*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

# CLASSE 5A I.P.S.E.O.A. ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA A.S. 2024/2025

## Redatto il 15 maggio 2025

*00034 Colleferro – Via Artigianato, 13 – fax 069780844 Tel. 0697236640 0697303045*
*E-mail: alunni@istitutogiovannifalcone.it – alunni1@istitutogiovannifalcone.it*
*E -mail certificata: gfgiovannifalconesrl@pec.it*
*DISTRETTO 38*

**Docente coordinatore della classe: Prof.ssa Francesca Rizzi**

**Composizione del Consiglio di Classe: VA IPSEOA articolazione Enogastronomia**

| | | CONTINUITÀ DIDATTICA | | |
|---|---|---|---|---|
| | MATERIA/E D'INSEGNAMENTO | III ANNO | IV ANNO | V ANNO |
| Martina Calvano | Italiano | Sì | Sì | Sì |
| Martina Calvano | Storia | Sì | Sì | Sì |
| Silvia Ferrazza | Scienze e cultura dell'alimentazione | Sì | Sì | Sì |
| Francesca Rizzi | Inglese | | | Sì |
| Heloise Pallucci | Francese | | | Sì |
| Francesca Rizzi | Spagnolo | Sì | Sì | Sì |
| Luca D'Emilia | Laboratorio dei serv. enog. – Settore cucina | | Sì | Sì |
| Luca Pepé Sciarria | Laboratorio dei serv. enog. – Settore sala | | Sì | Sì |
| Maria Elisa Diurni | Matematica | Sì | Sì | Sì |
| Alessia Paulis | Scienze motorie | | | Sì |
| Elisabetta Necci | Diritto e T.A.S.R. | | | Sì |
| Alessandro Raponi | Sostegno | | Sì | Sì |

**Profilo della classe VA IPSEOA articolazione Enogastronomia**

All'inizio del corrente anno scolastico, il gruppo classe si componeva di 29 alunni, 13 donne e 16 uomini. La maggior parte degli studenti ha frequentato regolarmente le lezioni per tutto l'anno scolastico, mentre alcuni hanno frequentato assiduamente solo nei primi periodi per poi seguire le lezioni sporadicamente. Cinque studenti hanno deciso di ritirarsi e altri due hanno interrotto la frequenza scolastica alla fine del mese di febbraio 2025 e nei primi giorni di dicembre 2024, per fare domanda da privatisti.

Nella classe sono presenti gli alunni D. C., I. D., R.M, T.L. e Z.T. con certificazione DSA, che hanno usufruito delle misure didattiche dispensative e degli strumenti compensativi previsti dalla normativa vigente e descritti nel PDP (Piani Didattici Personalizzati) per loro redatti e all'interno dei quali sono indicate le modalità didattiche, le modalità di svolgimento delle prove scritte e orali e le forme di valutazione individuate tenendo in considerazione le loro situazioni specifiche e oggettive. Inoltre, nella classe, sono presenti gli alunni I.C., L.A. e S.G. che usufruiscono dell'aiuto del docente di sostegno e del programma ridotto per obbiettivi minimi da raggiungere attraverso prove equipollenti e per i quali sono stati elaborati dei PEI. All'interno di questi ultimi sono indicati gli strumenti compensativi e le misure dispensative da utilizzare durante le prove d'esame.

All'interno della classe vi è un clima positivo sin dall'inizio del percorso scolastico. Tutti i docenti hanno valutato la realtà iniziale e i prerequisiti specifici di ogni disciplina al fine di raggiungere una preparazione di base comune a tutti gli alunni e consentire a ciascuno di questi ultimi il conseguimento dei vari obiettivi proposti in base alle potenzialità, capacità, interesse e costanza nell'apprendimento e in relazione allo sviluppo cognitivo personale.

La classe VA IPSEOA ENOGASTRONOMIA può definirsi una classe in cui la maggior parte degli alunni si è distinta per continuità e partecipazione attiva, mostrando serietà, impegno e puntualità nel rispetto delle consegne così da raggiungere buoni risultati, mentre il resto della classe ha acquisito una preparazione sufficiente. La classe è stata sempre disponibile al dialogo educativo e all'apprendimento e si è da subito mostrata interessata alle questioni inerenti l'Esame di Stato, ciò ha portato a migliorare

complessivamente l'applicazione, la capacità espressiva e l'utilizzo del lessico specialistico delle varie discipline anche grazie al coinvolgimento molto vivo nelle attività professionalizzanti interne ed esterne, nei momenti in cui è stato possibile, organizzate dalla scuola. Attraverso l'assimilazione dei contenuti delle singole discipline e il miglioramento dell'impegno individuale, la classe è giunta a un maggior senso di responsabilità e consapevolezza. Gli obiettivi stabiliti sono stati raggiunti.

**Quadro orario della classe**

| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI |
|---|---|
| Italiano | 4 |
| Storia | 2 |
| Matematica | 3 |
| Inglese | 2 |
| Francese/Spagnolo | 3 |
| Diritto e tecnica amministrativa della struttura recettiva | 4 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | 4 |
| Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore cucina | 5 |
| Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore sala | 2 |
| Scienze motorie | 2 |
| Religione | 1 |

**Obiettivi trasversali educativi e formativi, comportamentali, cognitivi**

EDUCATIVI E FORMATIVI

Elaborazione comune di norme comportamentali che hanno come obiettivo lo sviluppo del senso di responsabilità, nel rispetto delle persone e delle cose quali elementi fondamentali per un corretto svolgimento dell'attività didattica:

- rispetto della puntualità;
- rispetto degli ambienti e degli arredi scolastici;
- uso di un linguaggio corretto ed adeguato;
- gestione ordinata degli interventi: parlare tutti insieme impedisce la comprensione di ciò che si dice e si vuole comunicare agli altri;
- autoregolamentazione delle uscite durante le ore di lezione: interrompere troppo spesso le lezioni arreca disturbo ai compagni e all'insegnante.

