazioni funzionali allo sviluppo di un metodo di studio più efficace per il raggiungimento di risultati migliori.
Gli strumenti utilizzati durante l'anno scolastico sono stati i libri di testo, opportunamente didattizzati, integrati con i sussidi audio e video, piattaforme online, computer di classe, mappe mentali-concettuali e riassunti forniti dal docente.

1. RISULTATI FINALI E OSSERVAZIONI

In relazione agli obiettivi raggiunti, è possibile evidenziare tre fasce di livelli: un primo livello (un gruppo di 4 alunni, con un'eccellenza) raggiunge risultati buoni e molto buoni, che corrispondono ad un pieno livello B1+ del CEFR; un secondo gruppo con alunni che raggiunge risultati più che sufficienti e un terzo gruppo di alunni che risulta globalmente appena sufficiente anche se presenta ancora qualche lacuna ed incertezza, sia nell'ambito della competenza linguistica sia nell'ambito della competenza comunicativa.

Montalto di Castro, 12/05/2025

La docente
Prof. Alessandra Venturi

Programma LINGUA FRANCESE - classe 5ºT

Docente: DE BLASIS Luca
Classe: 5ºT – Enogastronomia
Materia di insegnamento: LINGUA FRANCESE
Anno scolastico: 2024/2025

PROGRAMMA SVOLTO

Grammaire et communication:

- Les articles définis et indéfinis (révision)
- Les verbes *être* et *avoir* (révision)
- Les adjectifs interrogatifs (révision)
- Le présent de l'indicatif
- Se présenter
- Le passé composé
- L'accord du participe passé

La pâtisserie

- Histoire de la pâtisserie
- Le personnel de la pâtisserie

Régimes et nutrition

- Les aliments bons pour la santé
- Les aliments biologiques

Le personnel de cuisine

- La brigade de cuisine
- La tenue du cuisinier professionnel
- L'hygiène

EDUCAZIONE CIVICA

- Le CV (Curriculum Vitae) en langue française
- Comment écrire un bon CV sur Word et sur la plateforme Europass

INDICAZIONI RELATIVE ALLE METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE E ALLE MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Metodologie e strumenti:

- Lezione frontale, lezione interattiva
- Libri in adozione: C. Duvallier, *Gourmet Œnogastronomie et Service,* ELI; L. Parodi, M. Vallacco, *Nouvelle Grammaire svoir-faire,* Black Cat-Cideb; C. Duvallier, *Sublime. OEno-grastronomie et Service, ELI.*
- Approccio comunicativo
- Esercizi di traduzione
- Esercizi di conversazione

- Esercizi di ascolto
- Esercizi di comprensione scritta
- Documenti autentici (audio, video ecc.)
- Lavori individuali (scritti e orali)
- Fotocopie
- Reportage
- Computer e LIM.

Modalità di valutazione

La valutazione didattica, volta alla verifica dei contenuti e delle quattro abilità previste dal *Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER)*, è stata effettuata tramite verifiche scritte e orali.

Montalto di Castro, 16/04/2025 Il docente Prof. De Blasis Luca

RELAZIONE FINALE – LINGUA FRANCESE

Docente: DE BLASIS Luca
Classe: 5ºT - Enogastronomia
Materia di insegnamento: LINGUA FRANCESE
Anno scolastico: 2024/2025

La classe 5ºT è composta da 13 alunni, di cui 10 maschi e 3 femmine. All'interno del gruppo sono presenti tre studenti DSA e uno studente BES. Il quadro complessivo della classe risulta eterogeneo sia sul piano didattico sia su quello comportamentale. L'attività didattica si è svolta in un contesto non sempre favorevole al regolare processo di insegnamento-apprendimento, condizionato da diversi fattori. In primo luogo, alcuni studenti hanno manifestato comportamenti non pienamente coerenti con le regole del contesto educativo, incidendo negativamente sul clima classe. In secondo luogo, l'interesse nei confronti della disciplina è risultato spesso limitato e disomogeneo.

