

---

*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*

# **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

## **CLASSE 5A I.P.S.E.O.A. ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA A.S. 2023/2024**

**Redatto il 15 maggio 2024**



# Istituti Paritari "Giovanni Falcone"

[www.istitutogiovanifalcone.it](http://www.istitutogiovanifalcone.it)



Regione Lazio



Scuola, Formazione e  
Politiche per il Lavoro



*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*

## Indice

Composizione del Consiglio di Classe: VA IPSEOA articolazione Enogastronomia.....	3
Profilo della classe VA IPSEOA Articolazione Enogastronomia.....	4
Elenco alunni.....	6
Quadro orario della classe .....	7
Obiettivi trasversali educativi e formativi, comportamentali, cognitivi.....	8
Metodologie didattiche.....	10
Mezzi e strumenti di lavoro.....	11
Tipologie di verifica.....	12
UdA di educazione civica.....	13
PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex ASL).....	19
Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa.....	20
Simulazioni E Criteri di Valutazione.....	21

ALLEGATO A  
ALLEGATO B  
ALLEGATO C

*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*

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

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

	MATERIA/E D'INSEGNAMENTO	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Emilio Biello	Italiano			Sì
Emilio Biello	Storia			Sì
Silvia Ferrazza	Scienze e cultura dell'alimentazione	Sì	Sì	Sì
Francesca Rizzi	Inglese			Sì
Eleonora Piacentini	Francese		Sì	Sì
Francesca Rizzi	Spagnolo	Sì	Sì	Sì
Gianluca Rapone	Laboratorio dei serv. enog. – Settore cucina			Sì
Paolo Ciavaldini	Laboratorio dei serv. enog. – Settore sala			Sì
Maria Elisa Diurni	Matematica	Sì	Sì	Sì
Cristiano Campoli	Scienze motorie			Sì
Gianmarco Turco	Diritto e T.A.S.R.	Sì	Sì	Sì



---

*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*

### **Profilo della classe VA IPSEOA articolazione Enogastronomia**

All'inizio del corrente anno scolastico, il gruppo classe si componeva di 24 alunni, 7 donne e 17 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. Una studentessa ha interrotto la frequenza scolastica alla fine del mese di febbraio 2024, per fare domanda da privatista. Due studenti hanno deciso di ritirarsi nel mese di ottobre 2023.

Nella classe sono presenti gli alunni G.M. e C.C. 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 C.N. e M.E.E. con certificazione per svantaggio linguistico, per i quali sono stati elaborati dei PDP.

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 alcuni alunni, in particolar modo, si sono distinti per continuità e partecipazione attiva, mostrando serietà, impegno e puntualità nel rispetto delle consegne così da raggiungere risultati discreti, mentre il resto della classe ha acquisito una preparazione sufficiente. La classe è stata sempre disponibile al dialogo educativo e all'apprendimento, risultato di un cammino che 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



# Istituti Paritari “Giovanni Falcone”

[www.istitutogiovanifalcone.it](http://www.istitutogiovanifalcone.it)



Regione Lazio



Scuole, Formazione e  
Politiche per il Lavoro

---

*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*

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.



---

*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*

### 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	3
Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore cucina	4
Laboratorio dei serv. enogastronomici – Settore sala	2
Scienze motorie	2
Attività didattica alternativa/potenziamento	1

---

*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*

## **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 interiorizzazione 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.

---

*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*

## 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.



*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*

### 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 i Servizi Socio-Sanitari - 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.	ALIMENTAZIONE	SC. E CULT.	LAB. SERV. ENOG. SETTORE CUCINA	LAB. SERV. ENOG. SETTORE SALA	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	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 i Servizi Socio-Sanitari - Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

### Tipologie di verifica

TIPOLOGIE	ITALIANO	STORIA	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE	INGLESE	FRANCESE	SPAGNOLO	DIRITTO E TEC. AMM. STR. RIC.	ALIMENTAZIONE	SC. E CULT.	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	X
Compiti a casa	X	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	X		
Test pratici				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 i Servizi Socio-Sanitari – Liceo Linguistico – Liceo scientifico sportivo*

## UDA di educazione civica

**Coordinatore di ed. civica: Prof. Gianmarco Turco**

### **Costituzione italiana e istituzioni europee, cittadini di un mondo sostenibile**

<b>Compito-prodotto finale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Ogni <b>classe</b> realizzerà un prodotto a scelta tra: un breve spot, un racconto, un video.</li><li>● Relazione e riflessione <b>individuale</b> 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 legalità e della solidarietà</li></ul>
--------------------------------	--

*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*

**Competenze in chiave europee:**

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

**Finalità**

- Favorire la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ciascun cittadino
- Educare ai valori etici e civili, al senso del bene comune, alla solidarietà e alla condivisione
- Promuovere la consapevolezza di far parte di un corpo sociale e istituzionale

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

- La sensibilizzazione degli studenti ai temi della legalità
- L’educazione all’ integrazione di minoranze etniche
- I principi affermati dalla Costituzione Repubblicana
- La trasmissione di valori e modelli positivi legati alle buone pratiche sociali
- Lo sviluppo del senso critico necessario per riconoscere l’illegalità e le nuove forme di corruzione