COMPORTAMENTALI

- autonomia di comportamento;
- sviluppo delle capacità di saper riflettere sulle conseguenze delle proprie scelte, di saperle discutere e di portarle a buon esito adeguando il proprio comportamento allo scopo;
- sviluppo della capacità di introiezione delle norme che alimentano l'autocontrollo;
- acquisizione di una sicurezza personale tale da favorire tanto l'autostima quanto la capacità di autocritica;
- potenziamento delle capacità di autodeterminazione;
- potenziamento della capacità di adattamento a situazioni nuove e impreviste;
- capacità di riconoscere i propri diritti, ma anche di assumersi le proprie responsabilità di fronte ai doveri verso gli altri, identificandosi pienamente con le proprie azioni;
- rispetto delle persone (di sé, degli altri);
- rispetto del lavoro: puntualità e precisione nell'assolvimento dei doveri scolastici;
- collaborazione e partecipazione;
- capacità di contribuire attivamente con domande ed osservazioni all'attività scolastica;

- acquisizione piena e consapevole della specificità del proprio ruolo nel gruppo classe.

COGNITIVI

Autonomia sul piano della conoscenza

- Sviluppo delle capacità di ricezione nell'apprendimento attraverso la lezione frontale;
- ascolto con attenzione e concentrazione;
- presa di appunti durante la lezione;
- sviluppo delle capacità di apprendere attraverso ricerca sia sui testi in uso sia su altre fonti;
- autonomia sul piano della comprensione
- sviluppo della capacità di selezionare le informazioni ed i concetti appresi;
- sviluppo della capacità di comprendere i singoli concetti ed il filo logico delle argomentazioni di un testo scritto ed orale;
- sviluppo delle capacità di stabilire delle relazioni intra e interdisciplinari;
- sviluppo della padronanza di linguaggi specialistici.

Autonomia sul piano della sintesi e rielaborazione ed applicazione

- Sviluppo della capacità di saper utilizzare le informazioni apprese in ambiti disciplinari diversi;
- sviluppo della capacità organizzativa e metodologica al fine di saper comprendere e
- comunicare su argomenti inediti, nonché risolvere problemi affini a quelli studiati, ma mai affrontati prima;
- sviluppo delle capacità di saper usare fonti di informazioni diverse dai libri di testo in rapporto a scopi diversi, quali possono presentarsi in un apprendimento basato su ricerca.

## Metodologie didattiche

| METODOLOGIE | ITALIANO | STORIA | MATEMATICA | SCIENZE MOTORIE | INGLESE | FRANCESE | SPAGNOLO | DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC. | SC. E CULT. ALIMENTAZIONE | LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA | LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA | POTENZIAMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Lezioni frontali e dialogate** | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| **Esercitazioni guidate e autonome** | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| **Lezioni multimediali** | | | | | | | | | | | | |
| **Problem solving** | | | | | | | X | | | | | |
| **Lavori di ricerca individuali** | | | | | | X | X | | X | | | |
| **Attività laboratoriale** | | | | | | | | | | X | X | |
| **Brainstorming** | X | X | | | | | | | | X | X | X |
| **Peer education** | X | X | | | X | X | | | X | X | | |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## Mezzi e strumenti di lavoro

| TIPOLOGIE | ITALIANO | STORIA | MATEMATICA | SCIENZE MOTORIE | INGLESE | FRANCESE | SPAGNOLO | DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC. | SC. E CULT. ALIMENTAZIONE | LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA | LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA | POTENZIAMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Web e materiale audiovisivo** | | X | | | X | X | X | | | | | |
| **Presentazioni docente** | | | | | X | X | X | | | | | |
| **Documenti, articoli, grafici, tabelle e schemi condivisi online** | X | X | X | | | | | X | X | | | |
| **Libro di testo** | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| **Appunti allieve/i** | X | X | | | X | X | X | X | X | | | |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## Tipologie di verifica

| TIPOLOGIE | ITALIANO | STORIA | MATEMATICA | SCIENZE MOTORIE | INGLESE | FRANCESE | SPAGNOLO | DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC. | SC. E CULT. ALIMENTAZIONE | LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA | LAB. SERV.ENOG. SETTORE CUCINA | POTENZIAMENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Prove scritte** | X | | X | | X | X | X | X | X | | | |
| **Traduzioni** | | | | | X | X | X | | | | | |
| **Interrogazioni** | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X |
| **Compiti a casa** | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | |
| **Risoluzione di problemi** | | | X | | | | | X | X | X | X | |
| **Prove strutturate o semi-strutturate** | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | | |
| **Test pratici** | | | | X | | | | | | X | X | |

**UDA di educazione civica**

**Coordinatore di ed. civica: Prof. Necci Elisabetta**

**Periodo: Novembre 2024/maggio 2025**

**IL PERCORSO**

Secondo quanto previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92, che ha istituito l'insegnamento scolastico dell'educazione civica, e secondo quanto previsto dal decreto del Ministro del 7 settembre 2024, recante le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica, la nostra scuola intende proporre agli studenti un percorso che tenga conto dei tre nuclei concettuali intorno ai quali sviluppare le tematiche dell'insegnamento: 1) Costituzione; 2) Sviluppo economico e sostenibilità; 3) Cittadinanza digitale; unitamente all'urgenza di promulgare una maggiore consapevolezza relativa al ruolo chiave che ciascuno di noi ha all'interno della società attraverso le Competenze chiave europee del 2018 (altresì competenze chiave di cittadinanza).

**COMPETENZE CHIAVE EUROPEE**

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;

- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

**FINALITÀ**

- Conoscere la Costituzione;
- Trasmettere la consapevolezza dei diritti e dei doveri del cittadino;
- Educare ai valori etici e civili, al senso del bene comune, alla solidarietà e alla condivisione;
- Comprendere l'importanza della sostenibilità;
- Promuovere la consapevolezza di far parte di un corpo sociale e istituzionale.

**Formare un cittadino responsabile e attivo attraverso**:

- I principi della Costituzione italiana;
- La sensibilizzazione degli studenti al tema della salute e dello sviluppo tecnologico;
- La trasmissione di modelli positivi legati alle buone pratiche sociali;
- L'educazione alla sostenibilità;
- Lo sviluppo del senso critico, necessario per riconoscere un uso corretto della tecnologia, al fine di essere cittadini digitali, ma attenti all'ambiente.

**COMPITO - PRODOTTO FINALE**

Ogni classe realizzerà:

- un prodotto, in linea con il percorso trasversale proposto, scegliendo tra: un breve spot, un video, un racconto, una presentazione multimediale (compito di realtà);

- una relazione individuale relativa all'attività di documentazione effettuata attraverso: la lettura di testi, la visione di film e la partecipazione ad eventi e a progetti sostenuti dalla scuola nell'ambito della tecnologia e della sostenibilità.

