



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



I.I.S.S.- "F. ALBERT" - LANZO T. (TO)
Prot. 0006457 del 15/05/2025
IV-3 (Uscita)

Esame di Stato

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Anno scolastico 2024/25

**Indirizzo: ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Classe 5BEO

Coordinatore prof. De Vita Davide

Sommario

1. L'ISTITUTO "F. ALBERT"	4
2. INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	5
2.1 PRESENTAZIONE e PECUP	5
2.2 QUADRO ORARIO	7
2.3 ATTIVITÀ CARATTERIZZANTI	8
3. RELAZIONE INTRODUTTIVA	9
4. STORIA DELLA CLASSE	12
4.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	12
4.2 STUDENTI	12
4.3 RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DEL TERZO ANNO	13
4.4 RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DEL QUARTO ANNO	14
5. ATTIVITÀ DIDATTICHE PROGRAMMATE E REALIZZATE CON LA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/25	15
5.1 OBIETTIVI COMUNI A TUTTE LE AREE DISCIPLINARI	15
5.2 AREA PROGETTUALE/PERCORSI INTERDISCIPLINARI/UDA	15
5.3 ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI	19
5.4 PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI, SPORTIVE, RICREATIVE	19
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – PCTO - EFFETTUATI NEL CORSO DEL TRIENNIO	20
7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	21
7.1 TEMPI E PERIODO DI REALIZZAZIONE	21
7.2 COMPETENZE GENERALI	21
7.3 COMPETENZE OPERATIVE	21
7.4 EDUCAZIONE CIVICA - ANNO SCOLASTICO 2023-2024	22
7.5 EDUCAZIONE CIVICA - ANNO SCOLASTICO 2024-2025	23
8. PERCORSO DI ORIENTAMENTO	26
8.1 ATTIVITÀ IN ORARIO CURRICOLARE	27
8.2 ATTIVITÀ IN ORARIO CURRICOLARE	28
9. VERIFICHE E VALUTAZIONE	29
9.1 QUADRO RIASSUNTIVO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE SVOLTE DURANTE L'ANNO PER TIPOLOGIA	29

9.2 CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE:	29
10. PARTECIPAZIONE STUDENTESCA ai sensi dello STATUTO	31
11. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME	32
11.1 PRIMA PROVA	32
11.2 SECONDA PROVA	32
11.3 COLLOQUIO	32
12. ALLEGATI	34
13. IL CONSIGLIO DI CLASSE 5BEO	35

1. L'ISTITUTO "F. ALBERT"

Il suo nome fa riferimento al beato Federico Albert, parroco di Lanzo, vissuto nella seconda metà dell'Ottocento e apprezzato nelle Valli per le sue opere in campo sociale ed educativo. Anche se recente per la sua costituzione in Istituto di Istruzione Superiore, vanta decenni di esperienza nel settore della formazione culturale e professionale, grazie all'esperienza accumulata negli anni di appartenenza a Istituti diversi.

In particolare, i percorsi liceali si sono arricchiti dell'apporto del Liceo delle Scienze Sociali e del Liceo Linguistico sperimentale Brocca. Tali esperienze sono confluite nell'attuale organizzazione dell'Istituto che, in seguito all'introduzione del riordino dei cicli scolastici, risulta così strutturata:

- Liceo Linguistico
- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo Economico Sociale
- Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con articolazioni:
 - enogastronomia
 - sala e vendita
- Istituto Tecnico Agrario (attivo dall'anno scolastico 2021-22)
- Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera per adulti (corso serale), attivo dall'anno scolastico 2021-22.

La coesistenza delle sezioni, diverse tra di loro per caratteristiche curricolari e per i profili professionali, è una risorsa ed uno stimolo per l'arricchimento dell'offerta formativa che le diverse competenze e la professionalità dei docenti amplia e rende sempre più adeguata alle richieste del territorio e della società attuale. Con l'ampio ventaglio di corsi attivati, l'Istituto si pone come un vero polo di istruzione superiore che, grazie all'interazione con il territorio e con il mondo del lavoro, svolge un ruolo di riferimento formativo per tutto l'ampio bacino di utenza.

2. INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

2.1 PRESENTAZIONE e PECUP

Lo studente di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera arriva alla prima esperienza di Esame di Stato, attraverso:

- un corso di studi quinquennale, durante il quale può, al termine del terzo anno, su richiesta e superamento dell'ammissione, conseguire l'attestato di qualifica regionale.
- periodi di PCTO svolti nell'arco del triennio.

Egli ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita".

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

La partecipazione al mondo del lavoro, dove i cambiamenti e le innovazioni sono continui, comporta la conoscenza e la padronanza di competenze e abilità differenziate.

L'alberghiero recepisce le esigenze del territorio e ne tiene conto come uno dei fattori per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa.

Tale offerta è tesa a promuovere un profilo in uscita che abbia una visione globale dell'intera filiera e che sia in grado di esprimere competenze e conoscenze appropriate in ciascuna articolazione insieme ad una giusta flessibilità che consenta un rapido e consapevole inserimento nel mondo del lavoro.

2.2 QUADRO ORARIO

MATERIA	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA	QUINTA
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienza degli alimenti	2	2	3	3	4
TIC (informatica)	2	2			
DTA (Diritto/economia)	2	2	3	3	3
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Scienze Naturali	2	2			
Francese	2	2	3	3	3
Inglese	3	3	2	2	2
Lab. Cucina	4	4	4	4	4
Lab. Sala e vendita	4	4	4	4	3
Lab. Accoglienza	2	2	1	1	1
IRC	1	1	1	1	1
TOTALE MONTE ORE SETTIMANALE	32	32	32	32	32
nota: 4 ore di cucina e 4 ore di sala nel biennio sono svolte in contemporanea per la gestione della classe in squadre					
COMPRESENZE:					
Lab. Cucina (compresenza: 1 con alimentazione e 1 con accoglienza)	2	2			
Lab. Accoglienza (in compresenza con alimentazione)			1	1	1
Lab. Informatica (comp. Con TIC)	2	2			
Lab. Scienze (Comp. Con scienze)	2	2			

2.3 ATTIVITÀ CARATTERIZZANTI

Qualifiche regionali in regime sussidiario

Gli alunni iscritti all'indirizzo alberghiero hanno la possibilità di sostenere gli esami di Qualifica Regionale in regime sussidiario. Pertanto l'Istituto fornisce una qualifica regionale triennale anche ai discenti che non terminano il percorso di studi quinquennale.

Percorsi per le competenze trasversali per l'orientamento e stage in azienda

Il progetto di “PCTO e stage IPSEOA” permette, attraverso l'introduzione di una metodologia didattica innovativa, di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo studenti, insegnanti e aziende; l'esperienza diventa quindi un sostegno all'orientamento alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Risultati attesi: questa esperienza vuole indurre nello studente attenzione ai mutamenti in atto nel mercato del lavoro e nelle realtà aziendali, promuovere la cultura della formazione permanente, atteggiamenti vincenti in un contesto produttivo dinamico, come è quello turistico-alberghiero nonché promuovere l'autovalutazione e la capacità di elaborare un piano di vita lavorativa.

Ogni ulteriore dettaglio relativo all'offerta formativa è consultabile al link:

<https://www.iisalbert.edu.it/documento/ptof/>

3. RELAZIONE INTRODUTTIVA

Nell'anno scolastico 2022/23 la classe era formata da 17 alunni. Come si evince dal verbale del Consiglio di Classe n.1 del 21 Ottobre 2022, i docenti descrivono così la classe: *“In merito all'andamento didattico e disciplinare i docenti segnalano quanto segue: la classe è spaccata in due parti, una che segue ed è interessata alle lezioni e un'altra rumorosa. Nonostante lo sfoltimento avvenuto a fine anno scolastico 2021/22, sono presenti in classe alcune criticità: alcuni elementi sono polemici e poco propensi al rispetto delle regole e del ruolo del docente. Dal punto di vista laboratoriale, la classe risulta essere più partecipe rispetto alle materie teoriche, durante le quali bisogna sempre richiamare l'attenzione. Sono presenti in classe alcuni alunni didatticamente molto deboli e pertanto viene proposta una rimodulazione della disposizione della classe, per permettere al docente di poter raggiungere tutti gli alunni...”*

Tale descrizione della classe rimane valida per tutto l'anno scolastico 2022/23 che proseguirà sulla stessa falsariga: circa metà della classe si mostra educata ed interessata alle lezioni e consegue ottimi risultati, soprattutto nelle materie di indirizzo; l'altra metà della classe mantiene un comportamento poco partecipativo, con alcuni elementi che spiccano per una condotta sopra le righe e risultano elementi di disturbo per lo svolgimento delle attività didattiche. Questa spaccatura all'interno della classe si accentua progressivamente durante l'anno scolastico, in quanto gli alunni che vorrebbero seguire le lezioni sono irritati dal comportamento dei compagni che invece disturbano sistematicamente lo svolgimento delle attività didattiche.

Al termine dell'Anno Scolastico si contano 3 sospensioni.

Lo scrutinio finale emette i seguenti riscontri:

- 13 allievi concludono l'anno conseguendo risultati positivi in tutte le discipline,
- 3 allievi terminano con l'esito sospeso,
- 1 allieva non viene ammessa all'anno successivo.

I 3 allievi con esito sospeso superano l'anno scolastico dopo lo svolgimento delle prove di recupero di fine Agosto 2023.

Nell'Anno Scolastico 2023/24 la classe risulta formata inizialmente da 17 alunni. 3 allievi facenti parte della classe l'anno precedente, sono stati spostati nella neoformata classe 4CEO, mentre entrano a far parte della classe 4 allievi provenienti dall'Ente di Formazione Professionale Formont di Venaria Reale. Uno di questi alunni si ritirerà nel primo quadrimestre dopo aver frequentato solo pochi giorni di lezione, mentre un altro di questi alunni, di fatto, non frequenterà mai le lezioni, pur non procedendo a formalizzare l'interruzione scolastica.

Come si evince dal verbale del Consiglio di Classe n.1 del 23 Ottobre 2023, i docenti descrivono così la classe: *“Rispetto all'anno precedente la classe risulta essere migliorata dal punto di vista disciplinare, si riesce a far lezione in un clima più tranquillo e sereno. Nonostante ciò permangono alunni che tendono a nascondersi e a giocare con il cellulare. Dal punto di vista didattico non si evidenziano grandi problematiche”*. Vengono segnalate le assenze frequenti di 4 alunni e la necessità di approfondire con una famiglia circa la situazione di salute del proprio figlio.

A Marzo 2023, come riportato dal verbale del Consiglio di Classe n.5 del 18 Marzo 2024, i docenti descrivono così la classe: *“La classe nel complesso è tranquilla e partecipativa. Si evidenzia la presenza di alunni motivati, diligenti e puntuali, altri che rispetto al I quadrimestre risultano essere nettamente migliorati, anche nella gestione di materiale e creazione di mappe. Altri allievi invece risultano deboli, con grandi lacune...”*

Al termine dell'Anno Scolastico si conta una sospensione.

Lo scrutinio finale emette i seguenti riscontri:

- 1 alunno ritirato nel 1° quadrimestre;
- 1 alunno non ammesso allo scrutinio finale poiché ha superato il tetto massimo di ore di assenza del 25% previsto dal DPR 122/09 art. 14 comma 7, per la validità dell'anno scolastico;
- 9 allievi concludono l'anno conseguendo risultati positivi in tutte le discipline;
- 4 allievi terminano con l'esito sospeso;
- 2 allieve non vengono ammesse all'anno successivo.

Dei 4 allievi con esito sospeso, 3 superano l'anno scolastico dopo lo svolgimento delle prove di recupero di fine Agosto 2024, mentre un alunno non si presenta alle prove di recupero senza presentare apposita documentazione medica

Nell'Anno Scolastico in corso la classe è composta da 14 alunni, 10 maschi e 4 femmine. Ai 12 allievi che hanno superato l'anno scolastico 2023/24 si sono aggiunti 2 allievi che ripetono l'anno precedente. Nel complesso gli allievi presentano percorsi scolastici differenti: alcuni sono stati inseriti in classe quarta provenienti da enti di Formazione Professionale, alcuni sono ripetenti, altri hanno seguito regolarmente il percorso presso l'I.I.S. Federico Albert a partire dalla classe prima.

Sono presenti 4 allievi con Bisogni Educativi Speciali, di cui:

- 2 allievi con certificazione ai sensi della L. 104/92 per i quali è stato redatto apposito PEI
- 3 allievi con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, per il quale, sulla base della documentazione pervenuta, è stato predisposto apposito PDP

Come si evince dal verbale del Consiglio di Classe n.1 del 21 Ottobre 2024, i docenti descrivono così la classe: *"In generale la classe risulta apatica: gli allievi non disturbano il regolare svolgimento delle lezioni, tuttavia si dimostrano poco partecipativi e sono poco propensi ad interagire con i docenti"*. La classe risulta passiva e non interagisce durante lo svolgimento delle lezioni. Alcuni allievi, già nel primo mese di scuola, hanno riportato un elevato numero di ore di assenza. Si segnalano, da parte di alcuni allievi, continue entrate posticipate e uscite anticipate. Diversi allievi risultano insufficienti in molte materie.

In seguito allo scrutinio del primo trimestre, avvenuto in data 17 Gennaio 2025, solamente 3 allievi risultano avere conseguito risultati positivi in tutte le discipline.

Dal verbale del Consiglio di Classe n.5 del 6 Marzo 2025 si evince:

- La necessità di convocare un Consiglio di Classe Straordinario in quanto un'alunna ha riportato 3 annotazioni disciplinari e numerose annotazioni generiche. L'allieva, in seguito al CDC Straordinario, riporta una sospensione.
- 2 alunni hanno un numero di ore di assenza che al momento supera il tetto massimo del 25% previsto dal DPR 122/09 art. 14 comma 7, per la validità dell'anno scolastico;
- dal punto di vista didattico la metà degli alunni della classe riporta numerose e gravi insufficienze.
- Permane l'abitudine di alcuni allievi nell'effettuare continue entrate posticipate e uscite anticipate. Questa abitudine diffusa impedisce a questi allievi di recepire le lezioni nella loro globalità ed è il motivo principale per cui si riscontrano così tante insufficienze.
- Molti allievi mostrano un atteggiamento superficiale nei confronti della scuola, del tutto inappropriato a circa 3 mesi dall'Esame di Maturità.