*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
<b>Italiano e storia</b> <b>Docente: Biello</b> <b>Tot. 6 H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• manifesto della razza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Creazione gruppi di lavoro;</li> <li>• Audio-visivo di supporto;</li> <li>• Planner making;</li> <li>• La creazione di uno spot, dall’idea alla realizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• elaborazione di uno spot pubblicitario di sensibilizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere la differenza tra le varie discriminazioni ;</li> <li>• Valorizzare l’interculturalità;</li> <li>• Consapevolezza del cittadino dell’Europa multiculturale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare una ricerca storica;</li> <li>• Strutturare un percorso storico : storiografia, fatti, contesto</li> <li>• Comparare diverse epoche storiche attraverso il tema del razzismo</li> </ul>
<b>Diritto e tec. Della struttura ricettiva</b> <b>Docente: Turco</b> <b>Tot. 6 H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi dei principi fondamentali della nostra Costituzione - art. 1-12;</li> <li>• Differenze tra lo Statuto Albertino e la Costituzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Appunti e schemi forniti dal docente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interrogazioni per valutare l’attenzione e la costanza nella partecipazione al progetto di classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i principi reggenti la nostra Costituzione;</li> <li>• Conoscere la differenza tra le due costituzioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acquisire un linguaggio idoneo e pertinente alla materia;</li> <li>• Apprendere la disciplina della nostra Costituzione;</li> </ul>
<b>Inglese</b> <b>Docente: Rizzi</b> <b>Tot. 3 H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• What would you eat to save the planet?</li> </ul> Brainstorming basato sulla domanda proposta alla classe. Lettura e comprensione di un articolo tratto dal libro di testo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale e cooperative learning;</li> <li>• testo a pag. 186 del libro di testo Mastering e cooking service</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• si valuterà l’esito di un’attività di reading comprehension con domande aperte sull’articolo The Slow Food Movement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscenza del concetto di consumatore responsabile e della sua applicazione sul territorio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere i punti principali dei testi affrontati in lingua ed esprimere concetti base in relazione ai temi trattati. Riconoscere la responsabilità di ciascun individuo verso l’ambiente.</li> </ul>

*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*

<b>Francese</b>  <b>Docente:</b> <b>Piacentini</b>  <b>Tot. 3 H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conquête de l’éducation en France. Dès lois de Jules Ferry à la Convention des droits de l’enfant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lettura della Convenzione internazionale dei diritti del minore del 1989 con traduzione e spiegazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produzione scritta e questionario a risposta multipla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Come è stato possibile rendere gratuita ed obbligatoria la scuola. Tema dell’Integrazione scolastica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper descrivere in lingua le problematiche trattate e descrivere la situazione italiana.</li> </ul>
<b>Spagnolo</b>  <b>Docente: Rizzi</b>  <b>Tot. 3 H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• la monarchia spagnola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali;</li> <li>• mappe concettuali ;</li> <li>• video</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si valuterà la capacità di comprensione degli argomenti trattati e la capacità di utilizzo della lingua Spagnola tramite un elaborato riassuntivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saper descrivere la monarchia spagnola attuale, la sua storia e i ruoli dei singoli membri che la compongono</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere le disposizioni e l’importanza di questa forma di governo in Spagna</li> </ul>
<b>Matematica</b>  <b>Docente: Diurni</b>  <b>Tot. 3 H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• visione film “ e noi come stronzi rimanemmo a guardare “; dipendenze da social network</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lezioni frontali;</li> <li>• Video</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dibattito in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i limiti e la pericolosità dei social media e della dipendenza dall’essere costantemente online</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere i limiti della tecnologia che dovrebbe essere intesa puramente al servizio dell’uomo</li> </ul>
<b>Scienze motorie</b>  <b>Docente:</b> <b>Campoli</b>  <b>Tot. 3 H</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il codice WADA , disciplina e struttura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale;</li> <li>• Problem Solving;</li> <li>• Cooperative Learning;</li> <li>• Analisi del testo.</li> <li>Libro di testo, slides, mappe concettuali, materiale online; @ilm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica orale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione educativa e sociale dello sport; regole e fondamentali del rugby.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere nello sport un mezzo di cambiamento sociale;</li> <li>• Riconoscere lo sport come mezzo di unione e coesione; conoscere le regole e i fondamentali di questo sport.</li> </ul>

*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*

<p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b></p> <p><b>Docente:</b> Ferrazza</p> <p><b>Tot. 3 H</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• obiettivo 3 dell'agenda 2030;</li> <li>• articolo 32 della costituzione italiana;</li> <li>• principali fattori di rischio per la salute negli adolescenti;</li> <li>• alimentazione e cancro;</li> <li>• sostanze protettive negli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni frontali, discussione in classe e visione di video.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interrogazione e dibattito in classe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendere l'importanza del concetto di salute;</li> <li>• conoscere i rischi delle patologie croniche legate all'alimentazione;</li> <li>• capire il concetto di prevenzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• riflettere sull'importanza della salute come benessere sociale e personale;</li> <li>• essere in grado di adottare autonomamente e comportamenti e stili di vita in grado di migliorare il proprio benessere psicofisico</li> </ul>
<p><b>Lab. Eno.</b></p> <p><b>Docente:</b> Rapone</p> <p><b>Tot. 3 H</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza sul lavoro e conservazione degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazione in laboratorio;</li> <li>• Filmati sulla sicurezza;</li> <li>• Libri di testo Tecniche di cucina e pasticceria unità 2 da 146 a 150</li> <li>Libro di testo "Tecniche di sala-bar e vendita" alma da pag 71 a 133</li> <li>HACCP e igiene unità 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica sulla conoscenza e comprensione della normativa sulla sicurezza alimentare;</li> <li>• rischi relativi alla conservazione degli alimenti, applicazione del piano HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi delle normative nazionali ed europee contro gli illeciti in campo agroalimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio</li> </ul>