A tali difficoltà si è aggiunta un'evidente discontinuità nella gestione del percorso didattico: nel corso dell'anno scolastico si sono avvicendati tre docenti supplenti. Il terzo docente ha prestato servizio fino al 16 aprile, data in cui il contratto è stato interrotto per il rientro della docente titolare. Tale situazione ha reso necessaria una continua riorganizzazione delle modalità didattiche e delle dinamiche relazionali, ostacolando la continuità e la progressione dell'apprendimento.

Nonostante le problematiche rilevate, è possibile tracciare una valutazione complessiva della classe tendenzialmente sufficiente. All'interno del gruppo si sono evidenziati tre livelli distinti di partecipazione e rendimento: un primo gruppo, ristretto, ha mostrato costante impegno e partecipazione attiva, conseguendo risultati eccellenti; un secondo gruppo, più numeroso, pur manifestando un interesse non sempre costante, ha raggiunto risultati soddisfacenti; infine, un terzo gruppo, minoritario, ha evidenziato scarso coinvolgimento, atteggiamenti di chiusura verso la disciplina e un dialogo educativo limitato con il docente, riportando esiti poco più che sufficienti. Le attività didattiche sono state svolte attraverso lezioni frontali e interattive, con un approccio comunicativo orientato allo sviluppo delle quattro abilità linguistiche previste dal *Quadro Comune Europeo di Riferimento (QCER)*. Sono stati utilizzati vari strumenti e metodologie, tra cui esercizi di traduzione, comprensione scritta, ascolto, conversazione, lavori individuali (scritti e orali), documenti autentici in formato audio e video, reportage, nonché materiali integrativi come fotocopie. Per favorire una maggiore partecipazione e rendere le lezioni più stimolanti, si è scelto di sfruttare attivamente la LIM attraverso attività interattive e di introdurre pratiche di *BYOD (Bring Your Own Device)*, che hanno permesso agli studenti di utilizzare i propri dispositivi durante specifiche fasi del lavoro

didattico. In quest'ottica, si è cercato anche di rendere la didattica più ludica laddove possibile, facendo ricorso ad applicazioni digitali come *Mentimeter* e *Wordwall*, strumenti utili per coinvolgere maggiormente gli studenti e stimolare una partecipazione attiva e dinamica.

La valutazione degli apprendimenti è stata effettuata tramite due tipologie di verifiche: scritte e orali. Per quanto riguarda le verifiche scritte, sono stati proposti test a risposta chiusa per monitorare l'acquisizione dei contenuti trattati. Le verifiche orali hanno incluso esercizi di comunicazione, mirati a valutare non solo le conoscenze specifiche ma anche le competenze linguistico-comunicative degli studenti. Nella definizione delle prove, il docente ha scelto deliberatamente modalità valutative inclusive, calibrate per favorire anche gli studenti con impegno discontinuo o limitato, offrendo loro l'opportunità di raggiungere la sufficienza nel rispetto degli obiettivi minimi previsti.

Montalto di Castro, 16/04/2025 Il docente Prof. De Blasis Luca

Classe: 5°T
Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Anno scolastico: 2024/2025
Docente: Prof. Coluccia Claudio

Programma svolto

- Consolidamento ed affinamento degli schemi e dell'efficienza motoria attraverso lo sviluppo delle capacità e delle qualità motorie di base quali: resistenza - forza - velocità - mobilità - coordinazione - destrezza - equilibrio.
- Potenziamento e consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico. Informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni.
- Test Motori di Capacità Atletica: 1^ Quadrimestre: Salto in Lungo Triplo da Fermo - Lancio della Palla Medica # 2^ Quadrimestre: Palleggi Pallavolo - Tiri a Canestro - Test di Resistenza alla Velocità.

Avviamento alla pratica sportiva: Contenuti
- Gioco propedeutico ai giochi sportivi di squadra: palla avvelenata e palla rilanciata.
- Pallavolo: sviluppo tecnica individuale, conoscenza delle regole e gioco completo.
- Pallacanestro: sviluppo tecnica individuale attraverso esercizi con la palla.
- Calcio: sviluppo tecnica individuale e gioco di squadra.

Metodo di lavoro
- globale, analitico - globale.
- analisi verbale, individuazione errori, correzione.
- diversificazione delle modalità di lavoro: individuale, a gruppi, circuito, percorso.
- lezione frontale, lavoro di gruppo, lavoro individuale, discussione, altro.