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

| Materia | Argomenti e attività | Metodologie didattiche e materiali | Verifiche | Conoscenze | Abilità |
|---|---|---|---|---|---|
| **Italiano e storia**<br><br>**Docente: Calvano Martina**<br><br>**Tot.6 H** | • DAL D'ANNUNZIO COMUNICATORE ALL'ERA DIGITALE<br>• Come è cambiata la comunicazione e dal lancio dei volantini su Vienna alle fake news, coding, cyberbullismo, sexting, grooming | Lezione frontale e Dibattito in merito a nuove tematiche nate all'interno della rete | • Dibattito guidato, condotto dall'insegnante sulle tematiche in oggetto | • Lo studente conosce la differenza tra identità reale e identità digitale<br>• È informato sui riferimenti legislativi inerenti alla prevenzione e al contrasto del cybe | • Utilizza le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva<br>• Individua i pericoli connessi alla possibile conflittualita' tra identità digitale e reale<br>• Prevede le possibili conseguenze derivanti da comportamenti illegali in rete |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Diritto e tecnica della struttura ricettiva**<br><br>**Docente:**<br><br>**Necci**<br><br>**Tot. 5 H** | La relazione tra essere umano e ambiente nella storia<br><br>L'art.9 della Cost.<br><br>le politiche europee ed internazionali | • Lezioni frontali;<br><br>• Cooperative learning;<br><br>Appunti e schemi forniti dal docente | Interrogazione e dibattito in classe | • Lessico tecnico-giuridico | • Capire il significato di evoluzione nel diritto e appartenenza al mondo globale |
| **Lab. Cucina**<br>**Luca D'Emilia**<br>**tot. 3h** | • La sostenibile ristorazione | • Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo e internet | realizzazione di un cartellone e interrogazione | • Conoscere i principi fondamentali dell'argomento | • Assimilare i concetti e le procedure per metterle in pratica nel mondo del lavoro |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Inglese**<br><br>**Docente : Rizzi**<br><br>**Tot. 3 H** | • 2030 agenda, definition of sustainability, institutions fighting hunger, food waste reduction, sustainable food, organic food, 0 km food and slow food movement. | • Lezioni frontali;<br><br>• Mappe concettuali;<br><br>• Video;<br><br>• Cooperative learning | • Si valuterà la comprensione degli argomenti trattati e la capacità di utilizzo della lingua inglese nel riportarli attraverso un elaborato scritto. | • Lessico specifico;<br><br>• Comprendere e saper spiegare in lingua le caratteristiche principali degli argomenti affrontati. | • Saper spiegare gli elementi principali degli argomenti trattati in inglese. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Scienze dell'alimentazione**<br><br>**Docente: Ferrazza Silvia**<br><br>**Tot. 4 H** | Salute e benessere | • Lezioni frontali, dispense, letteratura scientifica, video divulgativi, brainstorming. | • Verifiche orali durante lo svolgimento dell'attività. | • Illustrare l'importanza della salute.<br>• Conoscere i rischi per la salute negli adolescenti.<br>• Conoscere i principali fattori di | • Riflettere sull'importanza della salute come benessere personale e sociale.<br>• Essere in grado di adottare autonomamente comportamenti /abitudini /stili di vita/attitudini in grado di migliorare il |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | rischio delle patologie croniche legate all'alimentazione.<br>• Spiegare il concetto di prevenzione. | proprio benessere psico-fisico. |
| **Matematica**<br><br>**Docente:**<br>**Diurni**<br><br>**Tot. 3 H** | • Parità di genere obiettivo 5 ag.2030 | • Cooperative learning;<br>• Lezione frontale;<br>• Classe rovesciata;<br>dispense e materiale da internet | • Verifiche orali per valutare l'attenzione e la costanza nella partecipazione al progetto di classe | • sviluppare abilità empatiche | • promuovere la solidarietà ed il rispetto per i diversi generi |
| **Scienze motorie**<br><br>**Docente:**<br>**Paulis Alessia**<br>**Tot. 2 H** | Attività fisica e benessere | Lezioni frontali, dispense, letteratura scientifica, video divulgativi | Verifiche orali durante lo svolgimento dell'attività. | Conoscere i rischi sulla salute legati all'assenza di esercizio fisico. | Riflettere sull'importanza della salute come benessere personale e sociale. Comprendere l'importanza dell'attività fisica ed essere in grado di adottare |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | autonomamente comportamenti /abitudini /stili di vita in grado di migliorare il proprio benessere psico-fisico. |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Francese Docente:**<br><br>**Tot. 3 H** | Etre citoyen dans la société numerique. | • Lezioni frontali;<br>• letture specifiche | • Comprensione scritta di testi | lessico specifico | • Comprender e l'importanza dell'educazione digitale che mira a spiegare come usare le nuove tecnologie con responsabilità. |
| **Spagnolo Docente: Rizzi Tot. 3 H** | • La transicion: de la dictatura de Franco a la democracia. | • Lezioni frontali;<br>• Mappe concettuali<br>• Video | Si valuterà la capacità di comprensione degli argomenti trattati e la capacità di utilizzo della lingua spagnola attraverso una comprensione scritta. | • Lessico specifico. | Saper raccontare di come la Spagna è passata dalla dittatura di Franco alla democrazia in lingua spagnola |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Lab.sala e vendita Docente: Pepè Sciarria L. 3h** | Un servizio sostenibile | • Lezione frontale con l'ausilio del libro di testo e internet | realizzazione di un cartellone e interrogazione | • Conoscere i principi fondamentali dell'argomento | • Assimilare i concetti e le procedure per metterle in pratica nel mondo del lavoro |
| **Religione Docente: Boschi 1h** | Ludopatia | Lezione frontale, Circle time Computer e proiettore per le presentazioni multimediali. | Elaborato scritto | -Comprendere cos'è la ludopatia, le cause, le conseguenze e i segnali di allarme -Conoscere la differenza tra gioco responsabile e gioco patologico | -Promuovere un atteggiamento responsabile e consapevole nei confronti del gioco d'azzardo -Riconoscere l'importanza della responsabilità sociale e dell'etica nel contesto del gioco d'azzardo, promuovendo comportamenti preventivi e di supporto |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL)