*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*

<p><b>Lab. sala</b></p> <p><b>Docente:</b> <b>Ciavaldini</b></p> <p><b>Tot. 3 H</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza sul lavoro e conservazione degli alimenti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazione in laboratorio;</li> <li>• Libri di testo Tecniche di cucina e pasticceria unità 2 da 146 a 150 Libro di testo “Tecniche di sala-bar e vendita” alma da pag 71 a 133 HACCP e igiene unità 2</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica sulla conoscenza e comprensione della normativa sulla sicurezza alimentare;</li> <li>• rischi relativi alla conservazione degli alimenti e applicazione del piano HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi delle normative nazionali ed europee contro gli illeciti in campo agroalimentare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio</li> </ul>
---	---	---	--	--	---

*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*

**PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento, ex ASL)**

<b>Parametri</b>	<b>Descrizione</b>
Contesto/i esterno/i	Strutture ricettive/ristorative e piattaforme online
Esperienza/e	<p>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. Le attività sono state svolte prevalentemente in presenza, presso alcune strutture ricettive e ristorative, oppure tramite piattaforme online, dove i ragazzi hanno avuto la possibilità di seguire il queste corso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La transizione energetica che fa scuola (Wonderwhat – Sostenibilità)</li> </ul> <p>I ragazzi hanno inoltre seguito il Corso sulla sicurezza, presente sul Portale dell’Alternanza Scuola-Lavoro, e il corso in presenza “LAZIOGLUTENFREE” sulla celiachia.</p>



---

*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*

### **Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa**

---

#### **Titolo del progetto**

#### **Orientamento in uscita ASSORIENTA**

**05/12/23 (Facoltà universitarie), 06/12/23 (Carriere in divisa), 07/12/23 (Professioni Medico-Sanitarie)**  
**6/12/23**

**Lezione online “Le donne di mafia” tenuta da Roberto Saviano e Marta Serena Natale.**

**18/12/23**

#### **Orientamento post diploma offerto dal salone dello studente**

**Con l'intervento di esperti di università, accademie, ITS, aziende e pubblica amministrazione**

**Corso teorico-pratico AIC Lazio sulla produzione di alimenti senza glutine**

**LUNEDI' 8.04/24 (prima parte teorica)**

**LUNEDI' 15.04/24 (seconda parte teorica)**

**LUNEDI' 29.04/24 (parte pratica in laboratorio)**

---

**Incontro Associazione AVIS (Associazione Volontari Italiani Sangue)**

**06/05/24**



---

*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*

### Simulazioni prima prova

Durante l'anno scolastico sono state effettuate n. 2 simulazioni della prima prova d'esame (10 aprile e 14 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 (11 aprile e 15 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
- MARKETING
- SICUREZZA E RISCHIO
- NATURALE
- PROGRESSO
- ASSOCIAZIONE

### Prove invalsi

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

<b>LUNEDI' 18.03.2024</b> PROVA DI ITALIANO	<b>IPSEO</b>
<b>MARTEDI' 19.03.2024</b> PROVA DI MATEMATICA	
<b>MERCOLEDI' 20.03.2024</b> PROVA DI INGLESE	
<b>GIOVEDI' 21.03.2024</b> RECUPERO	
<b>VENEDI' 22.03.2024</b> RECUPERO	

---

*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*

## 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.



---

*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*

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

/  
**TABELLA**

**Attribuzione credito scolastico**

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



---

*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*

## 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. 55 DEL 22 MARZO 2024

*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 I PROVA SCRITTA**

NOME \_\_\_\_\_ COGNOME \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
<b>Sufficiente chiarezza logica</b>	<b>3</b>
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura</li> </ul>	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
<b>Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi</b>	<b>3</b>
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	1
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	2
<b>Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici</b>	<b>3</b>
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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni sulla lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma per la rielaborazione)</li> <li>Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici</li> <li>Puntualità nell’analisi lessicale, stilistica e retorica (se richiesta)</li> <li>Interpretazione corretta e articolata del testo</li> </ul>	
Gravi fraintendimenti del testo; i vincoli non sono rispettati	1
Non gravi fraintendimenti del testo; i vincoli sono rispettati in parte	2
<b>Testo sostanzialmente compreso nelle linee generali; sostanziale rispetto dei vincoli</b>	<b>3</b>
Comprensione del testo corretta e articolata; rispetto dei vincoli	4
Comprensione piena, corretta e articolata del testo; preciso rispetto dei vincoli	5
<b>TOTALE</b>	



*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*

**TIPOLOGIA B**

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
<b>Sufficiente chiarezza logica</b>	<b>3</b>
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura</li> </ul>	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
<b>Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi</b>	<b>3</b>
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	2
<b>Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici</b>	<b>3</b>
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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</li> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	
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
<b>Comprensione sostanziale del testo, della sua tesi e delle argomentazioni</b>	<b>3</b>
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
<b>TOTALE</b>	