In seguito a questa situazione allarmante, emersa nel Cdc di Marzo, il corpo docente, di comune accordo con il Dirigente Scolastico, ha deciso di intervenire in questa maniera:

- Il D.S. è intervenuto in prima persona sia parlando con i rappresentanti di classe degli alunni durante il Cdc, sia recandosi in classe nei giorni successivi per esporre le criticità emerse nel Cdc e spronare gli allievi ad un deciso cambio di atteggiamento
- Il coordinatore di classe e tutti gli altri docenti hanno dedicato del tempo, nelle prime lezioni utili, al dialogo con gli alunni spiegando loro che l'atteggiamento disinteressato verso diverse materie da parte di circa metà degli allievi, abbinato ai continui ingressi posticipati e uscite anticipate, non hanno fatto altro che danneggiare gli allievi stessi e rischiano di precludere la loro ammissione agli Esami di Maturità.

In sintesi la classe negli ultimi 3 anni, in seguito ai vari cambiamenti di composizione avvenuti nel tempo, si è unita dal punto di vista delle relazioni comportamentali. Tuttavia rimane frazionata in due compartimenti ben distinti: circa metà classe partecipa con impegno e risultati didattici buoni o ottimi, mentre l'altra metà classe mostra scarsa e incostante partecipazione con conseguenti risultati insufficienti.

Si rimanda alle tabelle successive, per meglio comprendere il cammino storico della classe, e alle relazioni dei diversi docenti per inquadrare, disciplina per disciplina, i caratteri di una classe che ha visto, nel tempo, un grosso miglioramento nelle relazioni interpersonali tra allievi e tra allievi e docenti, mentre ha mostrato una disomogeneità nel percorso di crescita didattico dei singoli allievi.

4. STORIA DELLA CLASSE

4.1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

Materia	3° anno	4° anno	5° anno
DTA	Villareale Francesca	Francisetti Ciantella Ilva	Salvino Sonia
Francese	Casassa Paola	Casassa Paola	Casassa Paola
Inglese	Puggioni Sveva	Puggioni Sveva	Puggioni Sveva
IRC	Ravalli Giovanni	Ravalli Giovanni	Proietto Francesca
Italiano	Martucci Roberta	Martucci Roberta	Martucci Roberta
Laboratorio di Accoglienza	Pitari Valentina	Pitari Valentina	Pitari Valentina
Laboratorio di Cucina	D'Amico Giuseppe	D'Amico Giuseppe	D'Amico Giuseppe
Laboratorio di Sala e Vendita	Caviolo Enrico	Caviolo Enrico	Caviolo Enrico
Matematica	Oggero Gianluigi	Oggero Gianluigi	Oggero Gianluigi
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vitale Matteo Emanuele	Baffa Giuseppina	Baffa Giuseppina
Scienze Motorie	De Vita Davide	De Vita Davide	De Vita Davide
Sostegno	Piazza Stefania	Piazza Stefania	Piazza Stefania
Sostegno	Valfrè Francesco	Valfrè Francesco	Valfrè Francesco
Storia	Martucci Roberta	Martucci Roberta	Martucci Roberta

4.2 STUDENTI

Anno di corso	Inizio anno				Fine anno			
	Da formazione professionale	Da classe precedente	Ripetenti	Totale	Promossi		Non promossi	Ritirati/non frequentanti
					Con debito	Senza debito		
3°	0	17	0	17	3	13	1	0
4°	4	13	0	17	3	9	3	2
5°	0	12	2	14				

4.3 RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DEL TERZO ANNO

	N° studenti ammessi alla classe successiva: 16			
Materia	N° allievi con valutazione fra 8 e 10	N° allievi con valutazione pari a 7	N° allievi con valutazione pari a 6	N° allievi con debito formativo superato a fine Agosto
DTA	7	6	3	0
Educazione Civica	7	7	2	0
Francese	5	3	8	0
Inglese	5	1	9	1
IRC				
Italiano	1	8	6	1
Laboratorio di Accoglienza	2	10	4	0
Laboratorio di Cucina	2	9	5	0
Laboratorio di Sala e Vendita	6	6	4	0
Matematica	2	4	8	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	5	7	0
Scienze Motorie e Sportive	13	2	1	0
Storia	4	6	5	1

4.4 RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DEL QUARTO ANNO

	N° studenti ammessi alla classe successiva: 12			
Materia	N° allievi con valutazione fra 8 e 10	N° allievi con valutazione pari a 7	N° allievi con valutazione pari a 6	N° allievi con debito formativo superato a fine Agosto
DTA	5	5	2	0
Educazione Civica	7	4	1	0
Francese	6	2	4	0
Inglese	5	3	4	0
IRC				
Italiano	1	9	2	0
Laboratorio di Accoglienza	4	6	2	0
Laboratorio di Cucina	0	7	5	0
Laboratorio di Sala e Vendita	5	2	3	2
Matematica	2	2	6	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	2	1
Scienze Motorie e Sportive	12	0	0	0
Storia	8	2	2	0

5. ATTIVITÀ DIDATTICHE PROGRAMMATE E REALIZZATE CON LA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/25

5.1 OBIETTIVI COMUNI A TUTTE LE AREE DISCIPLINARI

- Ampliamento delle conoscenze in un'ottica interdisciplinare in vista dell'esame di Stato
- Sviluppo di un corretto metodo di lavoro e della capacità di condurre una ricerca
- Consolidamento e ampliamento della capacità comunicativa sotto i seguenti aspetti:
 - Comprensione dei messaggi ricevuti nei vari codici in cui si esprimono e nelle componenti specifiche di sottocodice
 - Produzione di atti comunicativi linguistici efficaci e corretti sia orali che scritti tanto in italiano quanto nelle lingue straniere studiate, dimostrando l'acquisizione di un lessico sempre più ampio e preciso, adeguato alla complessità dei contenuti appresi
 - Sviluppo dello spirito critico e della capacità di ragionamento da applicare nei confronti dei messaggi provenienti da diverse fonti
 - Apertura verso gli stimoli esterni e disponibilità alla valorizzazione dei contributi che provengono dal contesto socioculturale
 - Maturazione della disponibilità al dialogo, alla discussione e al rispetto delle idee altrui
 - Sviluppo della capacità di autovalutazione

5.2 AREA PROGETTUALE/PERCORSI INTERDISCIPLINARI/UDA

UDA

Nel presente Anno Scolastico sono state svolte n. 2 UDA:

- La prima, dal titolo "Il made in Italy nel mondo" è stata sviluppata nel primo trimestre (Ottobre-Novembre-Dicembre 2024).
- La seconda, dal titolo "Essere cittadini d'Europa", nel pentamestre successivo (Gennaio-Febbraio-Marzo-Aprile-Maggio 2025).

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	MADE IN ITALY NEL MONDO
Materie coinvolte nell'UDA	<i>Scienza degli alimenti, Lingua Inglese, Lingua Francese, Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita, Matematica.</i>
Utenti destinatari	<i>Classe 5</i>
Compito/Prodotto	<i>Presentazione in PowerPoint, Padlet, E-Book, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio)</i>

● Competenze target ● Competenze di cittadinanza	Competenze asse dei linguaggi ● Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. ● Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, operativi e per la creazione di un glossario. ● Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Competenze di cittadinanza ● Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. - Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate. ● - Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. COMPETENZE DELLE DISCIPLINE AFFERENTI - ASSE LINGUISTICO – Allegato 1 Area Generale ● Competenza n. 2 - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali ● Competenza n. 4 - Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. ● Competenza n. 5 - Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro ● Competenza n. 6 - Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali ● Competenza n. 7 - Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
---	---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	ESSERE CITTADINI D'EUROPA
Coordinatore	
Materie coinvolte nell'UDA	<i>Diritto e tecniche amministrative, Scienza degli alimenti, Lingua Inglese, Lingua Francese, Letteratura italiana, Storia, Educazione civica</i>
Utenti destinatari	<i>Classe 5</i>
Compito/Prodotto	<i>Presentazione in PowerPoint, Padlet, E-Book, con Compito di Realtà (Realizzazione di una Esercitazione Pratica in Laboratorio), Debate, Sondaggio scolastico su interesse di giovani per politica e/o OGM</i>
• Competenze target • Competenze di cittadinanza	Competenze asse dei linguaggi • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali • Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro • Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete Competenze asse storico-sociale • Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali • Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo • Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Competenze asse scientifico-tecnologico • Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Competenze asse matematico

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

Competenze di cittadinanza

- **1 - Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.
- **3 - Comunicare e comprendere:** messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) o rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).
- **5 - Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- **7 - Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- **8 - Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

5.3 ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

- Progetto Grana Padano: incontro della durata di 2 ore in data mercoledì 30 Ottobre 2024.
- Uscita didattica a Pollenzo in data 21 Novembre 2024. Al mattino visita all'Università delle Scienze Gastronomiche a Pollenzo, al pomeriggio visita del WiMu (Museo del Barolo) a Barolo.
- Uscita didattica a Lugano in data venerdì 13 Dicembre 2024. Al mattino visita al Suisse Diamond Hotel e alla fabbrica/museo del cioccolato Alprose a Caslano. Al pomeriggio giro turistico per Lugano con visita ai mercatini di Natale con prodotti locali.
- Donazione del sangue: 1 incontro informativo di 90 minuti, con gli esperti e i volontari dell'associazione Fidas e in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Motorie, in data 15 Gennaio 2025. Successivamente, in data 23 Gennaio 2025 gli studenti che hanno comunicato la volontà di donare il sangue hanno preso parte alla donazione presso l'autoemoteca presente di fronte all'Istituto Scolastico.
- In occasione del Giorno della Memoria, in data mercoledì 5 Febbraio 2025, uscita didattica al Conservatorio di Milano. Al mattino si è svolto l'incontro con le sorelle Bucci, al pomeriggio visita al Memoriale della Shoah.
- 1 incontro di 2 ore in data 4 Giugno 2025 con la dott.ssa Marzullo sul tema: l'alimentazione come prevenzione

5.4 PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ CULTURALI, SPORTIVE, RICREATIVE

La classe nel presente Anno Scolastico ha preso parte alle seguenti attività:

- Incontro con l'autore Marco Magnone presso Lanzo Incontra in data 24 Ottobre 2024.
- Spettacolo teatrale matematico e conferenza "Albergo Infinito 3.0": incontro della durata di 2 ore in data 5 Novembre 2024. L'attività ha avuto come obiettivo far conoscere la teoria dei grafi in modo originale e divertente. Una teoria matematica elaborata nel secolo scorso che sorprende per la sua applicabilità a situazioni reali in moltissimi campi che vanno dai programmi informatici, ai navigatori satellitari e molte altre tecnologie oggi utilizzate.
- Viaggio d'istruzione a Palermo dal 17 al 20 Febbraio 2025: visita alla città ed esperienze d'indirizzo
- Rafting ad Aymaville: uscita didattica di 1 giorno, in data giovedì 29 Maggio 2025, presso il centro Rafting Republic di Aymaville. Gli alunni hanno la possibilità di effettuare una discesa fluviale sulla Dora Baltea per vivere l'esperienza di una giornata avventurosa in sicurezza, immersi nella natura.
- Progetto fitness: 4 incontri della durata di 2 ore ciascuno, presso la palestra Body Power di Lanzo Torinese. Gli incontri si sono svolti in data 08/04, 15/04, 29/04 e 6/05 durante le ore di Scienze Motorie e Sportive. Il fine è stato quello di far conoscere agli allievi e approcciare le seguenti attività: pilates, boxe, calisthenics, sala pesi.

6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – PCTO - EFFETTUATI NEL CORSO DEL TRIENNIO

Il progetto PCTO “Lavorando si impara” permette, attraverso l'introduzione della metodologia didattica del Learning by doing (dal quale il progetto prende il nome), di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo studenti, insegnanti e aziende; l'esperienza in prima persona diventa quindi un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

La classe ha svolto alcune ore PCTO durante il terzo anno, non solo effettuando un periodo di alternanza scuola lavoro in azienda, ma svolgendo anche un corso di sicurezza specifica del settore alberghiero e ristorativo per n. 8 ore. La classe, inoltre, particolarmente vivace, è stata coinvolta nel progetto di Masterclass Ho.re.ca. promosso da Ja Italia e Coca Cola (svolto in modalità on line) e nel progetto Idee in azione (simulazione di impresa e autoimprenditorialità) promosso da Junior Achievement. Questo progetto agevolava lo sviluppo di un set di competenze imprenditoriali (es. lavoro di gruppo, risoluzione di problemi, pianificazione, comunicazione in pubblico, etc.) e di competenze di cittadinanza attiva, utili per la comprensione di problematiche sociali e ambientali, fondamentali per tutti i giovani indipendentemente dai loro interessi lavorativi futuri. Nel corso del quinto anno, inoltre, gli allievi hanno partecipato ad una degustazione guidata verticale del Grana Padano, tenuta da un referente del Consorzio Tutela Grana Padano e ad una serie di incontri con Camera di Commercio Torino su argomenti di settore (etichettatura e “Food defence”).

In ottica di orientamento e Pcto alcuni allievi hanno seguito il corso in modalità asincrona tenuto da Synergie Italia sulla redazione del CV.

Cinque allievi hanno inoltre partecipato al PON PCTO a Cipro per un totale di 60 ore di alternanza scuola - lavoro. questo modulo prevede l'obbligo di seguire un corso di inglese con un'insegnante madrelingua per n. 60 ore prima della partenza.

Durante il viaggio d'Istruzione sono state svolte attività di PCTO (visita cantina Florio, visita alle saline, cooking class presso scuola di cucina Be Chef e visita Villa Igiea *****).

Le attività svolte in azienda prevedono la compilazione, da parte del tutor aziendale, di una scheda di valutazione.

La tabella relativa alle ore svolte è riportata nell'allegato D.

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La disciplina è trasversale per tutte le discipline. Nel corso degli A.S. 2023-24 e 2024-25 è stata affrontata come da programmazioni in allegato. Il percorso è inserito in gran parte nelle UDA multidisciplinari sopra elencate.

7.1 TEMPI E PERIODO DI REALIZZAZIONE

Macroarea	Numero ore svolte	Periodo
Costituzione	16	Anno scolastico 2023-24
	23	Anno scolastico 2024-25
Sviluppo sostenibile	22	Anno scolastico 2023-24
	43	Anno scolastico 2024-25
Cittadinanza digitale	2	Anno scolastico 2023-24
	2	Anno scolastico 2024-25

7.2 COMPETENZE GENERALI

- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri correlato alle Cittadinanze.
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio politico (e di quello economico) per orientarsi nel tessuto culturale ed associativo (e in quello produttivo) del proprio territorio.
- Comprendere il linguaggio e la logica interna della disciplina, riconoscendone l'importanza perché in grado di influire profondamente sullo sviluppo e sulla qualità della propria esistenza a livello individuale e sociale, applicandola in modo efficace con autonomia e responsabilità a scuola come nella vita.

7.3 COMPETENZE OPERATIVE

- Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui si è titolare;
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline;
- Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale;
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale;
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.