| Parametri | Descrizione |
|---|---|
| Contesto/i esterno/i | Strutture ricettive/ristorative, piattaforme online, progetti scolastici. |
| Esperienza/e | Gli alunni nel corso del triennio scolastico hanno svolto attività di PCTO, secondo il proprio PECUP, inerenti il settore enogastronomico (cucina e sala), la sostenibilità ambientale/economica e l'orientamento in uscita.<br>Le attività sono state svolte sia in presenza, presso alcune strutture ricettive e ristorative, sia tramite piattaforme online, dove i ragazzi hanno avuto la possibilità di seguire i questi corsi:<br>- LAZIOGLUTENFREE (Istituto Falcone in collaborazione con AIC – Gestione della celiachia a tavola) MASSIMO 12 ORE per A.S.<br>- La transizione energetica che fa scuola (Wonderwhat – Sostenibilità) 40 ore<br>- Green future Green jobs (Wonderwhat – Opportunità lavorative sostenibili) 40 ore<br>- La Repubblica @ scuola (Wonderwhat – Educazione digitale per prevenire le fake news) 40 ore<br>- Giovani e solidarietà (Wonderwhat – Idee per innovare il terzo settore) 30 ore<br>- Find your future (Wonderwhat – Conoscenze del mondo aziendale/amministrativo/economico) 30 ore<br>- A scuola di economia circolare (Wonderwhat – Sostenibilità economica) 40 ore<br>- Orizzonti connessi (Wonderwhat – Percorsi di orientamento per un futuro digitale) 30 ore<br>- Il risparmio che fa scuola (Wonderwhat – Gestione economico/finanziaria della propria carriera lavorativa) 30 ore |

| | |
|---|---|
| | - English for me (Istituto Falcone – Progetto PNRR) 100 ore<br><br>- I ragazzi hanno inoltre seguito il Corso sulla sicurezza generale presente sul Portale dell'Alternanza Scuola-Lavoro del MIM e, in caso di PCTO presso strutture esterne, un corso sulla sicurezza specifica basso rischio. |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

# ATTIVITA' INTEGRATIVE PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

| ATTIVITA' INTEGRATIVE | ATTIVITA' SVOLTE |
|---|---|
| Progetti didattici | • VISITE PRESSO AZIENDE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO: AD ESEMPIO USCITA DIDATTICA NELLA CITTÀ DI CARPINETO PER APPRENDERE L'INTERO PROCESSO DI PRODUZIONE DELLA TIPICA CIAMBELLA DI CARPINETO IN DATA 17/12/2024<br>• PROGETTO ***"PIANO ESTATE"***<br>• PROGETTO ***"TI ORIENTO"*** |
| Attività sportive | • PROGETTO ***"RACCHETTE IN CLASSE"*** |
| Conferenze, seminari, dibattiti | • VISIONE DI SPETTACOLI CINEMATOGRAFICI SU TEMATICHE DI CARATTERE SOCIALE: AD ESEMPIO PROIEZIONE DEL FILM "IL RAGAZZO CON I PANTALONI ROSA" PRESSO IL MULTISALE ARISTON DI COLLEFERRO IN DATA 8/11/2024<br>• INCONTRO CON IL RESPONSABILE DI *CASINA DELLO STADIO*, STRUTTURA ALBERGHIERA DI FIUGGI<br>• INCONTRO CON IL CENTRO NAZIONALE CONTRO IL BULLISMO ***"UNITI FACCIAMO LA DIFFERENZA"*** IN DATA 16/12/2024<br>• INCONTRO SULL'EDUCAZIONE SESSUALE IN DATA 10/02/2025<br>• INCONTRO DI PRIMO SOCCORSO CON LA CROCE ROSSA IN DATA 11/02/2025<br>• INCONTRO CON LA POLIZIA DI STATO PER UN CORSO SULLA GUIDA SICURA IN DATA |

| | |
|---|---|
| | 12/02/2025<br>• INCONTRO SULLA VIOLENZA DI GENERE IN DATA 13/02/2025<br>• INCONTRO ***"SE DOMANI TOCCA A ME, VOGLIO ESSERE L'ULTIMA"*** IN DATA 03/04/2025<br>• CORSO TEORICO-PRATICO AIC LAZIO SULLA PRODUZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE<br>• LUNEDI' 27/01/2025 (PRIMA PARTE TEORICA)<br>• MARTEDI' 28/01/2025 (SECONDA PARTE TEORICA)<br>• MERCOLEDI' 30/01/2025 (PARTE PRATICA IN LABORATORIO) |
| Attività di recupero e potenziamento | • PER LE SINGOLE DISCIPLINE I DOCENTI HANNO PREVISTO ATTIVITA' DI RECUPERO IN INTINERE E/O DI POTENZIAMENTO |
| Attività di orientamento | • ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO PRESSO LE SCUOLE MEDIE DEL TERRITORIO<br>• PARTECIPAZIONE AGLI OPEN DAY DELLE SEGUENTI UNIVERSITA': TOR VERGATA, LA SAPIENZA, IL FORO ITALICO.<br>• ORIENTAMENTO IN USCITA PRESSO L'AULA MAGNA DELL'ISTITUTO CON UNIMARCONI. |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

**Simulazioni prima prova**

Durante l'anno scolastico sono state effettuate n. 2 simulazioni della prima prova d'esame nelle date 02 aprile e 5 maggio nel rispetto delle ore previste dal M.I.U.R. (sei).

**Simulazioni seconda prova**

Durante l'anno scolastico sono state effettuate n.2 simulazioni della seconda prova d'esame nelle date 31 marzo e 6 maggio nel rispetto delle ore previste dal M.I.U.R. (sei).