*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*

**TIPOLOGIA C**

INDICATORE 1	20/20
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</li> <li>Coesione e coerenza testuale</li> </ul>	
Mancanza di chiarezza e disorganicità	1
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	2
<b>Sufficiente chiarezza logica</b>	<b>3</b>
Buono per chiarezza e coerenza logica	4
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	5

INDICATORE 2	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ricchezza e padronanza lessicale</li> <li>Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura</li> </ul>	
Gravi scorrettezze morfosintattiche	1
Scorrettezze morfosintattiche	2
<b>Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi</b>	<b>3</b>
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	4
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	5

INDICATORE 3	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</li> </ul>	
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e valutazioni personali	1
Insufficienti per conoscenze e giudizi critici	2
<b>Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici</b>	<b>3</b>
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	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formazione del titolo e dell’eventuale paragrafazione</li> <li>Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione</li> <li>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> </ul>	
Non aderenza alla traccia	1
Frantendimento parziale della traccia, insufficiente l’articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2
<b>Complessivamente aderente alla traccia, sufficiente per correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	<b>3</b>
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
<b>TOTALE</b>	

*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 \_\_\_\_\_

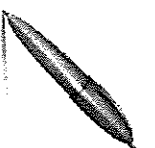
Classe \_\_\_\_\_

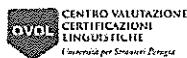
INDICATORE	Max punteggio	DESCRITTORE	Punti	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici oggetto della prova e caratterizzante/il'indirizzo di studi	4	Conoscenze disciplinari complete	4	
		Conoscenze disciplinari sufficienti	3	
		Conoscenze disciplinari a tratti carenti	2	
		Conoscenze disciplinari scarse	1	
Padronanza delle competenze tecnico professionali 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 collegare e 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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegare tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di critica-finanza 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				





# Istituti Paritari “Giovanni Falcone”

[www.istitutogiovannifalcone.it](http://www.istitutogiovannifalcone.it)



Regione Lazio



Scuola, Formazione e  
Politiche per il Lavoro

---

*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*

## ALLEGATO C

## PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

---

00034 Colferro – Via Artigianato, 13 – fax 069780844 Tel. 0697236640 0697303045

E-mail: [alumni@istitutogiovannifalcone.it](mailto:alumni@istitutogiovannifalcone.it) – [alumni1@istitutogiovannifalcone.it](mailto:alumni1@istitutogiovannifalcone.it)

E-mail certificata: [gfgiovannifalconesrl@pec.it](mailto:gfgiovannifalconesrl@pec.it)

DISTRETTO 38

**ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**  
**PROGRAMMAZIONE ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

**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).

**MODULO 1 – Ripasso di equazioni e disequazioni di I e II grado**

- ripasso delle nozioni propedeutiche e basilari per lo svolgimento del programma;
- equazioni intere di II grado;
- disequazioni intere II grado;
- equazioni frazionarie di II grado;
- disequazioni frazionarie di II grado;
- sistemi di equazioni di II grado;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

**MODULO 2 – Le funzioni**

- definizione, classificazione e concetti (continuità, discontinuità, crescita 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 3 – 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 4 – lo studio di funzione

- funzioni continue;
- punti di discontinuità;
- gli asintoti di una funzione;
- la derivata (definizioni, regole, calcolo);
- significato geometrico della derivata;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

#### MODULO 5 – proporzioni e percentuali

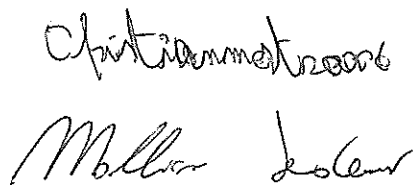
- definizioni;
- esercizi per lo sviluppo delle competenze.

#### MODULO 6 – funzioni

- Shelf life;
- Break evenpoint
- Food cost

**LA DOCENTE**

**Prof.ssa Maria Elisa Diurni**



# ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

## PROGRAMMA DI LINGUA SPAGNOLA

**CLASSE:** V ENOGASTRONOMIA

A.S. 2023/2024

**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 2024

Il/la docente

Francesca Rizzi



# ISTITUTI PARITARI "GIOVANNI FALCONE"

Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)

## PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

**CLASSE:** V ENOGASTRONOMIA

A.S. 2023/2024

**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 Mediterranean diet;

Food allergies and intolerances;

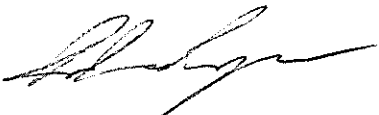
Eating disorders;

Marketing mix.