7.4 EDUCAZIONE CIVICA - ANNO SCOLASTICO 2023-2024

UdA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

Tematica: Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

Competenze attese: Comprendere ed essere in grado di applicare i principi della sostenibilità: economica, sociale ed ecologica

Periodo: 1° quadrimestre/2° quadrimestre

DISCIPLINA	CONTENUTI	ORE PREVISTE (almeno 10 ore)	AFFERENZA ALLE MACROAREE MINISTERIALI (Legge 92/2019)		
			Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale
Alimentazione e cucina	Agenda 2030: consumo e produzione responsabili	10		x	
Inglese	Sustainability and healthy food choices	3		x	
Francese	Sostenibilità alimentare	3		x	
TOTALE ORE		16			

ULTERIORI ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA

DISCIPLINA	CONTENUTI	ORE PREVISTE	AFFERENZA ALLE MACROAREE MINISTERIALI (Legge 92/2019)		
			Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale
Accoglienza	Il turismo accessibile	4		x	
Accoglienza	Whatsapp e turismo	2			x
Religione	Pena di morte: implicazioni etiche	6	x		
Italiano	Pena di morte e tolleranza	3	x		
Storia	Razzismo e pregiudizi	3	x		
Commissione di Ed. Civica	Primo soccorso	2	x		
Commissione di Ed. Civica	La bioetica in classe	2		x	
Commissione di Ed. Civica	Dipendenza da sostanze	2	x		
TOTALE ORE		24			

7.5 EDUCAZIONE CIVICA - ANNO SCOLASTICO 2024-2025

UdA INTERDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA					
Tematica: rispetto del territorio e valorizzazione del patrimonio					
Competenze: identificare i soggetti del territorio che operano per la tutela ambientale, lo sviluppo eco – sostenibile e per la tutela e valorizzazione delle eccellenze locali. Sviluppare l’attitudine a rispettare i beni comuni, sviluppare la passione per la bellezza del nostro territorio e del suo ricco patrimonio culturale					
Periodo: 1° quadrimestre/2° quadrimestre					
DISCIPLINA	CONTENUTI	ORE PREVISTE E PERIODO	AFFERENZA ALLE AREE MINISTERIALI (Legge 92/2019)		
			Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale
Accoglienza	La normativa turistica italiana, la classificazione in stelle e la differenza con la Hotelstars Union. Procedura per l'attribuzione delle stelle.	4 (pentamestre)		x	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Consumo sostenibile	3 (pentamestre)		x	
Inglese	Food security and food defence	6 (trimestre)		x	
Inglese	Promoting Italian food and drinks: promoting your area.	4 (pentamestre)		x	
Inglese	Food in a multicultural society	3 (pentamestre)	x		
Francese	Tutela identità ed eccellenze europee	12 (pentamestre)		x	
Accoglienza	Valorizzazione delle eccellenze internazionali. Le 7 meraviglie del mondo.	4 (trimestre)		x	

	Creazione di eventi enogastronomici				
Sala	Valorizzazione delle eccellenze nazionali e europee	6 (pentamestre)		x	
Storia	Dalla CEE alla UE	3 (pentamestre)	x		
TOTALE ORE		45			
ULTERIORI ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA					
DISCIPLINA	CONTENUTI	ORE PREVISTE E PERIODO	AFFERENZA ALLE AREE MINISTERIALI (Legge 92/2019)		
			Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale
Matematica	Presentazione del PCTO (con strumenti di Google o con PowerPoint).	2 (pentamestre)			x
DTA	Sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. TUSL, art. 46 del TUSL. Sicurezza e igiene alimentare.	7 (trimestre)	x		
Scienze Motorie e Sportive	Rafting ad Aymaville	2 (pentamestre)		x	
Commissione di Ed. Civica	Donazione del sangue	2 (pentamestre)	x		
Commissione di Ed. Civica	Altre attività legate all'alimentazione - dott.ssa Marzullo	2 (trimestre)	x		
Commissione di Ed. Civica	Incontro con le sorelle Bucci	6 (pentamestre)	x		
Commissione di Ed. Civica	Incontro di approfondimento sull'etichettatura a cura	2 (trimestre)		x	

	della dottoressa Cristina Giovannini Luca (circolare del 27 Settembre 2024, attività valida anche come PCTO)				
TOTALE ORE		23			

8. PERCORSO DI ORIENTAMENTO

L'orientamento è un processo volto a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative (Decr. Min. 328/2022 **Linee Guida per l'orientamento**).

La MISSIONE dell'Istituto è quindi:

- **mantenere ciascun alunno al centro** del percorso di orientamento promuovendo la consapevolezza della persona rispetto al proprio sviluppo e facilitando i processi di conoscenza di sé, di immaginazione, di progettazione
- far acquisire a tutti i ragazzi la capacità di compiere le scelte consapevoli, che valorizzano e gratificano ognuno di loro
- far acquisire a tutti i ragazzi l'uso di una corretta comunicazione per interagire in modo sereno e produttivo con gli altri in contesti scolastici, di vita e lavorativi

IL PIANO DI ORIENTAMENTO coinvolge:

- IL COLLEGIO DEI DOCENTI, al quale compete la progettazione dei percorsi di orientamento, inserito nel curriculum della scuola e esplicitato nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa PTOF;
- TUTTI I CONSIGLI DI CLASSE i quali hanno individuato i moduli di orientamento formativo di almeno 30 ore con il coinvolgimento di tutti i docenti di:
 - o didattica orientativa svolta da tutti i docenti nelle loro attività di insegnamento anche disciplinare;
 - o attività specialistiche di orientamento con l'eventuale presenza di esperti.
- L'ORIENTATORE, punto di riferimento unico per l'orientamento a livello scolastico, supporta i docenti nelle scelte dei percorsi di orientamento, alla luce dei dati territoriali e nazionali. Rappresenta il ponte di collegamento con l'università e le aziende.
- I DOCENTI TUTOR, i quali seguono individualmente gli studenti del triennio supportandoli secondo il progetto Orientamento di classe verso il raggiungimento delle competenze prefissate, riportano nell'e-portfolio dei ragazzi sulla piattaforma UNICA il percorso e il capolavoro di ciascuno studente. Si confrontano anche con le famiglie e si occupano infine dell'AUTOVALUTAZIONE, quale riflessione in chiave valutativa del raggiungimento delle otto competenze chiave di cittadinanza.

Di seguito il Piano svolto nella classe e le ore svolte:

8.1 ATTIVITÀ IN ORARIO CURRICOLARE

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	ORE
Rinforzare il metodo di studio	Didattica orientativa	classe	Tutti i docenti	Riflessione su cosa serve studiare le varie discipline, con un focus maggiore per le materie professionalizzanti	20
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Didattica orientativa	classe	Docente Storia	Sondaggi: -lo studio della storia oggi -le abitudini alimentari	2 ore
	Volontariato	Scuola	Commissione attività culturali	Partecipazione all'organizzazione delle attività solidali	1 ora
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Didattica orientativa	classe	Docente DTA	I requisiti dell'aspirante imprenditore. Formalità per l'avvio di un'impresa alberghiera.	3 ore
	Didattica orientativa	classe	Docente accoglienza	Simulazioni lavorative	3 ore
	Progetto Camera di commercio	classe	docenti, esperti esterni	Food defence	4
	Progetto Grana Padano	Scuola	Docenti, esperti esterni	Incontro informativo	2
	<i>Visita a saloni dell'orientamento /fiere</i>	Salone dell'orientamento - Torino	Orientatore e referenti esterni di università o corsi universitari, esperti del mondo del lavoro	Incontri orientativi per la presentazione di percorsi di studio universitari anche personalizzati Lavoro sulle competenze	6
Conoscere il territorio	Uscita didattica	Università del gusto di	Orientatore e referenti esterni di università o corsi universitari	Incontri orientativi per la presentazione di percorsi di studio universitari anche personalizzati	6

		Pollenzo		Lavoro sulle competenze	
	Uscita didattica	Lugano: Suisse Diamond Hotel	Docenti, esperti esterni	Visita guidata Interviste	4

8.2 ATTIVITÀ IN ORARIO CURRICOLARE

Conoscere il mondo del lavoro e dell'Università	Progetto Orientamento	Scuola	Orientatore e referenti esterni di università o corsi universitari, esperti del mondo del lavoro	Incontri orientativi	3 ore
---	-----------------------	--------	--	----------------------	-------

9. VERIFICHE E VALUTAZIONE

9.1 QUADRO RIASSUNTIVO DELLE VERIFICHE SOMMATIVE SVOLTE DURANTE L'ANNO PER TIPOLOGIA

MATERIA	N° verifiche orali	N° verifiche scritte	N° verifiche pratiche	Tipologie di prova usate
DTA	5			Quesiti risposta chiusa - Quesiti risposta aperta – Esercizi (validi per orale), Interrogazione breve e lunga.
Francese	7	5		Quesiti risposta chiusa, quesiti risposta aperta, comprensione del testo, ex grammaticali.
Inglese	6	5		Traduzione, Quesiti risposta chiusa, Quesiti risposta aperta, Esercizi, Test risposte chiusa e aperta
IRC	3			Interrogazione lunga, interrogazione breve
Italiano	5	5		Tema, Interrogazione lunga, Interrogazione breve
Laboratorio di Accoglienza			7	Quesiti risposta chiusa – Quesiti risposta aperta – Esercizi – Test risposte chiusa e aperta. Esercitazioni pratiche. Realizzazione presentazioni multimediali.
Laboratorio di Cucina		3	10	Domande a risposta breve- Esercitazione di laboratorio
Laboratorio di Sala e Vendita	4	6		Strutturate, relazione, tema, problema
Matematica	2-3	7		Esercizi - Test risposte chiusa e aperta
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	7		Tema, relazione
Scienze Motorie			6	Test motori
Storia		5		Interrogazione lunga, Interrogazione breve
Educazione Civica	2	4	3	Interrogazione lunga, interrogazione breve, presentazione prodotto multimediale

9.2 CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE:

- Quantità e qualità delle conoscenze acquisite
- Qualità dell'esposizione sia orale che scritta, con riguardo all'uso del linguaggio specifico di ogni disciplina
- Grado di sviluppo di competenze e capacità, quali capacità di analisi e sintesi, di operare collegamenti, di rielaborazione personale.

Il livello di sufficienza è stato concordato nella dimostrazione di una conoscenza generale dei concetti più importanti, insieme ad una capacità di esposizione semplice e sostanzialmente corretta. Si richiede che l'alunno sia in grado di eseguire compiti semplici e che sappia effettuare, pur con qualche difficoltà, operazioni di analisi e sintesi.

Per la valutazione finale si terrà conto anche dell'impegno dimostrato durante l'anno scolastico e della partecipazione alle diverse attività didattiche.

10. PARTECIPAZIONE STUDENTESCA ai sensi dello STATUTO

L'art. 2 comma 4 dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti (DPR del 24 giugno del 1998 n°249 e succ. modifiche) recita: *“Lo studente ha diritto alla partecipazione attiva e responsabile alla vita della scuola. I dirigenti scolastici e i docenti, con le modalità previste dal regolamento di istituto, attivano con gli studenti un dialogo costruttivo sulle scelte di loro competenza in tema di programmazione e definizione degli obiettivi didattici, di organizzazione della scuola, di criteri di valutazione, di scelta dei libri e del materiale didattico. [...]”*. La scuola, dunque, attraverso i progetti e le attività riferiti all'offerta formativa, incentiva lo studente a partecipare e a rendersi protagonista delle nuove esigenze educative e delle sue soluzioni. Tali tematiche, inoltre, prevedono il coinvolgimento delle famiglie degli studenti.

Nell'ottica, dunque, del raggiungimento degli obiettivi formativi che caratterizzano la scuola dell'autonomia, l'Istituto mette in atto un coinvolgimento consapevole e attivo di tutte le componenti della comunità scolastica all'interno dei percorsi didattici. In particolare gli alunni e le famiglie sono presenti nei consigli di classe e nel Consiglio di Istituto.

Gli alunni hanno dimostrato partecipazione attiva attraverso i seguenti progetti o iniziative nell'anno scolastico corrente (e nei precedenti):

- Assemblee di classe
- Assemblee d'Istituto (20 Gennaio 2023, 30 Aprile 2024, 10 Gennaio 2025, 16 Aprile 2025)
- Consigli di Classe ordinari e straordinari

11. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

DATA	ORA		DISCIPLINE	TIPOLOGIA
24/03/2025	8,00-14,00	Simulazione prima prova	Italiano	TIPOLOGIA A TIPOLOGIA B TIPOLOGIA C
25/03/2025	8,00-14,00	Simulazione seconda prova		

11.1 PRIMA PROVA

La simulazione proposta contiene esempi di tracce assegnati nei precedenti anni scolastici agli Esami di Stato. Sono state proposte due tracce per la tipologia A, tre tracce per la tipologia B e due tracce per la tipologia C.

Le prove sono state corrette tramite la griglia di valutazione elaborata dal Dipartimento. In allegato la prova completa e le griglie utilizzate (griglie approvate in dipartimento disciplinare il 5 febbraio 2025).

11.2 SECONDA PROVA

Nella simulazione è richiesta al candidato l'analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati. L'argomento scelto riguarda la predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. In particolare è stato richiesto al candidato di considerare le esigenze di coloro che seguono diete specifiche come la dieta vegetariana, vegana, senza glutine o altre diete speciali. Inoltre viene richiesto al candidato di considerare i contesti culturali e i modelli di ospitalità dei clienti, al fine di offrire un'esperienza di servizio personalizzata e soddisfacente.

Dopo aver seguito i vari punti della consegna, al candidato viene chiesto di:

- Rispondere a 3 domande di comprensione del testo (relative ai documenti introduttivi N1 e N2) creando un elaborato con produzione del testo.
- Continuare l'elaborato di cui al punto a), sulla base delle conoscenze che il candidato ha acquisito nel suo percorso di studi, seguendo una scaletta composta da 3 domande
- elaborare un menù per 4 persone celiache composto da antipasto, primo, secondo e dolce, utilizzando prodotti con certificazione europea.

Infine al candidato è stato richiesto di completare l'elaborato seguendo la scaletta tra uno dei due percorsi proposti.

In allegato il testo della prova e la griglia di valutazione utilizzata. (griglia/e approvata/e in dipartimento disciplinare il 28 Aprile 2025).