**Simulazioni prova orale**

Sono stati realizzati collegamenti tra le varie discipline e, in particolare, tra quelle afferenti alla medesima area, ogniqualvolta se ne sia presentata l'opportunità, sulle seguenti macro-tematiche:

- TURISMO
- SALUTE E BENESSERE
- SICUREZZA E RISCHIO
- CREATIVITA' E INNOVAZIONE
- LA SCELTA
- OSPITALITA'

**Prove invalsi**

In ottemperanza all'art.19, comma 3 del D.Lgs. n. 62/2017 si sono svolte le prove Invalsi nei seguenti giorni:

| | |
|---|---|
| **LUNEDI' 5.03.2025**<br>PROVA DI ITALIANO | **IPSEOA** |
| **MARTEDI' 6.03.2025**<br>PROVA DI MATEMATICA | |
| **MERCOLEDI' 7.03.2025**<br>PROVA DI INGLESE | |
| **GIOVEDI' 8.03.2025**<br>RECUPERO | |
| **VENERDI' 9.03.2025**<br>RECUPERO | |

# ALLEGATO A

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

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

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

## Allegato A al d.lgs. 62/2017
## (di cui all'articolo 15, comma 2)
## /
## TABELLA

## Attribuzione credito scolastico

| Media dei voti | Fasce di credito III anno | Fasce di credito IV anno | Fasce di credito V anno |
|---|---|---|---|
| M < 6 | - | - | 7-8 |
| M = 6 | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| 6 < M <= 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7 < M <= 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8 < M <= 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9 < M <= 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

# ALLEGATO B

# GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- GRIGLIE DI CORREZIONE PRIMA E SECONDA PROVA
- LA GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO E' **L'ALLEGATO A DELL. O.M. N. 67 DEL 31 MARZO 2025**

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA SCRITTA

NOME _____ COGNOME _____ CLASSE _____

| INDICATORE 1<br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>• Coesione e coerenza testuale | 20/20 |
|---|---|
| Mancanza di chiarezza e disorganicità | 1 |
| Sostanziale chiarezza ma debolezza logica | 2 |
| **Sufficiente chiarezza logica** | **3** |
| Buono per chiarezza e coerenza logica | 4 |
| Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità | 5 |

| INDICATORE 2<br>• Ricchezza e padronanza lessicale<br>• Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura | |
|---|---|
| Gravi scorrettezze morfosintattiche | 1 |
| Scorrettezze morfosintattiche | 2 |
| **Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi** | **3** |
| Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale | 4 |
| Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità | 5 |

| INDICATORE 3<br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | |
|---|---|
| Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali | 1 |
| Insufficiente per conoscenze e giudizi critici | 2 |
| **Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici** | **3** |
| Buone le conoscenze e gli apporti critici | 4 |
| Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali | 5 |

| INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A<br>• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni sulla lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma per la rielaborazione)<br>• Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici<br>• Puntualità nell'analisi lessicale, stilistica e retorica (se richiesta)<br>• Interpretazione corretta e articolata del testo | |
|---|---|
| Gravi fraintendimenti del testo; i vincoli non sono rispettati | 1 |
| Non gravi fraintendimenti del testo; i vincoli sono rispettati in parte | 2 |
| **Testo sostanzialmente compreso nelle linee generali; sostanziale rispetto dei vincoli** | **3** |
| Comprensione del testo corretta e articolata; rispetto dei vincoli | 4 |
| Comprensione piena, corretta e articolata del testo; preciso rispetto dei vincoli | 5 |
| **TOTALE** | |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## TIPOLOGIA B

| INDICATORE 1<br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>• Coesione e coerenza testuale | 20/20 |
|---|---|
| Mancanza di chiarezza e disorganicità | 1 |
| Sostanziale chiarezza ma debolezza logica | 2 |
| **Sufficiente chiarezza logica** | **3** |
| Buono per chiarezza e coerenza logica | 4 |
| Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità | 5 |

| INDICATORE 2<br>• Ricchezza e padronanza lessicale<br>• Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura | |
|---|---|
| Gravi scorrettezze morfosintattiche | 1 |
| Scorrettezze morfosintattiche | 2 |
| **Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi** | **3** |
| Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale | 4 |
| Correttezza, proprietà lessicale e fluidità | 5 |

| INDICATORE 3<br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | |
|---|---|
| Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali | 1 |
| Insufficienti per conoscenze e giudizi critici | 2 |
| **Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici** | **3** |
| Buone le conoscenze e gli apporti critici | 4 |
| Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali | 5 |

| INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B<br>• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto<br>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione<br>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | |
|---|---|
| Gravi fraintendimenti del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni | 1 |
| Fraintendimento parziale del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni | 2 |
| **Comprensione sostanziale del testo, della sua tesi e delle argomentazioni** | **3** |
| Comprensione corretta e articolata del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni | 4 |
| Piena, corretta e approfondita comprensione del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni | 5 |
| **TOTALE** | |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## TIPOLOGIA C

| INDICATORE 1<br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>• Coesione e coerenza testuale | 20/20 |
|---|---|
| Mancanza di chiarezza e disorganicità | 1 |
| Sostanziale chiarezza ma debolezza logica | 2 |
| **Sufficiente chiarezza logica** | **3** |
| Buono per chiarezza e coerenza logica | 4 |
| Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità | 5 |

| INDICATORE 2<br>• Ricchezza e padronanza lessicale<br>• Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura | |
|---|---|
| Gravi scorrettezze morfosintattiche | 1 |
| Scorrettezze morfosintattiche | 2 |
| **Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi** | **3** |
| Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale | 4 |
| Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità | 5 |

| INDICATORE 3<br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali<br>• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | |
|---|---|
| Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali | 1 |
| Insufficienti per conoscenze e giudizi critici | 2 |
| **Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici** | **3** |
| Buone le conoscenze e gli apporti critici | 4 |
| Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali | 5 |

| INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C<br>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione<br>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione<br>• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | |
|---|---|
| Non aderenza alla traccia | 1 |
| Fraintendimento parziale della traccia, insufficiente l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | 2 |
| **Complessivamente aderente alla traccia, sufficiente per correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali** | **3** |
| Corretta aderenza alla traccia, buona l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | 4 |
| Piena e approfondita aderenza alla traccia, ottima l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | 5 |
| **TOTALE** | |