Colleferro (RM),

15 maggio 2024

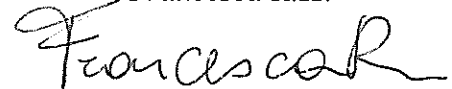
Gli alunni



Christina Montecass

La docente

Francesca Rizzi



Francesca Rizzi

# ISTITUTO PARITARIO GIOVANNI FALCONE

Indirizzo: Via artigianato,13  
00034,Colleferro RM

## Programmazione di cucina

**Classe: Quinta**

**Anno scolastico 2023/2024**

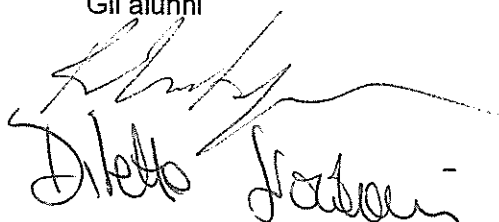
**TECNICO DI CUCINA: GIANLUCA RAPONE**

**TESTO:CHEF CON MASTERLAB 2° BIENNIO**

- Le tecniche di lavoro
- le nuove tecniche di cottura
- I prodotti alimentari
- L'igiene,HCCP,Antinfortunistica
- Stili e tendenze alimentari
- Progettazione di tecniche di servizio
- Il personale nel settore food e beverage manager
- Problem solving all'interno della cucina
- Realizzazione di un menu tipico o tradizionale
- Gluten free

Colleferro(RM)  
15 Maggio 2024

Gli alunni

  
Diletto Scatena

Il docente  
Rapone Gianluca



**ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**

**"Programma definitivo di DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA  
STRUTTURA RICETTIVA"**

**Anno Scolastico 2023/2024**

**CLASSE V – ENOGASTRONOMIA**

**DOCENTE: Prof. Gianmarco TURCO**

Libro di testo:

S. Rascioni - F. Ferriello; - "Gestire le imprese ricettive" – per il quinto anno dei nuovi istituti professionali – Editore Rizzoli Education

**PROGRAMMAZIONE**

**INTRODUZIONE AL METODO**

Il programma sarà svolto alternando lezioni frontali ed esercitazioni scritte in classe per spiegare ed apprendere i concetti fondamentali applicati alla realtà quotidiana aziendale.

Sarà utilizzato il libro in adozione, integrato a test di valutazione eseguiti in classe e svolti sul quaderno dei ragazzi.

Le interrogazioni seguiranno un calendario predefinito dall'insegnante e dagli stessi alunni. In caso di valutazioni insufficienti saranno attivati percorsi di recupero in itinere al fine di un apprendimento adeguato di tutte le competenze.

**CONTENUTI**

## La destinazione turistica

- *La destinazione turistica: significato*
- *La destinazione turistica di domanda e di offerta*
- *Il ciclo vitale di una destinazione*

## La gestione delle destinazioni turistiche

- *Come nasce un fenomeno turistico*
- *I fattori push e pull*
- *Il destination management*
- 

## Evoluzione del mercato turistico

- *Come nasce il turismo*
- *Il turismo nel medioevo*
- *Dal pellegrinaggio al Grand Tour*

## Nuovi turismi

- *La nuova domanda turistica*
- *L'evoluzione dell'offerta turistica*
- *Turismo sostenibile e turismo responsabile*

## La funzione del marketing

- *Che cos'è il marketing*
- *Marketing nel settore turistico e ristorativo*
- *Analisi della domanda*
- *La scelta di mercato*

## Il marketing operativo

- *Il marketing mix*
- *Il prodotto*

- *Il ciclo di vita del prodotto*
- *Il prezzo*
- *Comunicazione e distribuzione*

## Il piano marketing

- *Preparazione del piano marketing*
- *Le ricerche di marketing*
- *Le fonti di informazione*

## Turismo e web marketing

- *Internet e turismo*
- *Web 2.0*
- *Cos'è il web marketing?*
- *Strumenti e tecniche*
- *Pianificazione di internet strategy*

## Pianificazione e redazione del business plan

- *La pianificazione aziendale*
- *Le varie fasi di pianificazione*
- *Il business plan*

## Il budget ed il controllo di gestione

- *Il controllo di gestione*
- *Il budget*
- *Tipologie di budget*

## La sicurezza alimentare, la tracciabilità e i prodotti a km 0

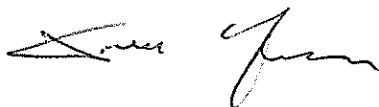
- *La sicurezza alimentare*
- *Tracciabilità*

- *I prodotti a km 0*
- *La filiera agroalimentare*

#### LA NORMATIVA IGIENICO-SANITARIA NEL SETTORE RISTORATIVO

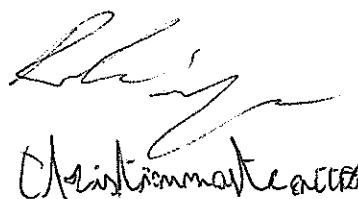
- *L'igiene nell'ambiente di lavoro*
- *Igiene nei locali di produzione e delle attrezzature*
- *Igiene mezzi di trasporto al momento della consegna*
- *Sistema HACCP*
- *Il controllo ufficiale sui prodotti*

*FIRMA DOCENTE.*



*DATA*

*FIRMA ALUNNI*



**ISTITUTI PARITARI "G. FALCONE"**  
**Via Artigianato,13 – Colleferro (RM)**  
**PROGRAMMA DISCIPLINARE A.S. 2023/2024**

**Indirizzo:** I.P. Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

**Classe:** V – A **Articolazione:** Enogastronomia.

**Materia:** Scienze e cultura dell'alimentazione.

**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 – Poseidonia.

**PROGRAMMA DIDATTICO**

**I. LA DIETA NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE**

**1. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA**

- La dieta mediterranea. Cenni sulla dieta vegetariana.