11.3 COLLOQUIO

Non sono previste simulazioni per la prova orale (colloquio). Tuttavia in ciascuna disciplina verranno dedicate le ultime lezioni per analizzare un materiale (un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema) utilizzando le conoscenze acquisite messe in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

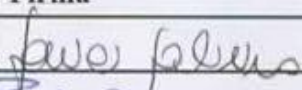
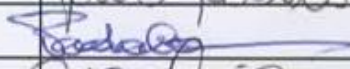
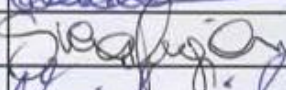
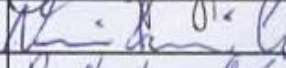
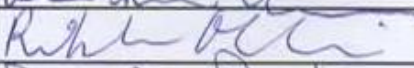
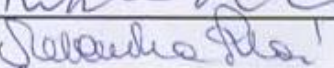
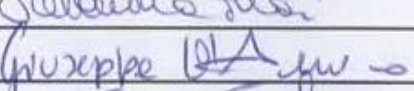
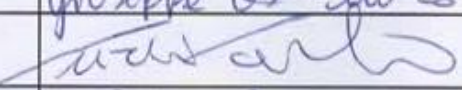
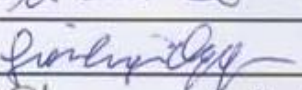
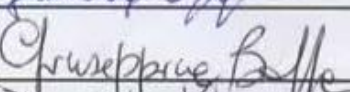
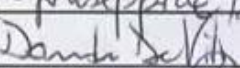
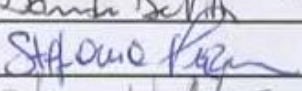
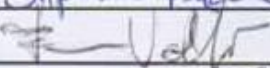
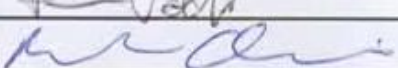
Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione.

12. ALLEGATI

- A. Le relazioni consuntive redatte da ogni singolo docente**
- B. I programmi svolti di ogni disciplina (compresa Ed. Civica)**
- C. La tabella relativa all'attribuzione del Credito Scolastico**
- D. La tabella ore svolte di PCTO**
- E. L'elenco degli allievi BES con relativi obiettivi di apprendimento e tipologia di misure compensative/dispensative utilizzate nelle prove**
- F. Allievi HC: PEI**
- G. Le tracce e le griglie di valutazione (anche per allievi BES) delle simulazioni delle varie prove**

Per il rispetto delle regole della privacy ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 679/2016 (di seguito G.D.P.R.) verrà pubblicato sul sito istituzionale il documento con esclusivamente gli allegati A e B. Gli altri allegati saranno successivamente resi disponibili alla commissione d'Esame.

13. IL CONSIGLIO DI CLASSE 5BEO

Materia	Insegnante	Firma
DTA	Salvino Sonia	
Francese	Casassa Paola	
Inglese	Puggioni Sveva	
IRC	Verani Felicioni Fabrizio	
Italiano	Martucci Roberta	
Laboratorio di Accoglienza	Pitari Valentina	
Laboratorio di Cucina	D'Amico Giuseppe	
Laboratorio di Sala e Vendita	Caviolo Enrico	
Matematica	Oggero Gianluigi	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Baffa Giuseppina	
Scienze Motorie	De Vita Davide	
Sostegno	Piazza Stefania	
Sostegno	Valfrè Francesco	
Storia	Martucci Roberta	

Lanzo Torinese, 14 maggio 2025



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



ALLEGATO A

LE RELAZIONI CONSUNTIVE REDATTE DA OGNI SINGOLO DOCENTE



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
 LICEO LINGUISTICO ESABAC
 LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
 ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
 Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5 BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE **Salvino Sonia**

MATERIA **Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	99
SVOLTE	81 (al 10/05/25)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	1
SVOLTE	10

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	x	Tema o problema	x	Esercizi	x
Interrogazione breve	x	Relazione		Altro: (specificare)	
Prove strutturate o semistrutturate	x	Questionario	x	Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Studio individuale	x

Per le classi IPSEO:

UDA:

1) UDA 1: La tutela delle identità e delle eccellenze europee ed extraeuropee.

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE:

- Gli obblighi legali e normativi dell'imprenditore
- Le leggi sulla privacy applicate all'attività ristorativa

- Le norme sulla sicurezza alimentare e le relative responsabilità
- Le caratteristiche specifiche dei contratti ristorativi
- Le responsabilità del ristoratore
- I sistemi di qualità e i marchi di qualità agroalimentari
- L'evoluzione del concetto di marketing e le forme di comunicazione
- L'importanza del marketing territoriale per le imprese ristorative
- Le fasi di un piano di marketing
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Le principali strategie di marketing mix e l'uso degli strumenti digitali
- La struttura e le fasi di un business plan

COMPETENZE:

- Comprendere e applicare gli obblighi legali degli imprenditori
- Applicare la normativa sulla privacy nel contesto ristorativo
- Valutare l'importanza delle normative sulla sicurezza alimentare
- Riconoscere e distinguere i contratti tipici dell'attività ristorativa
- Comprendere i sistemi di qualità e il loro impatto sulla gestione aziendale
- Utilizzare la terminologia giuridico-economica in modo appropriato
- Riconoscere l'evoluzione delle forme di marketing nel tempo
- Distinguere tra micromarketing e macromarketing
- Applicare gli obiettivi di marketing in diverse fasi del ciclo di vita del prodotto
- Sviluppare un piano di marketing per casi aziendali semplici
- Comprendere e redigere le diverse fasi di un business plan
- Compilare un business plan per una piccola impresa ristorativa a dati semplificati

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

- 9 ore: La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro. I rischi negli ambienti di lavoro. TUSL, art. 46 del TUSL. La sicurezza e l'igiene alimentare. Principi generali per la sicurezza alimentare: controlli integrati, piano di autocontrollo HACCP e sue fasi, tracciabilità, rintracciabilità (richiamo del prodotto), informazioni al consumatore (etichettatura).
- 1 ora: I ragazzi hanno altresì partecipato, in una delle ore di dta, ad un incontro di approfondimento sull'etichettatura a cura della Dott.ssa Cristina Giovannini Luca (Circ. n. 052 del 27 settembre 2024, attività valida anche come PCTO).

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	7
Voto da più di 6 a 8	57
Voto uguale a 6	
Voto meno di 6	35,7

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	x

Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Difficoltà relazionali tra gli alunni	x
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione (rara)	x
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Studio saltuario da parte di alcuni allievi	x
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale	x	Cooperative learning		Laboratorio Informatica – PC portatili	Laboratorio Enogastronomia
Lezione partecipata	x	Proiezione documenti visivi	x	Laboratorio Scienze	Laboratorio Accoglienza turistica
Flipped classroom		Role play		Aula LIM	Altro (<i>specificare</i>)
Lavori di gruppo				Laboratorio Sala	Altro (<i>specificare</i>)

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

- capacità di organizzazione dello studio
- conoscenza dei contenuti
- pertinenza delle risposte
- padronanza dei mezzi espressivi
- capacità di applicazione delle conoscenze

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- comprensione del testo
- organizzazione dei contenuti
- corretta applicazione delle conoscenze

La valutazione finale si basa comunque sui risultati delle verifiche sommative, sui progressi rispetto alla situazione di partenza, sulla partecipazione al lavoro scolastico e sul raggiungimento degli obiettivi fissati.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Il clima con la classe è risultato armonioso, improntato alla cooperazione e gradevole. La frequenza, eccetto pochi casi, è stata assidua. La risposta alle attività proposte ha evidenziato tre tipologie comportamentali: un piccolo nucleo partecipativo, che ha accolto la proposta didattica con interesse e curiosità, un altro piccolo gruppo decisamente meno interessato che ha risposto con una scarsa partecipazione alle lezioni, ed un gruppo, ancora, completamente disinteressato che ha richiesto

frequenti richiami all'attenzione e che è intervenuto solo se molto sollecitato. Dal punto di vista didattico la classe ha raggiunto le competenze essenziali e gli obiettivi didattici programmati, ovviamente con risultati assai diversificati che riflettono sia il diverso livello di preparazione iniziale degli studenti sia l'attenzione prestata in classe e l'impegno dedicato allo studio della materia. In alcuni casi lo studio è stato concentrato a pochi giorni prima della prova di verifica. Per le ragioni sopra citate la presentazione degli argomenti ha richiesto, in alcuni casi, tempi più lunghi e non è stata svolta in maniera approfondita.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Lanzo Torinese, 10/05/2025

La Docente
Sonia Salvino



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
 LICEO LINGUISTICO ESABAC
 LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
 ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
 Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE Prof. DE VITA DAVIDE
MATERIA Educazione Civica

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	56
SVOLTE	59 (al 15 Maggio 2025)

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga	x	Tema o problema		Esercizi	x
Interrogazione breve	x	Relazione		Prove pratiche	
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	x

Per le classi IPSEOA:

UDA:

Uda 1: Il made in Italy nel mondo

Uda 2: Essere cittadini d'Europa

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

CONOSCENZE: come da modello di programmazione di Educazione Civica

COMPETENZE: come da modello di programmazione di Educazione Civica

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	28,6 %
Voto da più di 6 a 8	64,3 %
Voto uguale a 6	7,1 %
Voto meno di 6	0 %

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (crocettare)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	x
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	

METODOLOGIE ADOTTATE (crocettare le relative caselle)					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica – PC portatili	x	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		Videolezioni	
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala		Classroom	x
Aula LIM	x	Laboratorio Accoglienza turistica	x	Altro (specificare)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA**CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:**

- Capacità di organizzare lo studio;
- Conoscenza dei contenuti;
- Pertinenza delle risposte;

- Padronanza di linguaggio e di esposizione
- Capacità di collegamenti disciplinari;
- Collegamenti intradisciplinari e interdisciplinari

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- Comprensione del testo;
- Organizzazione dei contenuti;
- Corretta applicazione delle conoscenze;
- Abilità nella risoluzione di situazioni non ripetitive;
- Questionari a risposta multipla (vero o falso);
- Stesura di una relazione.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

È stata data grande importanza ai concetti di cittadinanza, sostenibilità e sicurezza alimentare. Ci si è concentrati sui nuclei fondamentali delle tematiche affrontate, privilegiando il contenuto rispetto alla grammatica e cercando al contempo di consigliare gli alunni sul metodo di studio più opportuno. Le competenze che si è mirato a rafforzare sono le seguenti: imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare; agire in modo autonomo e responsabile; individuare collegamenti e relazioni; acquisire e interpretare l'informazione.

Gli obiettivi di apprendimento, le competenze e le conoscenze fondamentali sono state conseguite.

Lanzo Torinese, 15 Maggio 2025

Il Docente

Davide De Vita



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE **CASASSA PAOLA**

MATERIA **Lingua Francese**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	99
SVOLTE	72

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA, ORIENTAMENTO SVOLTE:

PROGRAMMATE	5
SVOLTE	12

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	Esercizi
Interrogazione breve	X	Relazione	Altro (<i>specificare</i>)
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario	Altro (<i>specificare</i>)

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

UDA :

- 1) Essere cittadini in Europa
- 2) Made in Italy nel mondo

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE:

- Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale (descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori.
- Strutture grammaticali avanzate della lingua, sistema fonologico, ritmo e intonazione della frase, ortografia e punteggiatura.
- Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi complessi scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera letteraria, sociale o l'attualità.
- Lessico e fraseologia idiomatica frequenti relativi ad argomenti di vita quotidiana, sociale o d'attualità e tecniche d'uso dei dizionari, anche multimediali; varietà di registro.
- Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi complessi e coerenti, caratteristiche delle diverse tipologie (lettere informali, descrizioni, narrazioni, ecc.) strutture sintattiche e lessico appropriato ai contesti.

COMPETENZE:

Nel triennio di corso il docente persegue, nella propria azione didattica ed educativa, l'obiettivo prioritario di far acquisire allo studente le competenze attese a conclusione dell'obbligo di istruzione, di seguito richiamate:

utilizzare una lingua straniera per scopi comunicativi ed operativi • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi L'articolazione dell'insegnamento di "Lingua inglese" in conoscenze e abilità, riconducibili, in linea generale, al livello B2 del QCER 4, è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe. Il docente definisce e sviluppa il percorso d'apprendimento in modo coerente con l'indirizzo di studio, consentendo agli studenti, attraverso l'utilizzo costante della lingua straniera, di fare esperienze concrete e condivise di apprendimento attivo, nonché di comunicazione ed elaborazione culturale. Il docente individua, a tali fini, gli strumenti più idonei, inclusi quelli multimediali e interattivi. Gli studenti vengono guidati, anche nel confronto con la lingua madre, all'uso progressivamente consapevole delle strategie comunicative per favorire il trasferimento di competenze, abilità e conoscenze, tra le due lingue e facilitare gli apprendimenti in un'ottica di educazione linguistica e interculturale.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Violenza a 360 gradi

Shoah

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	14,2
Voto da più di 6 a 8	57,3
Voto uguale a 6	21,4
Voto meno di 6	7,1

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	

Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	X
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	X
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	X
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni	
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

- espressione coerente con il contesto richiesto
- espressione il più possibile corretta dal punto di vista grammaticale
- espressione il più possibile corretta dal punto di vista delle scelte semantiche
- pronuncia e scioltezza

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- correttezza grammaticale
- studio del lessico
- uso delle nozioni e delle funzioni in contesti differenziati

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	Uscita a Milano al Conservatorio Giuseppe Verdi per incontro con sorelle Bucci e memoriale della Shoah

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe si presenta scolarizzata; alcuni allievi mancano delle nozioni di base di educazione e rispetto delle regole. La classe si presenta interessata alla materia seppur taluni presentino notevoli difficoltà e lacune nella lingua sia scritta che parlata. Il lavoro svolto è stato regolare, sebbene rallentato da innumerevoli assenze e ingressi posticipati di alcuni allievi.