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA: _____

*Candidato*_____ *Classe* _____

| *INDICATORE* | *Max punteggio* | *DESCRITTORE* | Punti | Punteggio attribuito |
|---|---|---|---|---|
| Padronanza delle **conoscenze disciplinari** relative ai nuclei tematici oggetto della prova e caratterizzante/il'indirizzo di studi | 4 | Conoscenze disciplinari complete | 4 | |
| | | Conoscenze disciplinari sufficienti | 3 | |
| | | Conoscenze disciplinari a tratti carenti | 2 | |
| | | Conoscenze disciplinari scarse | 1 | |
| Padronanza delle **competenze tecnicoprofessionali** specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie, scelte effettuate, procedimenti utilizzati nella loro risoluzione | 6 | Competenze tecnico-professionali di ottimo livello | 6 | |
| | | Competenze tecnico-professionali di livello buono | 5 | |
| | | Competenze tecnico-professionali nel complesso sufficienti | 4 | |
| | | Competenze tecnico-professionali insufficienti | 3 | |
| | | Competenze tecnico-professionali gravemente insufficienti | 2 | |
| | | Competenze tecnico-professionali quasi del tutto assenti | 1 | |
| **Completezza nello svolgimento della traccia,** coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici prodotti | 6 | Completo, in ogni sua parte, lo svolgimento della traccia; coerenti e corretti i risultati | 6 | |
| | | Svolgimento completo; i risultati, non privi di imprecisioni, sono nel complesso coerenti e corretti | 5 | |
| | | Traccia svolta nella sua parte essenziale; i risultati sono, nel complesso, corretti | 4 | |
| | | Incompleto lo svolgimento della traccia; non sempre coerenti e corretti i risultati | 3 | |
| | | Svolgimento solo parziale della traccia; risultati poco coerenti e non corretti | 2 | |
| | | Svolgimento solo accennato, non in grado di evidenziare coerenza o correttezza dei risultati | 1 | |
| **Capacità di argomentare, di collegaree di sintetizzare le informazioni** in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici | 4 | Ottima capacità di argomentazione, collegamento e sintesi delle informazioni | 4 | |
| | | Argomenta in modo chiaro, utilizzando in modo pertinente i linguaggi specifici | 3 | |
| | | Non sempre chiaro nei collegamenti, a tratti poco pertinente l'uso dei linguaggi specifici | 2 | |
| | | Scarsa capacità di argomentazione e collegamento; non pertinente l'uso dei linguaggi specifici | 1 | |

**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** | | | | |

Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

*I.T.Informatica e Telecomunicazioni – I.T. Amministrazione, Finanza e Marketing –I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera- Istituto Professionale per la Sanità e l'assistenza sociale - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

# ALLEGATO C

# PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

**ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**
**Via dell'Artigianato 13, 00034 Colleferro (RM)**
**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
**PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**
**Anno Scolastico 2024/2025**

**Classe**: VA Enogastronomia
**Docente**: Alessia Paulis

**MODULO I**
**CONOSCENZA E SVILUPPO DELLA PERCEZIONE DI SÉ**

- Esercizi complessi per le capacità fisiche (velocità, forza, resistenza)
- Esercizi complessi per le capacità motorie sensopercettive (coordinazione, capacità cognitive)
- Esercizio fisico e memoria

**MODULO II**

**IL CORPO E LA SUA FUNZIONALITÀ**

- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
- Apparato scheletrico e articolare
- Sistema muscolare
- Abitudini motorie e posturali scorrette

**MODULO III**
**STORIA DELLO SPORT**

- Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici
- La storia delle Olimpiadi antiche e moderne
- Sport e comunicazione di massa

**MODULO IV**
**SALUTE, BENESSERE E PREVENZIONE**

- L'educazione alla salute
- I rischi della sedentarietà
- Il movimento come prevenzione
- La corretta alimentazione
- I disturbi alimentari

- Il doping

**MODULO V**
**SPORT E SICUREZZA**

- Prevenzione degli infortuni
- Sicurezza degli impianti sportivi
- Dispositivi di protezione individuale nello sport

**MODULO VI**
**I VALORI DELLO SPORT**

- Il fair play
- Sport è inclusione
- Sport e disabilità
- I giochi Paralimpici

Colleferro
15Maggio 2025

**Istituto paritario Giovanni Falcone**

Anno scolatico2024/25

Classe: v eno

Docente: D'Emilia Luca

Libro: Nuovo Chef

## Obiettivo:

La didattica ha la finalità di fornire agli alunni una conoscenza tecnico pratica avanzata, che può introdurre il ragazzo con un buon approccio nel mondo del lavoro al termine del periodo di studio.

## Metodologia

Le lezioni verranno suddivise in due fasi, la parte teorica con l'ausilio del libro di testo e video integrativi, la parte pratica nel laboratorio di cucina dove vengono applicate le metodologie di lavoro, cottura e conservazione.

Le lezioni verranno integrate anche con l'ausilio del prof. di sala per avere nozioni base di abbinamenti cibo vino.

## Programma teorico:

- Conoscenza normativa sicurezza sul lavoro
- Norme haccp
- La carne, tipologie, sezionatura, cotture
- Il pesce, tipologie, cotture
- La carne, tagli, cotture
- I vari tipi di cottura
- Conoscenza varie strutture ricettive
- I vari reparti
- Utensili adeguati
- La terminologia adeguata

- Comportamento e comunicazione nella brigata
- La nuova ristorazione
- Food cost
- Utilizzare i cinque sensi durante il lavoro
- Cucina regionale
- Le varie denominazioni

Programma pratico:

- Perfezionamento paste fresche lunghe, corte, ripiena
- Cucine regionali in chiave moderna
- Cotture sottovuoto
- Salse di carne, pesce, vegetariane
- Utilizzo del roner
- Utilizzo del sottovuoto anche come metodo di conservazione
- Secondi piatti vegetariani, pesce e carne
- Pizza, pane focacce
- Prodotti di rosticceria in chiave moderna
- Decorazioni edibili

Pasticceria

- Dolci al cucchiaio composti
- Dolci lievitati
- Pasticceria secca
- Torte
- Semifreddi
- Decorazioni di cioccolato e zucchero

## Valutazione

La valutazione avverrà con lo svolgimento di tre prove scritte a quadrimestre e verifiche orali durante la lezione in laboratorio e in classe.
La valutazione terrà conto dell'impegno e della partecipazione durante la lezione, il lavoro in brigata, il problem solving e le conoscenze tecnico pratica acquisite nella fine del percorso didattico.

Colleferro 15/5/2025

Luca D'emilia

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

ISTITUTO "GIOVANNI FALCONE" COLLEFERRO-ROMA

**PROGRAMMA DI STORIA**

a.s. 2024/2025

INSEGNAMENTO STORIA

CLASSE V INDIRIZZO IPSEOA

II RIVOLUZIONE INDUSTRIALE- contesto storico-contesto sociale

PRIMO 900-crisi economica e sociale

PRIMA GUERRA MONDIALE

RIVOLUZIONE RUSSA

REGIME FASCISTA-nascita del Partito fascista-ideologia

CRISI'29

REGIME NAZISTA-nascita del Partito nazista-ideologia

SECONDA GUERRA MONDIALE-OLOCAUSTO

DOPOGUERRA-COSTITUZIONE ITALIANA

**OBIETTIVI**

-Conoscere i principali avvenimenti storici e le problematiche ad essi connesse dal Secolo XX al Secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo.