**2. DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISILOGICHE**

- Le diverse necessità nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, in gravidanza e allattamento e nella terza età.

**II. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

**3. DIETA E PATOLOGIE CARDIOVASCOLARI**

- L'ipertensione arteriosa. L'aterosclerosi.

**4. DIETA E PATOLOGIE METABOLICHE**

- Il diabete mellito.

**5. DIETA E 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**

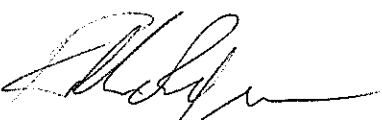
- Le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Cenni sulle principali patologie trasmesse dagli alimenti.

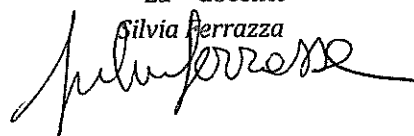
**8. LA SICUREZZA ALIMENTARE**

- La sicurezza alimentare. Il sistema HACCP.

Colleferro (RM), 15 maggio 2024

Gli alunni

  
*Valerio Colli*  
*Orzetti*

La docente  
*Silvia Ferrazza*  




**Istituti Paritari "Giovanni Falcone" - Colferro**  
**Programmazione didattica di Letteratura Italiana**  
**Anno scolastico 2023-2024**

**CLASSE:** V ENOGASTONOMIA

**DOCENTE:** Emilio Biello

**LIBRI DI TESTO:**

- A. Ronconi, M.M. Cappellini, A. Dendi, E. Sada, O. Tribulato, *La mia letteratura - Vol 3 - Dalla fine dell'Ottocento ad oggi*, Carlo Signorelli Editore.

**OBIETTIVI:**

Il percorso didattico intende fornire un quadro completo del panorama letterario europeo a partire dall'avvento del Naturalismo e del Verismo fino alle produzioni del XX secolo. Verranno forniti gli strumenti necessari per analizzare, comprendere e confrontare i diversi contesti socio-culturali, gli autori caratteristici del periodo e le relative produzioni letterarie. Lo studente dovrà essere in grado di individuare il significato generale di un testo e riconoscere le sue strutture fondamentali, esporre in forma chiara, corretta e coesa i contenuti essenziali, produrre testi di diversa tipologia, argomentando in modo semplice ma funzionale, e formulare essenziali giudizi critici fondati sulle conoscenze e sulle abilità acquisite.

**CONTENUTI:**

**I. NATURALISMO E VERISMO**

- Giovanni Verga: vita, pensiero e poetica
- *I Malavoglia*
- *Mastro-don Gesualdo*
- "Vita dei campi" e *Rosso Malpelo*
- "Novelle rusticane" e *La roba*

**II. DECADENTISMO**

- La poesia simbolista e Baudelaire
- Il romanzo decadente e Oscar Wilde

**III. GIOSUE' CARDUCCI**

- Vita, pensiero e poetica
- *Pianto Antico (Rime Nuove)*

**IV. GIOVANNI PASCOLI**

- Vita, pensiero e poetica
- *Myricae*

**V. GABRIELE D'ANNUNZIO**

- Vita, pensiero e poetica
- *Il Piacere*

- *Il Notturmo*
- *Alcyone*

#### VI. FUTURISMO

- La poesia del nuovo secolo
- *Il Manifesto* di Marinetti
- Aldo Palazzeschi, *E lasciatemi divertire!*

#### VII. LUIGI PIRANDELLO

- Vita, pensiero e poetica
- *Il fu Mattia Pascal*
- *Uno, nessuno e centomila*

#### VIII. ITALO SVEVO

- Vita, pensiero e poetica
- *La Coscienza di Zeno*

#### IX. GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita, pensiero e poetica
- *L'allegria*

#### METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI:

Lezione frontale con spiegazione degli argomenti, attraverso l'utilizzo di mappe concettuali per facilitare i collegamenti storico-letterari. Coinvolgimento degli studenti attraverso esercizi di lettura, scrittura, sintesi e critica in contesti individuali e di gruppo.

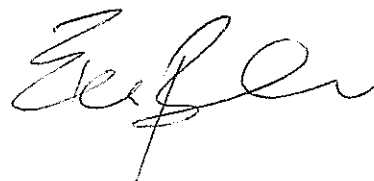
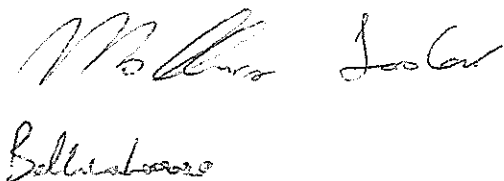
#### VALUTAZIONE E VERIFICA:

Sono previste interrogazioni orali ed eventuali prove scritte al termine di ogni argomento al fine di valutare l'acquisizione dei contenuti e la forma espositiva degli studenti. La produzione scritta verrà valutata sulla base di tre elaborati a quadrimestre sul modello delle tipologie testuali della prova dell'esame di maturità.

Il programma potrebbe subire variazioni per esigenze didattiche.