Lanzo Torinese, 15/05/2025

La Docente

CASASSA Paola



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
 LICEO LINGUISTICO ESABAC
 LICEO DELLE SCIENZE UMANE - LICEO ECONOMICO SOCIALE
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
 ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 - LANZO TORINESE (TO) - 10074 tel. 0123/29191 -
 Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCENTE **Puggioni Sveva**

MATERIA **Lingua inglese**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	66
SVOLTE	56

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	9
SVOLTE	9

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	x	Tema o problema		Esercizi	x
Interrogazione breve	x	Relazione		Traduzioni	x
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario	x	Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero – corsi PNRR	x	Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

UDA:

2) Essere cittadini d'Europa

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE:

- Understanding topics related to food security and food defence
- Getting information about sustainability in the food supply chain
- Understanding topics related to food contamination and food poisoning
- Understanding topics related to food safety

- Getting information about hygiene
- Getting information about food-borne illness prevention guidelines
- Learning about good food hygiene practice
- Understanding topics related to food or working environment
- Getting information about the requirements of the customers
- Understanding topics related to lifestyles and healthy diets
- Describing and comparing different types of diets
- Learning about the functions of food, overweight and obesity
- Getting information about food allergies and intolerances
- Understanding short texts about different religious eating and drinking patterns
- Dealing with different dietary laws related to specific religious restrictions
- Getting information about alcohol consumption and health risks
- Speaking about and discussing about travel habits and experience

COMPETENZE:

- Being aware of sustainable practices at work
- Being aware of eco-friendly measures and “green” eating patterns
- Speaking about and discussing specific topics and issues
- Describing how to be and live “green”
- Making the right choices in specific contexts
- Being aware of hygiene at work
- Being aware of the responsibility to serve safe food
- Being aware of the dangers that can compromise the healthiness of a food
- Making informed purchases through critical label analysis
- Being able to promote your area
- Understanding short texts related to marketing
- Getting information about promoting
- Being able to cope with people suffering from allergies and intolerances
- Making the right choices in specific contexts: providing “free-from” recipes and allergy-free cuisine for food-sensitive people
- Planning responsible menu suggestions considering religious eating patterns and lifestyle diet-related needs
- Being able to answer questions about your travel habits and experience
- Applicare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi, operativi e per la creazione di un glossario
- Capacità di creare collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Imparare ad imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire e interpretare l’informazione

TEMATICHE TRATTATE NELL’INSEGNAMENTO DELL’EDUCAZIONE CIVICA

- Food security and food defence
- Sustainability

- Farm-to-fork/zero km food
- Food contaminants
- Food safety

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	29
Voto da più di 6 a 8	7
Voto uguale a 6	43
Voto meno di 6	21

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	x
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale		Laboratorio Informatica – PC portatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Consegne per casa	x
Aula LIM	x	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

- Partecipazione costante alle lezioni
- Capacità di esprimersi in modo chiaro e coerente
- Conoscenza dei contenuti
- Correttezza morfo-sintattica
- Lessico appropriato

- Pronuncia e *fluency*
- Controllo appunti ed esercitazioni propedeutici alla valutazione sommativa
- Capacità di fare collegamenti e rimandi
- Impegno profuso nel corso dell'anno

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- Partecipazione costante alle lezioni
- Comprensione del testo
- Correttezza formale (ortografia, grammatica, sintassi e punteggiatura)
- Capacità di elaborazione (capacità di rielaborare le informazioni, espandere il contenuto, esprimere un'opinione personale e utilizzare un linguaggio adeguato)
- Conoscenza dei contenuti
- Controllo appunti e compiti scritti propedeutici alla valutazione sommativa

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali	
Progetti	
Stage	

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Il rapporto con la classe è stato disteso, collaborativo e piacevole; nonostante essa abbia subito – a partire dal quarto anno - importanti rimescolamenti a livello di iscritti, ciò non ha impedito di procedere con la programmazione. Non sono mancate difficoltà a causa di considerevoli lacune pregresse di una buona parte degli allievi, soprattutto a livello grammaticale; a questo proposito, si è deciso di concentrarsi maggiormente sulla microlingua, semplificando quanto possibile i concetti più complessi e reiterando quelli più importanti. Si è quindi data maggiore importanza al contenuto rispetto alla forma, soprassedendo sulle incertezze grammaticali a favore della competenza settoriale di indirizzo. Gli obiettivi di apprendimento, le competenze e le conoscenze fondamentali sono state conseguite. Un ristretto gruppo di studenti ha raggiunto, complice anche una spiccata propensione personale per la lingua, un livello eccellente; la restante parte della classe si distanzia considerevolmente, raggiungendo un livello sufficiente o quasi sufficiente.

Per la programmazione dettagliata del lavoro svolto, si rimanda all'apposito documento allegato.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Essendo l'insegnamento della lingua inglese affrontato soltanto per due ore a settimana nel corso di tutto il triennio, è risultato da subito impegnativo riuscire a svolgere dettagliatamente tutta la programmazione stilata a settembre; pertanto, si è cercato di concentrarsi sui nuclei fondamentali delle tematiche affrontate, privilegiando il contenuto rispetto alla grammatica e cercando al contempo di consigliare gli alunni sul metodo di studio più opportuno, in modo da trarre il meglio dal poco tempo a disposizione. Quest'anno, in particolare, essendo l'orario concentrato tra lunedì e mercoledì,

si è dovuto procedere in modo serrato con il programma, e questo per sopperire ai numerosi ponti festivi e altre importanti incombenze che inevitabilmente hanno ridotto il tempo in classe, andando a limare il già esiguo monte ore. Gli allievi sono stati in generale collaborativi, fattore che ha contribuito a compensare il poco tempo a disposizione.

Lanzo Torinese, 05/05/2025

La Docente
Puggioni Sveva



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE: 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE FABRIZIO VERANI FELICIONI

MATERIA IRC

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	33
SVOLTE	28 (previsione per la fine delle lezioni)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	2
SVOLTE	2

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (crocettare le relative caselle)

Interrogazione lunga		Tema o problema	X	Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione	X	Altro (specificare)	
Prove strutturate o semi-strutturate		Questionario		Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (crocettare le relative caselle)

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare (anche in DAD)	X
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

CONOSCENZE

- Ruolo della religione nella società contemporanea.
- Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti.
- Da una "cultura dello scarto" ad una cultura della vita
- L'insegnamento della Chiesa sulla vita il matrimonio e la famiglia e vocazione

COMPETENZE

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita.

- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con
- quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
- Il Magistero della Chiesa su aspetti sociali, economici e tecnologici

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

- Le dipendenze: Comunità Cenacolo

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	100%
Voto da più di 6 a 8	
Voto uguale a 6	
Voto meno di 6	

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	X
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>crocettare le relative caselle</i>)					
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica	X	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni	
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala		DDI Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

- EFFICACIA COMUNICATIVA
- INTERAZIONE

- LESSICO
- CONTENUTI

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- CONTENUTI

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE:

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE <i>(completare)</i>	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali on line	
Progetti	
Stage	
Altro <i>(specificare)</i>	

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Il clima all'interno della classe è positivo, sia per quanto riguarda i rapporti tra studenti e sia per quanto riguarda le relazioni con gli insegnanti con i quali gli alunni cercano costantemente, in maniera educata, dialogo e confronto.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Lanzo Torinese, 13/05/2025

Il Docente

Fabrizio Verani Felicioni



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
 LICEO LINGUISTICO ESABAC
 LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
 ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
 Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE **Roberta Martucci**

MATERIA **Lingua e letteratura italiana**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	132
SVOLTE	112*

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	6
SVOLTE	22*

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di ORIENTAMENTO SVOLTE:

PROGRAMMATE	6
SVOLTE	25*

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	X	Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione		Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate		Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero – corsi PNRR	x	Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE:

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale

- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio; strumenti e metodi di documentazione per l'informazione tecnica.
- Fonti dell'informazione e della documentazione

COMPETENZE:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua Italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali.

TEMATICHE – ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

Didattica orientativa per consolidare il metodo di studio, informazioni sul percorso post-diploma

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	7*
Voto da più di 6 a 8	57*
Voto uguale a 6	7*
Voto meno di 6	29*

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	x
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	x
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica – PC portatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata		Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala		Classroom	x
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Esposizione – Approfondimento delle conoscenze – Concetti-chiave – Collegamenti disciplinari

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

Griglie di valutazione dell'Esame di Stato.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe si mostra più coesa rispetto agli anni precedenti. Benchè non vi sia particolare interesse per la materia, gli allievi risultano essere maggiormente coinvolti negli argomenti di loro interesse e mostrano un'adeguata disciplina nel seguire in maniera costante le lezioni.

Lanzo Torinese, 10 maggio 2025

La Docente

Roberta Martucci

*Dato calcolato entro il 10 maggio 2025



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5 BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE **PITARI Valentina**
MATERIA **Lab. Accoglienza Turistica**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	66
SVOLTE	61

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	8
SVOLTE	8

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga		Tema o problema	x	Esercizi	x
Interrogazione breve		Relazione		Esercitazioni pratiche	x
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario	x	Presentazioni multimediali	x

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

UDA :

- 1) UDA 1: La tutela delle identità e delle eccellenze europee ed extraeuropee
- 2) UDA 2: Essere cittadini d'Europa

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

CONOSCENZE:

- Conoscere il turismo e le caratteristiche che determinano aumento/diminuzione dei flussi turistici.
- Conoscere le fasi del ciclo clienti
- Essere in grado di analizzare i propri servizi/ prodotti e studiare metodi di diversificazione di quanto offerto, utilizzando i mezzi di promozione più adatti al proprio target di clientela.
- Conoscere le fasi di realizzazione di un marketing plan e di realizzazione di un evento.
- Conoscere i principali elementi statistici in hotel ed essere in grado di redigere un budget del settore Room Division.
- Riconoscere gli elementi che differenziano la classificazione alberghiera italiana dalla Hotelstars Union.

COMPETENZE:

- **Competenza n. 1.** Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- **Competenza n. 6.** Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale.
- **Competenza n. 7.** Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- **Competenza n. 8** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- **Competenza n. 11** Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

- Eccellenze Mondiali: 7 meraviglie del mondo
- Classificazione alberghiera: confronto fra normativa Italiana e Hotelstars Union
- Direttiva CEE 261/2004 sul trasporto aereo

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	21%
Voto da più di 6 a 8	58%
Voto uguale a 6	14%
Voto meno di 6	7%

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (crocettare)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X

Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	X
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	

METODOLOGIE ADOTTATE (crociare le relative caselle)					
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica – PC portatili	X	Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata		Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Altro (specificare)	
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (specificare)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- Verifiche strutturate o semi- strutturate attribuzione punteggio massimo 10/10 (Domande aperte 2 punti, domande a scelta multipla 0,5 punti a risposta esatta, vero/falso 0,25 punti a risposta esatta)
- Verifiche a domande aperte punteggio massimo 10/10, griglia di valutazione esame di maturità 2023/24, approvata in Dipartimento. Griglia posta qui di seguito:

INDICATORE	DESCRITTORE		PUNTI
PERTINENZA ALLA TRACCIA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI (max 4)	Lacunosa e frammentaria	1	
	Non del tutto completa	2	
	Adeguate e pertinente	3	
	Completa e approfondita	4	
COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI ESPRESSE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELLA ELABORAZIONE DI ADEGUATE SOLUZIONI O DI SVILUPPI TEMATICI CON OPPORTUNI COLLEGAMENTI CONCETTUALI E OPERATIVI (max 3)	Non del tutto completa	1	
	Semplice e coerente	2	
	Completa	3	
	Esposizione non sempre corretta e appropriata	1	

CORRETTEZZA E PROPRIETÀ LINGUISTICA (max 3)	Esposizione semplice e sostanzialmente corretta	2	
	Esposizione appropriata ed efficace	3	
TOTALE	___/ 10		

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE:

– Esercitazioni e simulazioni con casi pratici, punteggio massimo 10/10. Criteri di valutazione: correttezza esercitazione, capacità di problem solving, spirito di collaborazione, capacità di progettazione.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>progetti di orientamento e PCTO</i>)	Attività di orientamento in collaborazione con Camera di Commercio Torino e Synergie Italia.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe è formata da 14 alunni (10 maschi e 4 femmine). Sono presenti due allievi ripetenti dall'anno precedente.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha mostrato un buon profitto complessivo, dimostrandosi interessata alle attività proposte. I risultati raggiunti sono soddisfacenti.

Gli alunni, pur mostrando talvolta un comportamento vivace e dinamico, hanno sempre saputo mantenere un atteggiamento rispettoso nei confronti della docente e del contesto scolastico.

Il rapporto tra docente e allievi si è sviluppato in modo positivo e collaborativo: gli studenti si sono dimostrati disponibili al dialogo, partecipativi durante le lezioni e attenti a rispettare le consegne. La docente ha saputo instaurare un clima sereno e costruttivo, favorendo l'apprendimento e il confronto, anche nei momenti di maggiore vivacità del gruppo.

Nel complesso, la classe ha affrontato il percorso didattico con impegno e maturità, mostrando una progressiva crescita in termini di autonomia, consapevolezza e responsabilità.

Lanzo Torinese, 30/04/2025

La Docente
Pitari Valentina



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5 BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE
MATERIA

D'Amico Giuseppe
Enogastronomia settore cucina

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	(ore settimanali x 33 settimane) 165
SVOLTE	90 (al 15 Maggio) 140

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	8
SVOLTE	8

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga		Tema o problema		Esercizi	
Interrogazione breve	x	Relazione		Altro <i>(specificare)</i>	
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario		Esercitazioni pratiche	x

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

Per le classi IPSEOA:

UDA :

1) Goal n. 12 dell'Agenda 20-30: Consumo e Produzione responsabili

2) No

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

Gli allievi conoscono e sanno individuare le varie forme di ristorazione e i fattori che determinano l'elaborazione di un menù anche in base alle necessità dietologiche e nutrizionali.

Riescono a progettare menù per ogni categoria di eventi.

Realizzano piatti del territorio e sanno riconoscere i marchi di qualità.

Sanno utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi.

Sono capaci di simulare un piano HACCP e applicare i criteri e gli strumenti per la tutela della salute e della sicurezza.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Goal n. 12 dell'Agenda 20-30 = Consumo e produzione responsabili

Tematiche ambientali

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	0
Voto da più di 6 a 8	40
Voto uguale a 6	60
Voto meno di 6	

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (crocettare)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	x
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	

Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croceettare le relative caselle</i>)					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica - PC portatili		Laboratorio Enogastronomia	x
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

- CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI:

Nella valutazione ho tenuto conto del risultato raggiunto nelle prove scritte e orali e pratiche, oltre al livello di preparazione raggiunto in base agli obiettivi proposti, all'impegno, alla puntualità, all'ordine, alla precisione e al comportamento durante tutto il ciclo scolastico.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

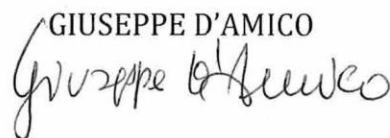
La frequenza nella prima parte dell'anno di alcuni allievi non è stata regolare, di conseguenza anche lo studio intermittente non ha portato i risultati sperati, mentre la parte rimanente della classe ha frequentato regolarmente dimostrando impegno e partecipazione.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Nessuna.