**LIBRI DI TESTO**

La nostra avventura 3, edizione verde. Società, economia e tecnologia. G.De Vecchi, G.Giovannetti

Colleferro, 15 maggio
2025

DOCENTE

Martina Calvano

GLI ALUNNI

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

ISTITUTO "GIOVANNI FALCONE" COLLEFERRO-ROMA

**PROGRAMMA DI ITALIANO**

a.s. 2024/2025

INSEGNAMENTO ITALIANO

CLASSE V INDIRIZZO IPSEOA

**POSITIVISMO FRANCESE**

GIOVANNI VERGA- VITA-OPERE-PENSIERO

-La lupa

- Rosso malpelo

-La roba

- I Malavoglia

-Mastro Don Gesualdo

**VERISMO ITALIANO**

**DECADENTISMO**

GABRIELE D'ANNUNZIO VITA-OPERE-PENSIERO

- Il Piacere

- La pioggia nel pineto

- la sera fiesolana

- Il notturno

GIOVANNI PASCOLI VITA-OPERE-PENSIERO

- Il fanciullino

-Lavandare

- La mia sera

- Novembre

- X Agosto

- Il Lampo

-Il tuono

Il gelsomino notturno

**FUTURISMO ITALIANO**

**Il Manifesto del futurismo**

**Marinetti e Palazzeschi**

LUIGI PIRANDELLO VITA-OPERE-PENSIERO

-Il fu Mattia Pascal

-Uno, nessuno, centomila

-La vecchia imbellettata

-La patente

-Il treno ha fischiato

ITALO SVEVO VITA-OPERE-PENSIERO

-La coscienza di Zeno

GIUSEPPE UNGARETTI VITA-OPERE-PENSIERO

-Soldati

-Veglia

-Fiumi

-In memoria

**FINALITA'**

-Sviluppare nello studente il gusto per la letteratura

-Utilizzare il lessico in modo consapevole ed appropriato

-Leggere e comprendere testi narrativi e poetici

-Realizzare testi corretti ed aderenti alla traccia data

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

**ASCOLTARE**

Ascoltare e comprendere un testo orale

**PARLARE**

-Parlare in forma corretta ed adeguata

-Fare interventi coerenti all'argomento trattato

**LEGGERE**

-Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo

-Saper contestualizzare un testo in riferimento al periodo storico

**SCRIVERE**

-Saper scrivere testi in maniera corretta nella forma e coerente con la traccia data

**STORIA DELLA LETTERATURA**

-Comprendere i fenomeni letterari, saper distinguere i diversi movimenti e generi letterari

**LIBRI DI TESTO**

La mia nuova letteratura,volume 3 dall'unità d'Italia a oggi. A-Roncoroni, M.M. Cappellini, E.Sada.

Colleferro, 15 maggio 2025

DOCENTE

Martire Lidia

ALUNNI

Abati Federica

-Bastianelli Sabrina

# ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

## PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

**CLASSE**: V ENOGASTRONOMIA A.S. 2024/2025

**DOCENTE**: Heloise Pallucci

**Contenuti:**

Dossier 1 Bretagne, Normandie et pays de la Loire

-Unité 1: Les régions

-Unité 2: Les produits du terroir

-Unité 3: Ouvrir un restaurant en France

Dossier 2 Alsace, Lorraine et franche-comté

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: La cuisson et la conservation

Dossier 3 Région paca et corse

- Unité 1: Les régions
- Unité 2: Les produits du terroir
- Unité 3: Les ogm et les produits bio

Colleferro (RM),

15 maggio 2025

Gli alunni

La docente

*Heloise Pallucci*

# ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

## PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

**CLASSE**: V ENOGASTRONOMIA A.S. 2024/2025

**DOCENTE**: Francesca Rizzi

**Contenuti:**

Da Catering@School:

MODULE 1
UNIT 2: The history of sandwiches;

How sandwiches became popular;

UNIT 3: The origins of dinner;

Dinner habits through centuries;

Table manners;

The great american sandwiches: burgers.

UNIT 4: The history of barbecuing;

MODULE 2
UNIT 5: Cook and chill;

Blast chillers;

UNIT 6: HACCP;

UNIT 7: Organic food;

GMOs;

UNIT 8: Slow food;

UNIT 9: Superfoods;

Energy drinks;

MODULE 3
UNIT 10: What the others eat. Great Britain,

Da Mastering / Cooking & Service:

MODULE 1
Types of restaurants;
Typical bars and restaurants in the UK and USA;
Famous food outlet chains;

MODULE 2
A chef's uniform;
Hygiene rules;

MODULE 4
Food preservation;
New food techniques;

MODULE 5
Menu planning;

MODULE 6
The Mediteranean diet;
Food allergies and intolerances;

Colleferro (RM),

15 maggio 2025

Gli alunni

La docente

*Francesca Rizzi*

# ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

## PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

**CLASSE**: V ENOGASTRONOMIA A.S. 2024/2025

**DOCENTE**: Francesca Rizzi

**Contenuti:**

MÓDULO 6– UNIDAD 18: Frutas y zumos;

MÓDULO 6– UNIDAD 19: Dulce tentación;

MÓDULO 6– UNIDAD 20: Servicio, corte y utensilios de postres y frutas;

MÓDULO 7– UNIDAD 21: Armonias en un vaso: aperitivos y cócteles;

MÓDULO 7– UNIDAD 22: Destilados, licores y fermentados;

MÓDULO 7– UNIDAD 23: Catering y organización de banquetes.

- El marron glasé de Galicia;
- Dulces típicos Navideños;
- Postres típicos de Pascua;
- Gastronomía de Hispanoamérica;

Colleferro (RM),

15 maggio 2025

Gli alunni

La docente

*Francesca Rizzi*

*ISTITUTO PARITARIO "G. FALCONE"*

*Via Artigianato,13 – Colleferro (RM)*

*PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2024/2025*

**Indirizzo:** Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
**Classe:** V – A
**Articolazione:** Enogastronomia
**Docente:** Silvia Ferrazza
**Libro di testo:** *"Scienza e cultura dell'alimentazione. Per il 5° anno degli Ist. professionali ad indirizzo enogastronomia sala e vendita" di Machado.*

**PROGRAMMA DIDATTICO**

**I. L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA: La dieta mediterranea.
2. L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA: Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, in gravidanza e allattamento e nella terza età.