Mezzi e strumenti utilizzati
- strutture e spazi (nei limiti oggettivi dell'impiantistica e del materiale a disposizione).
- materiale vario e attrezzature disponibili (palloni di vario tipo)

Griglia di valutazione
- comprensione.
- conoscenza.
- capacità.
- competenza.
- osservazione personale.
- contributo personale alle attività svolte.
- rispetto delle consegne, regolare presenza, uso corretto del materiale e degli arredi.

Montalto di Castro 12 Maggio 2025 Coluccia Claudio

Materia: Scienze Motorie e Sportive
Classe: 5°T
Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Anno scolastico: 2024/2025
Docente: Prof. Coluccia Claudio

Relazione finale sulla classe

La classe composta da 13 Alunni, di cui 10 Maschi e 3 Femmine, ha lavorato, durante l'intero anno scolastico, con impegno e partecipazione, soprattutto nelle attività di base a carattere generico ma anche nelle discipline sportive dimostrando disponibilità e sporadicamente una parziale motivazione riportando comunque risultati positivi.
Da parte di tutti gli allievi sono stati raggiunti gli obiettivi minimi disciplinari prefissati e la maggior parte dei ragazzi ha evidenziato un livello medio di rendimento e di capacità operative.
Obiettivi di Apprendimento
GLI ALUNNI DEVONO DIMOSTRARE DI CONOSCERE LE PRINCIPALI REGOLE DEI GIOCHI DI SQUADRA E DEVONO SVILUPPARE LE CONOSCENZE FONDAMENTALI RELATIVE AD UNA PRATICA, CORRETTA E SICURA, DI UNA ATTIVITÀ MOTORIA O SPORTIVA.
Gli alunni devono dimostrare di saper affinare le proprie capacità fisico motorie:
CAPACITA' CONDIZIONALI Resistenza: essere in grado di eseguire un lavoro senza interruzioni raggiungendo il minimo richiesto. Forza: essere in grado di esprimere tensioni muscolari che consentano lo svolgimento di esercizi corretti; raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali.?Mobilità articolare: essere in grado di svolgere i principali esercizi di mobilizzazione attiva e passiva, raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali.?Velocità: essere in grado di effettuare sequenze motorie ed attività con una sufficiente velocità. ?
CAPACITA' COORDINATIVE ED ESPRESSIVITA' CORPOREA Essere in grado di svolgere semplici esercizi coordinativi, le principali andature tecniche in modo corretto ed efficace; raggiungere l'accettabilità nei test con riferimento agli standard generali; eseguire in modo accettabile le combinazioni proposte. ?
CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE Essere in grado di eseguire i fondamentali individuali di almeno due giochi di squadra e gli elementi ?tecnici di base di una specialità individuale. ?
BENESSERE E SICUREZZA
Sa riferire in modo essenziale, comprensibile e con un linguaggio specifico accettabile gli argomenti svolti durante l'anno.?Partecipa alle attività proposte, mostrando impegno minimo. Evita di sottrarsi alle attività. Rispetta il numero di giustificazioni fissate. Porta il materiale di lavoro.

Montalto di Castro 12 Maggio 2025 Coluccia Claudio

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "A. FARNESE"
SEDE DI MONTALTO DI CASTRO

INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA
PROGRAMMAZIONE SVOLTA
CLASSE 5ºT

Argomento	Contenuti	Indicazioni nazionali IRC per la scuola secondaria di secondo grado (competenze)
1. Il senso religioso (Io e Dio)	Dio si rivela: Il circo della farfalla	L, IT, IP, IeFP: valutare il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose.
2. Le problematiche giovanili (Io e il sé)	a. Crescita personale b. L'uomo e le sue domande sull'esistenza Zerocalcare e Strappare lungo i bordi	IP: sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà.
3. Le problematiche giovanili (Io e gli altri)	a. Le discriminazioni b. Disabilità c. Le parole della pace d. Diversità come ricchezza Zerocalcare e Questo mondo non mi renderà cattivo	L, IT, IP: sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
5. I diritti umani nella storia	La dignità della Persona. La Giornata della Memoria La Rosa bianca, esempio di resistenza cristiana	L, IT, IP: sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
6. La Chiesa in dialogo	a. Ecumenismo b. Le Religioni monoteiste in dialogo Enogastronomia ebraismo Enogastronomia induismo Enogastronomia islam	IP: utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità
7. Questioni Etiche (Io e il Mondo)	a. Libertà e Responsabilità Shabbat come senso della vita e dell'uomo Pesach/Pasqua come identità umana e del battezzato	IP: sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano.
8. Il Cristianesimo nel XXI secolo.	a. Giubileo b. Papa Francesco e conclave	IP: cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche

prodotte dalla cultura del lavoro
e della professionalità

Montalto di Castro, 12/05/2025

Massimo Camussi

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "A. FARNESE"
SEDE DI MONTALTO DI CASTRO

RELAZIONE FINALE DI INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA
CLASSE 5T

COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE:
La classe degli avvalentesi di religione cattolica è composta da 13 alunni, 10 ragazzi e 3 ragazze. Sul piano educativo e relazionale, essendo diventato loro docente solo nell'ultimo anno, si è instaurato comunque un buon rapporto caratterizzato dal dialogo, rispetto reciproco e disponibilità. Sul piano didattico, la totalità degli alunni ha collaborato con buon impegno e interesse. In particolare alcuni elementi si sono distinti per le ottime capacità di rielaborazione personale e di approccio critico interdisciplinare alle tematiche trattate.

OBIETTIVI DELL'ATTIVITA' DIDATTICA
L'IRC ha proposto un sapere orientato ad aiutare gli studenti a utilizzare un linguaggio specifico e al contempo attento a cogliere e valorizzare i diversi "saperi" in un'ottica di interdisciplinarietà, a comprendere come la dimensione religiosa e la dimensione culturale siano intimamente connesse e complementari oltre che capaci per la loro natura, di contribuire allo sviluppo della libertà, della responsabilità, della solidarietà e della convivenza democratica.
Specialmente nell'ultimo anno di corso, lo studio della religione cattolica ha promosso, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia contemporanea , come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita. Il corso ha offerto contenuti e strumenti per un confronto aperto fra cristianesimo e altre religioni, fra cristianesimo e altri sistemi di significato, con un approccio specifico alle diverse culture enogastronomiche legate a sistemi religiosi millenari.
Gli alunni sono stati accompagnati a sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale e attraversato da note tensioni internazionali.
Il livello di competenze della disciplina raggiunto dalla classe è nel complesso più che buono.
In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze
- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e secolarizzazione.
- Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio nelle scelte di vita, vocazione, professione;

Abilità
- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.
- Individuare la vlslone cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle

- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.

METODOLOGIE
Oltre alla lezione frontale, si è fatto largo uso di piattaforme multimediali, lettore DVD, computer e della LIM. Si è fatto inoltre largo uso di opere audiovisive come film e fiction (cineforum) per stimolare la discussione in classe sugli obiettivi da raggiungere. Sono state utilizzate anche presentazioni Powerpoint preparate dal docente, specialmente nella presentazione della programmazione legata all'interreligiosità enogastronomica,

STRUMENTI DI VERIFICA
Per la valutazione è stata utilizzata la piattaforma interattiva Kahoot, al fine di rendere il più possibile umanamente coinvolgente e legata al vissuto personale la stessa valutazione degli apprendimenti. Sono stati previsti due momenti di valutazione per quadrimestre.

Montalto di Castro, 12/05/2025 Massimo Camussi

ANNO:2024/25
MATERIA: SALA E VENDITA PER CUCINA
CLASSE: 5T
DOCENTE: LUISA DI MAURO

PROGRAMMA SVOLTO

Macroarea 1 il Menù e le Carte

Unità 1 • L'elaborazione di menu e carte
1. Quali menu e carte offrono le strutture ristorative
2. Come avviene la redazione del menu
Qual è l'influenza del territorio
Quali sono i criteri di composizione grafica
3. Come si struttura la carta dei vini