Colleferro, 15 Maggio 2024

Il docente  
Emilio Biello



Istituti Paritari "Giovanni Falcone" - Colleferro  
Programmazione didattica di Storia  
Anno scolastico 2023-2024

CLASSE: V ENOGASTONOMIA

DOCENTE: Emilio Biello

**LIBRI DI TESTO:**

- G. De Vecchi, G. Giovannetti, *La nostra avventura. Il Novecento e la globalizzazione*, Vol. 3; Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

**OBIETTIVI:**

Il percorso didattico intende fornire un quadro completo dei principali eventi storici dalla fine dell'Ottocento fino al primo dopoguerra. Verranno forniti gli strumenti necessari per analizzare e comprendere i diversi contesti storico-geografici ed i principali protagonisti che caratterizzano il periodo. Lo studente dovrà essere in grado di analizzare, sintetizzare e valutare i vari argomenti utilizzando la terminologia tecnica ed il lessico appropriato.

**CONTENUTI:**

- I. LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE
- II. LA SOCIETÀ DI MASSA
- III. L'ITALIA GIOLITTIANA
- IV. LA PRIMA GUERRA MONDIALE
- V. IL PRIMO DOPOGUERRA
- VI. LE ORIGINI E L'AVVENTO DEL FASCISMO
- VII. LA RIVOLUZIONE RUSSA
- VIII. IL REGIME FASCISTA IN ITALIA

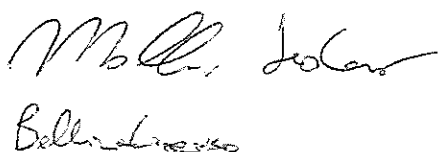
**VALUTAZIONE E VERIFICA:**

Sono previste interrogazioni orali ed eventuali prove scritte al termine di ogni argomento al fine di valutare l'acquisizione dei contenuti e la forma espositiva degli studenti. La produzione scritta verrà valutata sulla base di tre elaborati a quadrimestre sul modello delle tipologie testuali della prova dell'esame di maturità.

Il programma potrebbe subire variazioni per esigenze didattiche.

Colleferro, 15 Maggio 2024

Il docente  
Emilio Biello



**ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE"**  
**Via dell'Artigianato 13, Colleferro (RM)**

Materia: Scienze motorie e sportive

Classe: V ENO

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

**OBIETTIVO TRIENNIO**

L'obiettivo delle scienze motorie e sportive è l'educazione fisica dello studente e rientra in una prospettiva di sviluppo globale della persona, contribuendo alla formazione dell'alunno. Lo aiuteranno a sviluppare ed accrescere le competenze, ad usare le proprie conoscenze ed abilità, impiegando tutte le sue risorse personali. Avrà consapevolezza della sua corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del suo corpo, ed inoltre interiorizzerà i valori sociali legati alla pratica sportiva (rispetto delle regole, fair play, assunzione di ruoli all'interno di gruppi e squadre) insieme ad una solida preparazione motoria.

**MODULO I – L'ORGANIZZAZIONE DEL CORPO UMANO**

- Anatomia e fisiologia dei principali sistemi e apparati
- La definizione e la classificazione del movimento
- La differenza tra contrazione e decontrazione
- La respirazione e il diaframma
- I principali paramorfismi e dismorfismi
- Le capacità coordinative generali

**MODULO II – LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY**

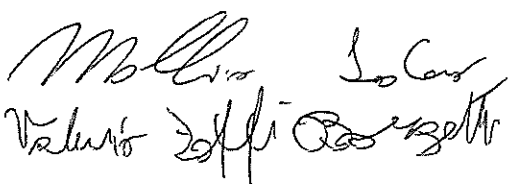
- Sport individuali e di squadra
- Regolamento e terminologia dei principali sport praticati
- Semplici principi tattici degli sport praticati
- Le abilità necessarie al gioco, Le regole dello sport e il fair play
- I diversi aspetti di un evento sportivo (gioco, preparazione, arbitraggio, informazione ecc.)

**MODULO III – SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE**

- Norme igieniche e sicurezza per la pratica sportiva (a scuola, in palestra, in piscina ecc.)
- I principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute
- Principali norme per una corretta alimentazione
- Prevenzione e cause delle malattie multifattoriali
- Il doping e i suoi effetti

15 maggio 2024

Gli alunni



Il docente

Cristiano Campoli



ISTITUTO PARITARIO "GIOVANNI FALCONE" -Colleferro

Programmazione didattica di "Laboratorio Sala-vendita"

Anno scolastico 2023/2024

CLASSE: V A "Enogastronomia"

DOCENTE: Prof. Ciavaldini Paolo

Libro di testo:

"Maitre, Sommelier, Bartender" tecniche di sala-bar e vendita, Plan;

- La ristorazione: come classificare le aziende ristorative;
- L'elaborazione di un menu;
- La qualità alimentare e l'analisi sensoriale;
- La sicurezza sul lavoro;
- L'igiene nella ristorazione;
- Tecniche di servizio;
- La vite, il clima e il terroir;
- La vinificazione in bianco, rosso e rosato;
- La spumantizzazione: il metodo "charmat" e il metodo "champenoise"
- La degustazione e l'abbinamento cibo vino;
- La birra;
- Le bevande miscelate;