**II. L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI PATOLOGICHE**

3. L'ALIMENTAZIONE NELLE PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI: L'ipertensione arteriosa. L'aterosclerosi.
4. L'ALIMENTAZIONE NELLE PATOLOGIE METABOLICHE: Il diabete mellito.
5. L'ALIMENTAZIONE NELLE PATOLOGIE DELL'APPARATO DIGERENTE: La gastrite e l'ulcera. Cenni sulle patologie epatiche.
6. ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI: La differenza tra allergie e intolleranze alimentari. L'intolleranza al lattosio. La celiachia.

**III. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA AGROALIMENTARE**

7. LA CONTAMINAZIONE DEGLI ALIMENTI: Le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Cenni sulle principali patologie trasmesse dagli alimenti.
8. LA SICUREZZA ALIMENTARE: La sicurezza alimentare. Il sistema HACCP.

*Colleferro, 15/05/2025*

*Gli alunni*

*La docente*

**ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE**
**VIA DELL'ARTIGIANATO COLLEFERRO**

Classe: 5 A IPSEOA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
Docente: ELISABETTA NECCI
a.s. 2024-2025

*Libro di testo (Gestire le imprese ricettive up n.3) S.Rascioni-F.Ferriello*

Elenco dei contenuti

**Unità di apprendimento I: Il mercato turistico**
1 Il mercato turistico internazionale, gli organismi e le fonti normative internazionali
- Caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale
- Gli organismi e le fonti internazionali

**Il mercato turistico nazionale, gli organi e le fonti interne**
- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia
- Gli organismi e le fonti nazionali

**Unità di apprendimento 2: Il Marketing**
L 1 Il marketing aspetti generali
- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

**Marketing strategico**
- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

**Il marketing operativo**
- Le caratteristiche del prodotto
- La leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

**Il Web marketing**
- Il Web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

**Unità di apprendimento 3 : Pianificazione, programmazione e controllo di gestione**

- Pianificazione e la programmazione
  I fattori della strategia d'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

**Il budget**

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazione e redazione del budget del budget
- Il controllo budgetario

**Il business plan* (cenni)**

- Il business plan
- il contenuto del business plan

**Unità di apprendimento 4:**

**La normativa del settore turistico-ristorativo- I contratti delle imprese ristorative e ricettive**

**- Gli elementi di un contratto**

- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, del contratto di catering e del contratto di Banqueting
-Le caratteristiche del contratto d'albergo e del contratto di deposito in albergo

Colleferro 15 maggio 2025

Elisabetta Necci

Gli studenti

Cristian Salvitti

Domenico Carpentieri

# Istituti paritari "Giovanni Falcone" Colleferro

## PROGRAMMA A.S. 2024/2025

## "LABORATORIO SALA E VENDITA"

## INSEGNANTE PEPE' SCIARRIA LUCA CLASSE: 5 IPSEOA

**OBIETTIVI:** Essere in grado di applicare le regole e normative attinenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro; conoscere le caratteristiche degli alimenti; Conoscenze di base inerenti all'enologia; Regole relative al servizio del vino e delle ipotesi di abbinamento; Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.

**ABILITA'/CAPACITA':** acquisire un corretto atteggiamento nei confronti della professione, Operare nel Servizio al Ristorante e al Bar con una certa autonomia seguendo le indicazioni date; Operare nella preparazione degli spazi operativi in autonomia; acquisire le capacità di abbinamento cibo e bevanda .

- La ristorazione e le figure professionali
  - Ristorazione Commerciale
  - Ristorazione Collettiva
  - La Brigata di sala
  - La divisa
- La sicurezza
  - La sicurezza sul lavoro: quadro normativo
  - La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo
  - Igiene dei locali, delle attrezzature e de personale di sala
  - HACCP e il piano di autocontrollo igienico
- Tecniche avanzate di sala
  - Gli stili di servizio
  - I servizi particolari
  - La cucina di sala
  - Il servizio a buffet
  - Il catering e il banqueting
- Gli alimenti
  - Definizione e caratteristiche
  - Le caratteristiche organolettiche
  - L'analisi sensoriale
  - La degustazione
- Il vino
  - Le caratteristiche della vite
  - La produzione

**ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**

**PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2024-2025**

**MATERIA: Matematica**

**CLASSE: V ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE: Maria Elisa Diurni**

OBIETTIVI DIDATTICI DEL CORSO:

Sviluppare un linguaggio razionale basato su un ragionamento deduttivo e logico legato alle regole della matematica.

Padroneggiare le nozioni matematiche alla base delle equazioni e disequazioni algebriche intere e fratte di gradi diversi.

Acquisire le capacità necessarie per comprendere il concetto base di funzione ed il relativo rapporto con il suo campo di esistenza.

Utilizzare i mezzi logico-matematici per analizzare l'andamento di una funzione in relazione ad un dato valore (limite).

Riportare il concetto di funzione nel mondo della cucina applicando le nozioni del food cost, della shelf life e della relazione tra peso cotto e peso crudo degli alimenti.

MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I grado

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- prodotti notevoli;
- equazioni razionali intere di I grado;
- equazioni frazionarie di I grado;
- disequazioni razionali intere di I grado;
- disequazioni frazionarie di I grado;
- sistemi di equazione di I grado;
- sistemi di disequazione di I grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 2 – Equazioni e disequazioni di II grado

- equazioni razionali intere di II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;
- disequazioni razionali intere di II grado;

- disequazioni frazionarie di II grado;
- sistemi di equazione di II grado;
- sistemi di disequazione di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 3 – Le funzioni

- definizione, classificazione e concetti (continuità, discontinuità, crescenza e decrescenza);
- funzioni reali di variabile reale;
- dominio e codominio di una funzione;
- il segno di una funzione;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 4 – I limiti

- limite di una funzione (definizioni, regole, calcolo);
- concetto di limite per $X \rightarrow X_0$
- concetto di limite per $X \rightarrow \infty$
- calcolo dei limiti
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 5 – proporzioni e percentuali

- definizioni;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 6 – relazione tra peso crudo e peso cotto degli alimenti

- concetti base;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

MODULO 6 – funzioni

- Shelf life;
- Break even point;
- Food cost.

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Maria Elisa Diurni**