Lanzo Torinese, 15.05.2025

IL DOCENTE

GIUSEPPE D'AMICO




Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

LICEO LINGUISTICO ESABAC – LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 – Email: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it Web: <http://www.iisalbert.edu.it> – C.F. 92028700018

RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE ENRICO CAVIOLO

MATERIA ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	132
SVOLTE	133

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	6
SVOLTE	6

TIPOLOGIA DI VERIFICA: (crocettare le relative caselle)

Interrogazione lunga	x	Tema o problema	X	Esercizi	x
Interrogazione breve		Relazione		Altro (specificare)	X
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario		Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: (crocettare le relative caselle)

Corso di recupero (n° ore)		Recupero in orario curricolare	X
Sportello didattico		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

ABIILITA' e COMPETENZE (G.U. n.173 del 27/7/2018)	CONOSCENZE	UNITA'DIDATTICHE
Riconoscere le caratteristiche dei vini e inquadramento il categorie tipologiche in relazione a caratteristiche organolettiche e di lavorazione	Vendemmia Fermentazione Vinificazioni Tipologie di vini	Concetti introduttivi all'enologia

<u>Competenza in uscita n.9 (...terminologia di settore e registri linguistici...)</u> Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Scheda grafica di abbinamento AIS Sensazioni soporifere tattili del vino Sensazioni soporifere tattili del cibo	Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande.
Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande.	I principi della tecnica di abbinamento cibo-vino	Metodi di analisi organolettica di cibi, vini ed altre bevande
<u>Competenza in uscita n. 4 (...valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia e territorio...)</u>	La grassezza. L'untuosità. Definizioni e caratteristiche	
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande	Pane e paste alimentari. La tendenza dolce	Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande	Pesci crostacei molluschi. Luxury food. classificazione e caratteristiche organolettiche.	
Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta. Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio	La succulenza. Le carni. Salumi Sapidità, speziatura, aromaticità, grassezza.	Preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e della cucina internazionale
Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Formaggi: classificazione e caratteristiche organolettiche. Succulenza, sapidità, aromaticità	
Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi.	I principi della tecnica di abbinamento cibo-vino	
Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio.	Dessert e frutta. Torino è il culto del cioccolato. Il Barolo chinato. Dolci al cioccolato: tipologie e oli fondente.	Valorizzazione del territorio

Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.	Le durezza del cibo: tendenza amarognola, tendenza acida, sapidità. Gusti umani e abbinamenti impossibili.	
---	--	--

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

- La sostenibilità della viticoltura e dell'agroindustria.
- L'etica nei processi della produzione e nella commercializzazione enoica.
- Il caso italiano del vino al metanolo.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	40%
Voto da più di 6 a 8	20%
Voto uguale a 6	30%
Voto meno di 6	20%

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	

METODOLOGIE ADOTTATE (crocettare le relative caselle)					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		DDI videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala	x	DDI Classroom / Altro (specificare)	
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (specificare)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Ogni prova proposta nelle verifiche è stata accompagnata dal relativo metro valutativo, inoltre è stato comunicato alla classe in occasione delle verifiche orali il punteggio minimo da raggiungere per ottenere la sufficienza. Si è sempre cercato di anteporre ad ogni momento valutativo una approfondita spiegazione con digressioni che determinassero i contesti talvolta anche storico e

geografico dove si collocano gli argomenti trattati, e verifiche formative al fine di corroborare ulteriormente la preparazione della classe con una o più simulazioni dello stesso compito/interrogazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- acquisizione delle conoscenze
- comprensione ed uso del linguaggio specifico e correttezza formale
- capacità di applicazione delle conoscenze

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe è costituita da 14 allievi che hanno frequentato in maniera assidua tranne un alunno che ha frequentato in modo discontinuo.

La classe nel complesso, la maggior parte della quale ha partecipato in maniera costruttiva al dialogo educativo, ha manifestato interesse per la materia, a tratti anche profondo; in alcuni casi sono stati raggiunti dei risultati eccellenti.

Sussiste, tuttavia, un gruppo più ridotto che ha manifestato maggiori difficoltà nella materia sia per la scarsa partecipazione alle lezioni e applicazione allo studio della disciplina sia per le numerose assenze e ritardi maturate nel corso dell'anno.

Gli obiettivi tuttavia raggiunti da questo piccolo gruppo di alunni possono considerarsi nel complesso non del tutto sufficienti e in un caso insufficienti.

Il comportamento per quanto attiene alla disciplina è stato sempre improntato ad educazione e nel rispetto delle persone e dei luoghi.

Lanzo Torinese, 10 maggio 2025

Il Docente
Enrico Caviolo



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE: **GIANLUIGI OGGERO**

MATERIA: **MATEMATICA**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE (ore settimanali x 33 settimane)

PREVISTE	99
SVOLTE	101 (89 ore al 7/5/25)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	3
SVOLTE	2

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga		Tema o problema		Esercizi	X
Interrogazione breve	X	Relazione		Simulazione INVALSI	
Prove strutturate o semi-strutturate	X	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	X
Sportello didattico	X	Altro	

UDA : L'argomento inserito nell'UDA (uso delle derivate nella risoluzione di problemi di ottimizzazione di costi e ricavi) non è stato formalmente trattato.

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE:

Funzioni (generalità):

- Individuare le condizioni di esistenza e il dominio di una funzione algebrica.
- Individuare le caratteristiche del grafico (dominio, immagine, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, monotonia, eventuali simmetrie).
- Limiti e asintoti di una funzione:
- Sapere eseguire le operazioni sui limiti, riconoscere le principali forme di indecisione e rimuoverle.

- Sapere individuare i limiti sul grafico.
- Saper individuare, graficamente e algebricamente, gli asintoti di una funzione.

Derivate:

- Associare al rapporto incrementale e alla derivata il suo significato geometrico.
- Sapere calcolare la derivata generica di una funzione e la derivata in un punto, applicando la definizione e le regole di derivazione.
- Saper individuare gli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e i suoi punti di massimo e di minimo relativo sia graficamente che mediante lo studio del segno della derivata prima.
- Saper individuare e classificare i punti di non derivabilità di una funzione.

COMPETENZE:

- Utilizzare i principali strumenti dell'analisi per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

OBIETTIVI MINIMI (in relazione al programma svolto):

- Individuare le condizioni di esistenza e il dominio di una funzione algebrica razionale.
- Individuare le caratteristiche del grafico (dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, asintoti e monotonia).
- Saper eseguire le operazioni sui limiti, riconoscere le forme di indecisione e rimuoverle, limitatamente alle funzioni algebriche razionali.
- Saper individuare graficamente gli asintoti orizzontali e verticali di una funzione.
- Sapere calcolare la derivata generica di una funzione algebrica razionale.
- Saper individuare graficamente gli intervalli in cui una funzione è crescente o decrescente e i suoi punti di massimo e di minimo relativo.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Cittadinanza digitale: Come strutturare la rielaborazione del proprio PCTO mediante una presentazione in Google o con PowerPoint (scelta e organizzazione dei contenuti, layout, indicazione delle competenze, esempi di presentazioni realizzate dagli studenti).

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA ¹	%
Voto da più di 8 a 10	15%
Voto da più di 6 a 8	15%
Voto uguale a 6	35%
Voto meno di 6	35%

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership negativa sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	

¹ Situazione riferita alla data del documento.

Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	X
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	X
Problemi disciplinari frequenti	
Presenza di alunni con ampie lacune pregresse	X
Presenza di alunni frequentemente assenti alle lezioni	X

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale	X	Laboratorio Informatica – PC portatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		Videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom	X
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

È stata valutata la conoscenza degli argomenti trattati, la capacità di collegare le abilità operative con le conoscenze e l'uso degli strumenti, la capacità di espressione. Inoltre, si è tenuto in considerazione l'assiduità dello studente nell'assolvere ai compiti assegnati, la continuità dello studio individuale, l'impegno e la partecipazione alle iniziative di recupero.

Ogni esercizio proposto nelle verifiche è stato accompagnato dal relativo punteggio; inoltre sono stati evidenziati, in occasione delle verifiche scritte, gli esercizi essenziali per il raggiungimento degli obiettivi minimi. Si è sempre cercato di anteporre ad ogni compito una congrua serie di esercizi e di preparare ulteriormente la classe con una simulazione (svolta a scuola o assegnata per casa) dello stesso compito.

Si è ricorso poco alle interrogazioni orali, in alcuni casi come integrazione dello scritto qualora questo risultasse insufficiente.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

- acquisizione delle conoscenze
- utilizzo di una terminologia appropriata
- capacità di applicazione delle conoscenze

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

- conoscenza dei contenuti
- applicazione di regole e procedimenti
- capacità logiche dimostrate nella risoluzione di problemi ed esercizi anche non standard
- comprensione ed uso del linguaggio specifico e correttezza formale

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali	Teatro matematico dal titolo "Infinito 3.0", proposto dalla Compagnia Teatrale Compagni di Viaggio
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe ha seguito le lezioni senza dare particolari problemi disciplinari ma non tutti hanno lavorato con il necessario impegno. Un paio di studenti hanno sempre seguito le lezioni con interesse e hanno svolto con assiduità i compiti assegnati, raggiungendo ottimi risultati. Per il resto della classe, possiamo distinguere: chi, nonostante le lacune pregresse, le difficoltà da sempre incontrate nello studio della disciplina e la mancanza di un metodo di studio efficace ed autonomo (abbastanza comune è stato studiare ed esercitarsi solo in concomitanza delle verifiche) ha raggiunto livelli di conoscenza e competenza sufficienti se non discreti; chi, con o senza lacune pregresse, ha lavorato in modo superficiale e effettuando qualche assenza di troppo alle lezioni, non raggiungendo gli obiettivi formativi essenziali.

La presentazione degli argomenti ha richiesto tempi più lunghi, nel rispetto dei tempi di apprendimento degli studenti e non è stata svolta in modo approfondito, ma è stata particolarmente curata la corrispondenza tra i concetti teorici e la loro rappresentazione sul grafico di una funzione. In particolare, la continuità delle funzioni è stata solo accennata a livello grafico e, per quanto concerne le derivate, ci siamo fermati alla ricerca dei punti stazionari, senza arrivare a vedere lo studio completo di una funzione algebrica. Non è stata svolta nemmeno la parte relativa all'ottimizzazione di costi e ricavi, inizialmente inserita in una delle due UDA programmate.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Le ultime due settimane di scuola saranno dedicate alla lettura e al commento del grafico di una funzione, pretesto per ritornare su tutti i temi trattati, evidenziando i concetti cardine che gli studenti saranno chiamati ad esporre commentando, a propria discrezione, ciò che vedono nel grafico proposto. Questa potrebbe essere un'ulteriore, ultima, occasione di recupero o, per lo meno, di miglioramento della propria preparazione per chi è insufficiente.

Lanzo Torinese, 7 maggio 2025

Il Docente
Gianluigi Oggero





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
 LICEO LINGUISTICO ESABAC
 LICEO DELLE SCIENZE UMANE - LICEO ECONOMICO SOCIALE
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
 ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 - LANZO TORINESE (TO) - 10074 tel. 0123/29191 -
 Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5 BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE **Giuseppina Baffa**
 MATERIA **Scienza e Cultura dell'Alimentazione**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	(ore settimanali x 33 settimane) 99
SVOLTE	90 (al 15 Maggio)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	8
SVOLTE	8

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga		Tema o problema		Esercizi	x
Interrogazione breve		Relazione		Altro (specificare)	x
Prove strutturate o semi-strutturate		Questionario		Altro (specificare)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

Per le classi IPSEOA:

UDA:

- 1) Goal n. 12 dell'Agenda 20-30: Consumo e Produzione responsabili
- 2) No

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):

- Gli allievi conoscono le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo.
- Sono in grado di accedere ad idonee fonti di documentazione nei settori merceologico-produttivi, igienici e dietetici.
- Sanno interpretare i dati relativi al sistema produttivo degli alimenti e all'evoluzione dei comportamenti e dei consumi alimentari.
- Gli allievi conoscono le norme sulla sicurezza e sulla qualità alimentare.
- Sapranno indicare le caratteristiche di una dieta equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali
- Conoscono le tipologie dietetiche più comuni
- Conoscono i principi fondamentali di dietoterapia in alcune importanti malattie
- Conoscono gli alimenti dietetici e i nuovi prodotti della ristorazione.
- Conoscono le diete nelle grandi religioni.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Goal n. 12 dell'Agenda 20-30 = Consumo e produzione responsabili

Tematiche ambientali

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	21
Voto da più di 6 a 8	42
Voto uguale a 6	24
Voto meno di 6	14

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (crocettare)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	x
Scarsa motivazione allo studio	x
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	x
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>crociare le relative caselle</i>)					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica – PC portatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	x
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE E ORALI:

Nella valutazione ho tenuto conto della qualità delle prestazioni scritte e orali; sarà considerata la correttezza epistemologica e di sostanza, la capacità di astrazione e di rielaborazione personale e le doti espositive, dando importanza alla precisione lessicale. Sarà inoltre, tenuto conto della partecipazione, della volontà del singolo allievo e della capacità di migliorare con l'impegno la situazione iniziale.

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Si tratta di una classe molto particolare per la presenza di allievi molto singolari, sia per quanto riguarda la partecipazione che la frequenza.

All'inizio dell'anno scolastico alcuni allievi, hanno mostrato un relativo interesse verso la materia, prendendo parte a discussioni e rendendo la lezione molto partecipata.

Altri invece hanno dimostrato una partecipazione passiva e disinteressata.

Nella seconda parte dell'anno, la maggior parte degli allievi ha dimostrato una grande responsabilità e partecipazione.

In generale tra continue sollecitazioni e recuperi, hanno quasi tutti raggiunto un profitto quasi sufficiente.

Il programma è stato svolto tenendo conto del libro di testo, come guida generale e con l'introduzione di filmati/video e schede fornite dalla docente e usate soprattutto per il ripasso dei contenuti del programma della classe quarta ed oggetto di materia d'esame.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Nessuna.

Lanzo Torinese, 15.05.2025

La Docente

A handwritten signature in blue ink, reading "Giuseppina Belle". The signature is written in a cursive style with a large initial 'G'.



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
 LICEO LINGUISTICO ESABAC
 LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
 ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
 ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
 Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
 web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE **Prof. DE VITA DAVIDE**

MATERIA **Scienze Motorie e Sportive**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	66
SVOLTE	59 (al 15 Maggio 2025)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	0
SVOLTE	0

TIPOLOGIA DI VERIFICA: *(crocettare le relative caselle)*

Interrogazione lunga		Tema o problema		Esercizi	
Interrogazione breve	x	Relazione		Prove pratiche	x
Prove strutturate o semi-strutturate	x	Questionario		Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE: *(crocettare le relative caselle)*

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

Per le classi IPSEOA:

UDA:

- 1) Uda 1: Il made in Italy nel mondo
- 2) Uda 2: Essere cittadini d'Europa

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA (indicare quali):**CONOSCENZE:**

- Conoscenza degli elementi di anatomia, fisiologia del movimento e metodologia dell'allenamento.
- Conoscenza delle basi della coordinazione e della destrezza
- Conoscenza delle regole di base di comportamento e di interazione con docente e compagni e di reciproca collaborazione
- Conoscenza dei fondamentali e delle regole degli sport

COMPETENZE:

- Saper collegare le conoscenze con le attività pratiche motorie nei vari ambiti (sportivo, preventivo-sanitario, agonistico, fitness)
- Saper tradurre nelle varie situazioni motorie le abilità coordinative
- Saper adattare il proprio comportamento alle esigenze del momento e tradurlo in iniziative di vario tipo, evidenziando competenze contingenti.
- Capacità di adattarsi alle situazioni motorie di varie discipline

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	100%
Voto da più di 6 a 8	0%
Voto uguale a 6	0%
Voto meno di 6	0%

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (crocettare)	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	x
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	x
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	
Partecipazione attiva alla Didattica a Distanza	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	

METODOLOGIE ADOTTATE (<i>croceettare le relative caselle</i>)					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica – PC prtatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		Videolezioni	x
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala		Classroom	x
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI: come da programmazione disciplinare e in linea con quanto stabilito durante le riunioni di Dipartimento

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: come da programmazione disciplinare e in linea con quanto stabilito durante le riunioni di Dipartimento

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE: come da programmazione disciplinare e in linea con quanto stabilito durante le riunioni di Dipartimento

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (<i>completare</i>)	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali	
Progetti	- “Corri con me”: corsa campestre - Progetto fitness: gli allievi hanno svolto 4 lezioni presso la palestra Body Power di Lanzo Torinese dove hanno approcciato 4 diverse discipline motorie: sala pesi, pilates, boxe, calisthenics
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	Viaggio d’istruzione sportivo ad Aymaville presso il centro Rafting Republic dove gli allievi hanno sperimentato una discesa fluviale (rafting) sulla Dora Baltea.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Per tutto l’anno scolastico è regnato un clima positivo durante le lezioni. Gli allievi sono sempre stati educati sia con il sottoscritto sia tra di loro. In questa classe, tolto qualche rara eccezione, gli allievi non eccellono dal punto di vista motorio, anzi molti di loro sono al di sotto della media. Tuttavia l’impegno è stato sempre costante e tutti si sono sempre messi in gioco partecipando alle attività proposte.