Macroarea 2 Tecniche avanzate di Sala

Unità 1 • La cucina di sala
1. Quali aspetti organizzativi e operativi vanno valutati
Quali attrezzature sono necessarie
Come va allestito il guéridon
Come si esegue il flambage
Alcune ricette
Unità 2 • Il servizio a buffet
1. Quali sono le caratteristiche del servizio a buffet
2. Quali forme può assumere il buffet
Quali sono le caratteristiche del buffet di cerimonia
3. Come si organizza il buffet
Come si scelgono e si predispongono le pietanze
Come vanno organizzati la sala e il servizio
Come vanno allestiti i tavoli da buffet
4. Quali accorgimenti operativi vanno adottati
Quali attrezzature vanno utilizzate
Come si organizza la zona beverage
Come deve avvenire lo sbarazzo
Unità 3 • Il catering e il banqueting
1. Che cos'è il catering
2. Che cosa prevede il contratto di catering
Che cos è il catering aziendale, domicilio, industriale

Macroarea3 Enologia e Somelier

Unità 1 • Dalla vite al vino
1. Quali sono le caratteristiche della vite
2. Come è strutturato il grappolo
3. Da quali fattori dipendono le caratteristiche del vino
4. Come avviene la vendemmia
5. Quali sono le principali tecniche di vinificazione
6. In che cosa consiste l'evoluzione

Unità 2 • La legislazione vitivinicola
1. Come si classificano i vini
Quali sono gli strumenti di tutela dell'origine
Geografica D.O.P e I.G.P,D.O.C,D.O.C.G.
Che cosa prevede l'etichettatura
Unità 3 • La degustazione e l'abbinamento

1. Quali sono i componenti del vino
2. Come eseguire la degustazione
3. Che cosa valuta l'esame visivo
4. Che cosa valuta l'esame olfattivo
5. Che cosa valuta l'esame gusto-olfattivo
6. Come abbinare cibo-vino

Montalto Di Castro 12/05/25 Luisa Di Mauro

Relazione Finale

Classe: 5°T
Materia : Sala e vendita
Docente : Luisa Di Mauro
Anno scolastico : 2024/25

La classe 5T è composta da 13 alunni frequentanti, tra i quali sono presenti 4 studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES), per ognuno dei quali è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato (PDP).
Nel complesso, la classe ha raggiunto una preparazione sufficiente, con alcuni alunni che hanno conseguito risultati eccellenti. Tuttavia, lo svolgimento del programma didattico ha incontrato alcune difficoltà. In particolare, alcuni studenti hanno mostrato maggiore fatica nel seguire attivamente le lezioni e nell'esporre gli argomenti studiati.
La dinamica di classe è caratterizzata dalla formazione di gruppi. Una parte degli alunni ha partecipato con entusiasmo e coinvolgimento a tutte le iniziative proposte dalla scuola, dimostrando un forte senso di appartenenza e interesse. Il restante gruppo ha manifestato un atteggiamento più indifferente nei confronti delle attività extracurricolari.
L'valutazione degli alunni è stata condotta in linea con i criteri stabiliti nel Piano dell'Offerta Formativa (POF) e definiti dai dipartimenti disciplinari, come specificato nella programmazione didattica di inizio anno scolastico.

Montalto di Castro 12 Maggio 2025 Luisa Di Mauro

Programma didattico svolto A/S 2024/2025	
Materia: **Classe:**	Laboratorio di Enogastronomia V °T
Docente:	Ambrosio Gennaro

SUDDIVISIONE DEGLI ARGOMENTI:

U-D 1 La celiachia.

- Gli stili di cucina;
- Le principali cucine asiatiche;
- Le principali cucine europee;
- Le principali cucine etniche;

U-D 2 Il Menù

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

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

- Organizzazione del reparto economato
- I compiti dell'economo
- Le politiche di approvigionamento
- Inventario delle scorte in giacenza
- Etichettatura dei prodotti
- Il Food-coast

U-D 4 L'organizzazione della cucina

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

U-D 5 Tecniche di cottura e presentazione dei piatti

- I sistemi di cottura;

- La presentazione delle vivande;
- L'allestimento dei buffet;
- **U-D 6 Il catering**
- Caratteristiche delle attività di catering
- La normativa di riferimento
- L'organizzazione del servizio
- Forma di catering industriale
- Il catering per la ristorazione sociale
- Il catering per la ristorazione aziendale
- Il catering di bordo