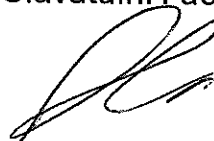
Colleferro(RM), 15/05/24

Gli alunni

*M. Bellino* *I. Leneri*  
*B. Bellino*

Il docente

Prof. Ciavaldini Paolo



**Istituti Paritari «Giovanni Falcone » Colleferro**

**Programmazione di Lingua Francese – Anno scolastico 2023/2024**

**Docente : Eleonora Piacentini**

**Classe : VA IPSEOA – Indirizzo : Servizi per l'enogastronomia.**

**Libro di testo : I. Medeuf B. Monaco, A. Bailly “SAVEURS DE FRANCE”,  
éditions Ducroz.**

#### **SITUAZIONE DI PARTENZA:**

La classe è composta da studenti con una conoscenza sufficiente della lingua francese; sono state tuttavia rilevate delle carenze di natura grammaticale e lessicale. Si è ritenuto opportuno dunque svolgere un ripasso generale delle principali strutture grammaticali e del lessico, con il fine di colmare le maggiori lacune e portare la classe a un livello più elevato. La classe dimostra profondo interesse e impegno per tutte le attività svolte individualmente e in gruppo e verso ogni tematica affrontata.

#### **OBIETTIVI:**

tra i principali obiettivi da perseguire vi è il consolidamento delle facoltà espressive, la pratica ragionata della lingua e l'acquisizione di competenze ed abilità operativo-comportamentali, soprattutto attraverso i momenti didattici dedicati alla cultura/civiltà. In tal modo sono state fissate le conoscenze precedenti e sono stati favoriti metodi di lavoro trasferibili ad altri contesti.

Lo studio della disciplina ha cercato, anzitutto, di soddisfare i bisogni comunicativi degli studenti, che hanno imparato a realizzare le proprie intenzioni comunicative in situazioni reali, utilizzando il lessico e le strutture morfo-sintattiche in modo generalmente adeguato.

Di seguito vengono elencate ulteriori importanti finalità:

- Comprendere in modo globale e in modo analitico messaggi orali semplici e complessi;
- Saper leggere e comprendere in modo globale ed analitico testi di vario genere (articoli, testi letterari, ecc.);
- Saper analizzare e valutare informazioni e argomentazioni proprie e altrui; esporre delle soluzioni a un problema;
- Saper descrivere e commentare un fenomeno/un fatto naturale o di società;
- Saper riferire, riassumere e riformulare quanto detto da altri.
- Saper argomentare e conversare adeguatamente su specifiche tematiche di letteratura ed attualità;

- Saper comprendere ed analizzare in modo semplice ma chiaro dei testi letterari cogliendone i caratteri specifici.

#### **METODO DI INSEGNAMENTO:**

Per le lezioni di lingua, oltre a lezioni frontali con spiegazioni grammaticali, si prevedono lezioni di ascolto (con CD, DVD), visione di video, lavori con strumenti informatici. Si prevedono altresì lavori di ripetizione di modelli strutturali da riutilizzare, lavori di gruppo (soprattutto per i dialoghi). In questo ambito sarà sempre tenuta presente la necessità di lavori mirati e personalizzati per gli alunni con difficoltà, ai fini del recupero (fotocopie di pagine di esercizi).

Per la lettura di testi e la relativa analisi, si procederà con la seguente scansione: lettura globale (per la comprensione generale), lettura esplorativa (per la ricerca di informazioni specifiche), lettura analitica (per la comprensione dettagliata del testo).

#### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE:**

Le abilità riguardanti lo scritto e l'orale sono verificate con esercizi analoghi a quelli utilizzati nel corso dell'attività didattica. Le prove previste per la valutazione scritta saranno programmate con ampio anticipo.

Per quanto riguarda la valutazione orale si prevedono continui controlli, anche dal posto, controllo di esercizi alla lavagna e prove oggettive. La valutazione complessiva terrà conto delle conoscenze e competenze acquisite, delle capacità espressive, dell'interesse, della serietà, dell'impegno e della partecipazione, dei progressi compiuti dagli allievi.

La tipologia delle prove è la seguente: scritto: test oggettivi (grammatica, lessico), comprensioni del testo, brevi produzioni, brevi traduzioni; orale: controllo esercizi, test oggettivi (grammatica, lessico), dialoghi; riassunti orali, esposizione testi, questionari. Sia per l'orale che per lo scritto si controlla la correttezza grammaticale e sintattica del testo prodotto, la concatenazione logica dei concetti e l'acquisizione di un bagaglio lessicale adeguato.

#### **CONTENUTI DEL PROGRAMMA:**

**La cuisine française:** quelques plats typiques/ produits typiques

**Alimentation au coeur de la santé:** alimentation correcte, manger équilibré, la pyramide alimentaire

**Alimentation biologique et diététique:** les produits bio, cuisine diététique et légère, la traçabilité

**Le végétarisme et le végétalisme**

**Les vins: le mariage vins-mets**

**Découvrir un pays par sa cuisine:** La Bretagne (le bon beurre); la Normandie (les huîtres); la Lorraine (la quiche lorraine)

**L'hygiène alimentaire:**

- a. Les règles de base de l'hygiène alimentaire;
- b. Le décalogue de l'hygiène alimentaire;
- c. Les toxi-infections alimentaires;
- d. La dioxine, une menace pour l'avenir;
- e. La salmonellose;


**HACCP**

**Les techniques de conservation des aliments**

**Les méthodes de cuisson**

15/05/2024

STUDENTI  
Firma docente



Silvana Koelen

DOCENTE  
Firma studenti