Sono molto soddisfatto del percorso svolto da questi allievi, soprattutto dalla maturazione a livello comportamentale che hanno mostrato durante l’anno e che sicuramente sarà loro utile per il proseguo del loro percorso scolastico e nella loro vita in generale.

Lanzo Torinese, 7 Maggio 2025

Il Docente

Davide De Vita



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



RELAZIONE FINALE SUL LAVORO SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE Roberta Martucci

MATERIA Storia

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	66
SVOLTE	49*

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	6
SVOLTE	22*

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di ORIENTAMENTO SVOLTE:

PROGRAMMATE	6
SVOLTE	25*

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione	Altro (<i>specificare</i>)	
Prove strutturate o semi-strutturate		Questionario	Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

Corso di recupero – corsi PNRR (n° ore)		Recupero in orario curricolare	x
Sportello didattico		Altro	

UDA:

2) Essere cittadini d'Europa

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA:

CONOSCENZE:

Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali

La diffusione della specie umana nel pianeta; le diverse tipologie di civiltà e le periodizzazioni fondamentali della storia mondiale

Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche

COMPETENZE:

Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La storia dell'Unione Europea, il concetto di genocidio

TEMATICHE – ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

Didattica orientativa per consolidare il metodo di studio e tramite sondaggio proposto dall'università di Torino "Historia magistra vitae", informazioni sul percorso post-diploma

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	14*
Voto da più di 6 a 8	58*
Voto uguale a 6	7*
Voto meno di 6	21*

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	X
Clima sostanzialmente sereno tra gli alunni	X
Presenza di alunni che esercitano una leadership positiva sull'intera classe	X
Presenza diffusa di un efficace metodo di studio	
Rispetto dei tempi, delle consegne e dei compiti assegnati	
Scarsa motivazione allo studio	
Carenza diffusa di un efficace metodo di studio	

Difficoltà relazionali tra gli alunni	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
Scarsa abitudine all'attenzione e/o alla riflessione	
Problemi disciplinari frequenti	

METODOLOGIE ADOTTATE					
Lezione frontale	x	Laboratorio Informatica – PC prtatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata		Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Altro (specificare)	X
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (specificare)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Esposizione – Approfondimento delle conoscenze – Concetti-chiave – Collegamenti disciplinari

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe si mostra più coesa rispetto agli anni precedenti. Benchè non vi sia particolare interesse per la materia, gli allievi risultano essere maggiormente coinvolti negli argomenti di loro interesse e mostrano un'adequata disciplina nel seguire in maniera costante le lezioni sebbene permangano difficoltà nello studio della materia.

Lanzo Torinese, 10 maggio 2025

La Docente

Roberta Martucci

*Dato calcolato entro il 10 maggio 2025



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



ALLEGATO B

I PROGRAMMI SVOLTI DI OGNI SINGOLA DISCIPLINA



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5 BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/ 2025

DOCENTE: Prof.ssa Sonia Salvino

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Libri di testo utilizzati:

- C. De Luca- M.T. Fantozzi *Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*
Enogastronomia – Sala e vendita Editore Liviana DEA SCUOLA

Sono state utilizzate le risorse digitali disponibili sul sito del libro di testo per approfondire aspetti legati alla realtà (modelli di documenti e contratti in uso nel settore turistico, storie imprenditoriali tratte dalle realtà locali italiane), per agevolare la consultazione delle fonti giuridiche (testi normativi di riferimento) e per semplificare la fruizione dei contenuti (videosintesi). In quest'ultimo caso sono state utilizzate anche Deck di presentazioni preparate dalla docente.

UDA A IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Le leggi che regolano l'attività ristorativa:

- L'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le norme sulla « crisi d'impresa »
- La tutela della privacy
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- La sicurezza e l'igiene alimentare
 - Caso aziendale : la filiera alimentare dello yogurt
 - Caso aziendale : La rintracciabilità nella filiera della carne bovina

I contratti delle imprese ristorative

- Il contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- La tutela del cliente: il Codice del consumo
- La responsabilità del ristoratore
 - Caso aziendale: La responsabilità del ristoratore per danni subiti al cliente
 - Caso aziendale: La responsabilità per vendita e somministrazione di bevande alcoliche a minori
 - Approfondimento sull'avviamento: Prendere in gestione un ristorante.
- Le catene ristorative
 - Approfondimento: Altre forme di aggregazione aziendale

La gestione della qualità:

- Il sistema di qualità
- Le certificazioni di qualità
- I marchi
- I presìdi Slow Food

UDA A IL MARKETING

Le funzioni del marketing

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing turistico territoriale
- Il marketing strategico e operativo

Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

- Le fasi di un piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi del marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie del marketing mix
 - Caso aziendale: La politica del prodotto del ristorante « Da Francesco » di F. Guerracci
- Il controllo e la valutazione dei risultati

UDA C LA PROGRAMMAZIONE DELL'ATTIVITA' AZIENDALE

Il business plan

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan
- I preventivi d'impianto
- La valutazione dei dati
- Le start up innovative del turismo
 - Caso aziendale: L'avvio del ristorante di Paolo

Lanzo Torinese, 14/05/2025

Il docente

Sonia Salvino



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/ 2025

DOCENTE: Prof. De Vita Davide

MATERIA: Educazione Civica

Libro di testo utilizzato: -

Programma svolto

- Le dipendenze
- Agricoltura biodinamica
- Educazione alla legalità
- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Inglese: going green
- La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro. TUSL, art. 46 del TUSL
- Inglese: food security
- I nuovi prodotti alimentari: generalità e alimenti alleggeriti
- Storia della cucina italiana
- La sicurezza e l'igiene alimentare. Principi generali per la sicurezza alimentare, controlli integrati, piano di controllo haccp (le 7 fasi dell'HACCP), tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti, informazioni al consumatore, l'etichettatura
- Inglese: Sustainability. Food contaminants: physical and chemical contamination
- Visione del film: Una canzone per mio padre
- Vino e salute
- Tutela delle eccellenze extraeuropee: "Le 7 meraviglie del mondo antico"
- Life skills: competenze per la vita
- Incontro teorico sulla donazione del sangue
- Visione de "La stella di Andra e Tati"
- Visione "Hotel Rwanda"
- Uscita didattica a Milano: incontro con le sorelle Bucci e visita al Memoriale della Shoah
- Inglese: food safety
- La Seconda Guerra Mondiale: 1944-45
- Visione di "Kinderblock"
- Visione "Screams before Silence"
- Le idee alla base della nascita dell'UE

- Classificazione alberghiera italiana e Hotelstars Union
- Visione dell'intervista: "Primo Levi, ritorno ad Auschwitz"
- Rielaborazione dell'esperienza di PCTO: indicazione per la redazione di una presentazione (Power Point, Presentazioni Google, Canva, ecc.)
- La direttiva CEE 261/2004: tutela del passeggero per il trasporto aereo

Lanzo Torinese, 14 Maggio 2025

Il Docente

Davide De Vita



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE

5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE Casassa Paola

MATERIA Lingua francese

Libro di testo utilizzato

“Sublime 2030. Accueil touristique” di Crimi, Duvallier, Gruppo editoriale ELi

“Sublime. Oenogastronomie et service” di Duvallier, ELi éditions

Programma svolto

Unité 3- Les transports

Unité 4- Les hébergements

Paris Île de France

La Savoie

La Francophonie

Les DROM et les TOM

La region du Maghreb

UDA: Tutela delle identità e delle eccellenze europee.

Lanzo Torinese, 15 maggio 2025

La docente

Paola Casassa



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCENTE: Puggioni Sveva

MATERIA: Lingua inglese

Libro di testo utilizzato: “*Top Class. The Cooking, Bar and Pastry World*” di Bennet, Caminada, Giroto, Hogg, Meo, Peretto. Edizioni Hoepli.

Programma svolto

Summer homework check and revision (4th year): Menu Course Sequence, One-Pot Meals, Basic Vocabulary for Cocktails.

Grammar: Present and Past Tenses (*present simple, present continuous, present perfect, past simple, past continuous, past perfect*).

INVALSI training and practice: reading and listening comprehensions level B1 and B2.

Food security and food defence: know what food security and food defence mean; know how to take responsible actions at school/work.

Fair trade: why choose and support fair trade; describe eco-friendly lifestyles; explain how to think and be “green”.

Sustainability in the food supply chain: know what sustainability is; being aware of sustainable practices.

Farm-to-fork and zero km food: describing how to be and live “green”.

Food contaminants and food poisoning: know what food contaminants and food poisoning risks are; being aware of the responsibility to serve safe food; being aware of the dangers that can compromise the healthiness of a food.

Bacteria and viruses.

False friends: *biological* vs *organic*.

The Merchant of Venice by Shakespeare and *A Study in Scarlet* by Conan Doyle: plot, characters and main topics.

Asian cuisines: Chinese, Indian and Japanese.

Food-borne illnesses prevention guidelines.

Hygiene and HACCP: know what good food hygiene practice is; describe how hygiene is related to the work environment; know what HACCP is.

Labels: the identity card of products; the information required by law on food pack or drink label; the 4Ps of marketing mix (*product, price, place* and *promotion*).

The functions of food: learning about good nutrition.

Healthy food choices: a balanced eating plan.

Lifestyles and diets: the food pyramid and the food plate;

Vegetarian lifestyle.

Vegan lifestyle.

The Mediterranean diet.

Food allergies and intolerances: differences between allergy and intolerance; the major food allergens; usual allergic reactions or symptoms; alternative food options in the diet; take responsible actions at school/work; cope with people suffering from food allergies and intolerances; provide “free-from” and allergy-free options; measures to reduce the risk of food allergic reactions.

Celiac disease.

Overweight and obesity; globesity.

Speaking practice: being able to talk about your own travel experience.

Eating and drinking habits and religion (Catholicism, Islam, Judaism, Hinduism): eating restrictions, restricted food combinations, limits on drinking beverages, periods of fasting; dealing with different dietary laws related to specific religious restrictions.

Alcoholic drinks and health: know what alcohol consumption risks are.

Promoting Italian Food and drinks: the Ps of the marketing mix; how to promote tourism in your area; marketing strategies; Made in Italy.

Lanzo Torinese, 05/05/2025

Il docente

Puggioni Sveva



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE: FABRIZIO VERANI FELICIONI

MATERIA: IRC

Libro di testo utilizzato

Arcobaleni, Solinas, SEI, Vol.U

Programma svolto

UDA 1: *Bene e male: scelta libera dell'uomo*

- I vizi: l'incapacità di amare
- Le dipendenze: storie
- Le virtù: la rivincita del bene

UDA 2: *Le radici dell'etica cristiana*

- Bioetica
- Fede e scienza / Morale religiosa
- Donazione sangue
- Fecondazione assistita
- Aborto: la dignità della vita nascente
- Da una "cultura dello scarto" ad una cultura della vita

UDA 3: *Salvezza, aspirazione umana*

- Il bisogno di essere salvati
- Dal male può nascere il bene
- Olocausto
- Film: Giustizia Privata
- Giustizia e Vendetta: morale ed etica cristiana

- Pena di morte
- La santità: grande meta di tutti

Lanzo Torinese, 13/05/2025

Il docente

Prof. Fabrizio Verani Felicioni



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/ 2025

DOCENTE Martucci Roberta

MATERIA Lingua e Letteratura italiana

Libro di testo utilizzato

“L'onesta brigata 3” di Giusti Simone, Loescher

Programma svolto

1. Dal secondo Ottocento al primo Novecento
 - a. Collegamento a Jane Austen
2. L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo
 - a. Il dramma borghese
 - b. Il Naturalismo in Francia
 - i. Charles Baudelaire, *La perdita dell'aureola*
 - c. Il Verismo in Italia
 - i. Giovanni Verga
 1. La vita
 2. Le opere
 - a. Vita dei campi
 - i. La lupa
 - b. I Malavoglia
 3. Il pensiero e la poetica
 - ii. Grazia Deledda
 - ii. Giovanni Pascoli
 1. La vita
 2. Le opere
 - a. *Myricae*
 - i. *X agosto*
 - ii. *Lavandare*
 - b. *Il fanciullino*
3. L'età del Decadentismo
 - a. Il Decadentismo in Italia
 - i. Giovanni Pascoli

- i. È dentro a noi un fanciullino
- c. Canti di Castelvecchio
 - i. Il gelsomino notturno
- 3. Il pensiero e la poetica
- ii. Gabriele D'Annunzio
 - 1. La vita
 - 2. Le opere
 - a. Il piacere
 - b. Laudi
 - i. La pioggia nel pineto
 - c. Notturmo
 - 3. Il pensiero e la poetica
- 4. La letteratura del primo Novecento in Europa
 - a. Le Avanguardie e il Futurismo
 - i. Aldo Palazzeschi
 - 1. La fontana malata
 - 2. Chi sono?
 - b. Italo Svevo
 - i. La vita
 - ii. Le opere
 - 1. La coscienza di Zeno
 - a. Prefazione
 - b. L'ultima sigaretta
 - c. Il funerale di Guido
 - iii. Il pensiero e la poetica
 - c. Luigi Pirandello
 - i. La vita
 - ii. Le opere
 - 1. L'umorismo
 - a. Il sentimento del contrario
 - iii. Il pensiero e la poetica
 - d. Giuseppe Ungaretti
 - i. La vita
 - ii. Le opere
 - 1. L'allegria
 - a. Veglia
 - b. Fratelli
 - c. Sono una creatura
 - d. In memoria
 - e. Mattina
 - f. Allegria di naufragi
 - g. Soldati
 - 2. Sentimento del tempo
 - a. La madre
 - 3. Il dolore
 - a. Non gridate più
 - iii. Il pensiero e la poetica
- 5. Dagli anni Venti agli inizi degli anni Cinquanta