U-D7 Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro

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

U-D 8 La Ristorazione

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

U-D 9 Il banqueting

- Caratteristiche delle attività di banqueting

- Il banqueting manager
- L'organizzazzione del servizio
- La definizione del menu- Il sopralluogo
- L'organizzazione delle cucine

U-D 10 L'auto controllo alimentare

- Il sistema HACCP
- L'applicazione dell'HACCP
- Il piano di autocontrollo
- Il pacchetto igiene
- Rintracciabilità

U-D11-Le certificazioni di qualità

- D.O.P
- I.G.P
- DE.CO
- Biologico

U-D12-Educazione Civica

- Agenda 2030

U-D13- UDA

- Le eccellenze Alimentari del Made in Italy

Montalto di Castro,12 maggio 2025 L'INSEGNANTE

Gennaro Ambrosio

RELAZIONE FINALE CLASSE 5T

CLASSE : 5°T
DOCENTE : Ambrosio Gennaro
MATERIA: Enogastronomia
A.S. 2024/2025

La classe è composta da **tredici** alunni, di cui **dieci** maschi e **tre** femmine. Al suo interno si riscontra la presenza , unitamente a **quattro** alunni DSA/BES che hanno seguito una programmazione con obiettivi minimi. Durante l'anno scolastico, una parte degli alunni ha spesso manifestato **scarsa** disponibilità al dialogo educativo e una risposta **poco attiva** agli stimoli offerti dal docente, dimostrando scarsa qualità e fragile preparazione di base; fanno eccezione tre elementi, due dei quali raggiungono delle punte di **vera** eccellenza, mentre l'altro ha conseguito un profitto **discrete**. Da ciò è derivato che alcuni alunni hanno acquisito una **significativa** autonomia nell'esposizione e nell'acquisizione dei concetti appresi, mentre gli altri hanno evidenziato una preparazione **lacunosa** e la necessità di essere guidati durante le attività didattiche e pratiche.La relazione del docente con la classe non è sempre stata **agevole** a causa di un comportamento talvolta **irrispettoso** e **inadeguato** all'ambiente scolastico; da ciò sono derivati momenti di tensione e discussione che hanno ostacolato il regolare svolgimento delle lezioni.I livelli di apprendimento sono

complessivamente **soddisfacenti**: si evidenzia che un gruppo ha raggiunto livelli di apprendimento **buoni** o **ottimi**, mentre un secondo gruppo presenta una preparazione **appena** sufficiente.
Per quanto sopra rilevato, il docente è riuscito a svolgere l'intera programmazione didattica prevista all'inizio dell'anno scolastico.Obiettivi specifici e di apprendimento (conoscenze/abilità/competenze):

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

Contenuti del programma: vedi programma svolto.
Metodi d'insegnamento: lezione frontale, lezione partecipata, lavori di gruppo, esercitazioni pratiche.
Mezzi e strumenti di lavoro: testo in adozione, laboratorio, e videolezioni.
Spazi: aula della classe e LIM, piattaforme digitali.
Tempi: I e II quadrimestre
Strumenti di verifica: verifiche orali e pratiche in itinere e sommative.
Criteri di misurazione e valutazione: interesse e partecipazione, conoscenze acquisite a livello di apprendimento e rielaborazione, abilità espressive e pratiche.

Montalto di Castro, 12 maggio 2025

L'INSEGNANTE
Gennaro Ambrosio

Documento 15 Maggio Componente Consiglio di Classe V°T

Docente	Materia insegnata	Firma
Riccioni Pietro	Disc-letterarie-Storia	
Venturi Alessandra	Lingua Inglese	
Luca de Blasis	Lingua francese	
Zannoni Alessio	Matematica	
Perugini Giuseppina	Scienza-economiche-aziendali	
Ambrosio Gennaro	Laboratorio Enogastronomia	
Bizzarri Erika	*Scienza e cultura dell'alimentazione*	
Di Mauro Luisa	Lab.Settore sala e vendita	
Coluccia Claudio	Scienze motorie e Sportive	
Camussi Massimo	Religione Cattolica	

Montalto di Castro 12 Maggio

Il Dirigente Scolastico