- a. Eugenio Montale
 - i. La vita
 - ii. Le opere
 - 1. *Ossi di seppia*
 - a. *Non chiederci la parola*
 - b. *Spesso il male di vivere ho incontrato*
 - c. *Merigiare pallido e assorto*
 - 2. *La bufera e altro*
 - a. *Il sogno del prigioniero*
 - 3. *Satura*
 - a. *Ho sceso, dandoti il braccio*
 - iii. Il pensiero e la poetica
6. Letteratura dal secondo dopoguerra ad oggi
 - a. Primo Levi
 - i. La vita
 - ii. Le opere
 - 1. *Ottima è l'acqua* (da *Vizio di forma*)
 - iii. La poetica
 - b. Cesare Pavese
 - i. La vita
 - ii. Le opere
 - 1. *Dialoghi con Leucò*
 - a. *I due*
 - b. *L'inconsolabile*
 - c. *L'isola*
 - d. *Gli dei*
 - iii. La poetica

Lanzo Torinese, 10 maggio 2025

Il docente

Roberta Martucci



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5 BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/ 2025

DOCENTE PITARI Valentina

MATERIA Accoglienza Turistica

Libro di testo utilizzato: BENVENUTI COMPACT - Evangelisti/Malandra - PEARSON

Programma svolto

1. Concetti fondamentali.
 - a. Turismo. Escursionista e turista. Mercato Turistico
 - b. Ciclo clienti: Ante check-in, check-in, live-in, check-out, post.
 - c. Agenzie di viaggio: Tour Operator, Wholesaler, Tour Organizer e Retailer.
 - d. Voucher e calcolo provvigione agenzia di viaggio (netto e lordo hotel).
2. Il Marketing turistico
 - a. Il marketing turistico (le 4 P)
 - b. Il marketing dei servizi
 - c. Il marketing relazionale
 - d. La certificazione di qualità in albergo
3. Il web marketing
 - a. Gli strumenti del web
 - b. Il sito web
 - c. I social
 - d. La web reputation
4. Il piano di marketing
 - a. Piano di marketing
 - b. Comunicazione e attività promozionali
 - c. Realizzazione del marketing plan
5. Il revenue management
 - a. Il revenue management

- b. La gestione delle vendite
 - c. Il pricing alberghiero
- 6. Il budget della Room Division
 - a. Il Room Division Manager
 - b. Le statistiche di settore (capacità ricettiva, indice occupazione, permanenza media, indice di composizione, ARR, RevPar e Potential Revenue)
 - c. Il budget della Room Division
- 7. L'evento enogastronomico e i pacchetti alberghieri
 - a. Tipologie evento enogastronomico
 - b. Le fasi di realizzazione dell'evento
 - c. I pacchetti alberghieri
 - d. Il pacchetto congressuale
- 8. Normativa Europea
 - a. Italy Stars and Rating (classificazione alberghiera italiana)
 - b. Hotelstars Union
 - c. Direttiva Cee 261/2004 sul trasporto aereo.

Lanzo Torinese, 26/04/2025

Il docente

Pitari Valentina



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"

LICEO LINGUISTICO ESABAC – LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE

ISTITUTO TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 – E-mail: TOIS023008@istruzione.it
PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it Web: <http://www.iisalbert.edu.it> – C.F. 92028700018

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE: D'AMICO GIUSEPPE

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

UNITÀ DIDATTICHE (moduli e UdA)	CONOSCENZE	ABILITÀ
L'APPROVVIGIONAMENTO E I COSTI IN CUCINA	conoscere l'area di approvvigionamento e lo staff che opera al suo interno, le modalità principali con cui si acquistano i prodotti e con cui si immagazzinano. conoscere i principali metodi di gestione delle scorte, la modulistica obbligatoria e facoltativa da usare. conoscere i principali tipi di costi da considerare e la loro importanza per la corretta	saper calcolare correttamente il costo totale del piatto e il prezzo di vendita. saper operare attivamente nell'area approvvigionamento. saper partecipare alla corretta gestione economica del locale.
LA SICUREZZA ALIMENTARE E DEL LAVORATORE	Conoscere le figure di riferimento relative alla normativa sulla sicurezza. Conoscere i riferimenti legislativi in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Conoscere le fasi di realizzazione e applicazione del sistema HACCP. Conoscere i principali rischi specifici del settore ristorativo.	Saper utilizzare gli strumenti messi a disposizione per garantire un lavoro sicuro per sé e per gli altri. Individuare i principali rischi specifici del settore. Controllare i punti critici di un piano di autocontrollo. Individuare le azioni correttive in caso di necessità.
IL MENU, L'ALLERGIE E LE INTOLLERANZE	conoscere la storia del menu, le caratteristiche dei vari tipi di menu e le principali carte che li affiancano. conosce la lista degli allergeni. conosce la differenza dei sintomi delle intolleranze e delle allergie.	saper stendere un menu corretto ed equilibrato, adeguato anche a particolari esigenze dietetiche.
LE CUCINE DEGLI ATRI STATI	lo studente conosce i piatti e i principali prodotti tipici di qualità europei. conosce i piatti e i prodotti tipici principali delle più note cucine del mondo, diffuse anche in Italia.	lo studente sa comporre un semplice menu etnico. sa abbinare fra loro alcuni prodotti della cultura enogastronomica internazionale. sa riconoscere la provenienza di alcuni piatti internazionali.
IL CONCETTO DI QUALITÀ	lo studente conosce i fattori di qualità degli alimenti e le caratteristiche delle certificazioni di	lo studente sa riconoscere e classificare gli alimenti di qualità sulla base della normativa e delle

	qualità volontarie internazionali, comunitarie, nazionali e locali. conosce la recente normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari. conosce i principali prodotti dop e igp regionali. conosce il concetto di qualità alimentare.	certificazioni previste. sa leggere correttamente informazioni contenute in un'etichetta. sa riconoscere l'origine geografica di un prodotto, sa valorizzare al meglio i prodotti di qualità.
LA CREAZIONE DEL PIATTO	conoscere le modalità di abbinamento degli ingredienti nella creazione di un piatto. conoscere le principali preparazioni e cotture di tendenza. conoscere le principali regole per la decorazione dei piatti.	saper accostare correttamente gli ingredienti. saper comporre i piatti abbinando i diversi gusti. saper utilizzare correttamente gli elementi decorativi.
ESERCITAZIONI PRATICHE	conoscere i principali piatti della cucina internazionale	saper realizzare piatti presi in esame durante l'esercitazione.
ESSERE CITTADINI d'EUROPA	Regolamento Ce 261/2004 Carta dei diritti del passeggero- ENAC Normative di settore nazionali e comunitarie sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità OGM Consumo sostenibile (goal 12 agenda 2030)	Conoscere le direttive comunitarie sul trasporto aereo. Conoscere i punti fondamentali della carta dei diritti del passeggero. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
TUTELA DELLE IDENTITA' E DELLE ECCELLENZE EUROPEE ED EXTRAEUROPEE	1- Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature. 2- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. 2- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. 3- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. 3- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica. 4- Elementi di eco-gastronomia. 4- Principi di ecoturismo. 4- Concetti di sostenibilità e certificazione. 4- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. 4- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.	1- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. 2- Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. 2- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. 3- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. 4- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. 4- Predisporre e servire prodotti

	5- Principi di scienze e tecnologie alimentari 5- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti. 5- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. 5- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale. 5- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. 5- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. 5- Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti. 5- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari. 7- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine 7- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico. 11- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. 5- Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. 5- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. 5- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato 7- Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. 7- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento. 11- Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio
--	--	---

Il docente

Giuseppe D'Amico



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE: ENRICO CAVIOLO

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

Libro di testo utilizzato: dispense del docente tratte da:

Il mondo del sommelier.

La degustazione.

Cibo e vino.

Il vino in Italia

Il vino nel mondo

Ed 2017, didattica di Associazione Italiana Sommelier, DPR 06 04 1973, Bertani et C. Industria grafica Cavriago (RE)

Programma svolto

Principi di enologia. La vendemmia. Mappatura delle categorie delle bevande: tutte le tipologie di vini: rossi, bianchi, rosè, spumanti (metodo classico e metodo Martinotti), passiti, maturazione tardiva, ice-wine, muffati, liquorosi.

Cenni sulle vinificazioni.

Enografia nazionale

Il Piemonte e le DOCG

Enografia internazionale

Champagne, Alsazia, Borgona, Bordeaux, Portogallo, Spagna

La degustazione del vino

Analisi sensoriale del vino: scheda degustazione AIS

Tassonomia della scheda AIS

La concettualizzazione degli aspetti organolettici del vino, le loro caratteristiche e il rinvio alle caratteristiche della tipologia del prodotto, nell' esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo, nello stato evolutivo, strutturale e dell' armonia

Il profilo gusto olfattivo delle parti costitutive del vino.

Degustazione del cibo

Gli elementi saporiferi, tattili e gusto-olfattivi costitutivi del cibo: la struttura.

Le caratteristiche e qualità degli elementi gusto-olfattivi.

La misurazione dell'intensità e persistenza degli elementi saporiferi, tattili e gusto-olfattivi costitutivi del cibo.

Tecniche abbinamento cibo vino

La concordanza e la contrapposizione.

Rappresentazione grafica degli elementi saporiferi, tattili e gusto-olfattivi costitutivi del cibo e del vino e il loro abbinamento.

Lanzo, 05 Maggio 2025

Il Docente
Enrico Caviolo



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024 / 2025

DOCENTE: GIANLUIGI OGGERO

MATERIA: MATEMATICA

Libro di testo utilizzato

Autore: Leonardo Sasso - Ilaria Fragni
Edizione Bianca per istituti alberghieri, vol. A

Titolo: LA MATEMATICA A COLORI
Editore: DEA Scuola - Petrini

Programma svolto

Generalità sulle funzioni

- Richiami ai concetti di funzione, dominio e immagine, grafico; classificazione delle funzioni.
- Lettura del grafico di una funzione (dominio, immagine, intersezioni con gli assi cartesiani, segno, monotonia, funzioni pari/dispari e relative simmetrie).
- Condizioni di esistenza e dominio di una funzione algebrica.
- Grafico approssimato di una funzione algebrica (dominio, intersezioni con gli assi, segno).

Limiti e asintoti di una funzione

- Intorno di un punto e introduzione al concetto di limite.
- Approccio grafico e numerico: limite finito per x tendente a un valore finito o infinito; limite infinito per x tendente a un valore finito o infinito; limite sinistro e limite destro.
- Individuazione dei limiti e degli asintoti sul grafico di una funzione.
- L'algebra dei limiti (limite di una somma, di un prodotto, di un quoziente) e le forme indeterminate.
- Calcolo dei limiti mediante "sostituzione".
- Forme indeterminate $\frac{0}{0}$, $\frac{\infty}{\infty}$, $+\infty - \infty$ di funzioni algebriche razionali e irrazionali.
- Ricerca degli asintoti verticali, orizzontali e obliqui di funzioni algebriche.
- Cenni al grafico probabile di una funzione algebrica razionale (dominio, segno, intersezioni assi, limiti e asintoti).

Derivate

- Esempio introduttivo (crescita degli abitanti), definizione di rapporto incrementale e di derivata della funzione in un punto.
- Calcolo, mediante la definizione, della derivata di una funzione in un punto.
- Significato geometrico di rapporto incrementale e di derivata.
- Derivata della funzione costante, della potenza ($y = x^n$ e funzioni irrazionali riconducibili ad essa) e di funzioni polinomiali e razionali fratte, con riferimenti alle regole di derivazione (costante per una funzione, somma, prodotto, quoziente di due funzioni, potenza di una funzione).

- Equazione della retta tangente ad una curva in un punto.
- Esempi, tratti dalla realtà, di applicazione del concetto di derivata (effetto di un battericida, concentrazione di un farmaco nel sangue).
- Punti di non derivabilità: punti angolosi, cuspidi, flessi a tangente verticale (definizione e riconoscimento sul grafico).
- Definizione e riconoscimento sul grafico dei punti di massimo e minimo, relativi e assoluti.

In corso di svolgimento:

- Teorema di Fermat e punti stazionari.
- Ricerca dei punti stazionari (massimi e minimi relativi, flessi a tangente orizzontale) di funzioni algebriche razionali mediante lo studio del segno della derivata prima.
- Cenni (nel poco tempo rimasto a disposizione) a problemi di massimo e minimo tratti dalla realtà.

NB: I teoremi e le proprietà utilizzati nel corso della trattazione non sono stati formalmente dimostrati; ove possibile, si è fatto ricorso alla rappresentazione grafica.

Lanzo Torinese, 6/5/2025

Il docente: *Gianluigi Oggero*





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5B

ANNO SCOLASTICO 2024/ 2025

DOCENTE : Baffa Giuseppina

MATERIA : Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Libro di testo utilizzato: S. Rodato

Alimentazione Oggi Clitt.

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA

UNITA' DIDATTICA: UDA N°1 INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI

CONOSCENZE:

1. *Il significato della Carta di Milano*
2. *Le innovazioni di filiera ed i nuovi prodotti alimentari*
3. *Etichette alimentari*
4. *Nuovi prodotti alimentari*

ABILITA':

1. Utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico
2. Interpretare il significato della filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate
3. Commentare il significato della doppia piramide alimentare-ambientale
4. Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, fortificati, arricchiti, supplementari, funzionali, OGM e novel food
5. Saper classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali, biologici, dietetici e gli integratori alimentari.
6. Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari.

SAPERI IRRINUNCIABILI:

1. Comprensione di un testo scritto
2. Commento di semplici immagini

CONTENUTI:

- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Sistemi produttivi in agricoltura
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica
- Carta di Milano
- Linee guida MIUR 2015 per l'educazione alimentare
- La natura del cibo
- Una sola terra per nutrire il pianeta
- Evoluzione dei consumi
- Nuovi prodotti alimentari

UNITA' DIDATTICA: UDA N°2 IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE**CONOSCENZE:**

1. Sicurezza nella filiera alimentare
2. Contaminazioni chimiche, fisiche, biologiche.
3. Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche(salmonellosi, tifo e paratifo, intossicazione stafilococcica, botulismo, tossinfezione da *Clostridium perfringens*, da *Bacillus cereus*, dissenteria bacillare, listeriosi e colera).
4. Muffe e intossicazioni da muffe.
5. Protozoi(amebiasi e giardiasi)
6. Metazoi(teniasi, echinococcosi, trichinosi, ascaridiosi, ossiuriasi, anisakidiosi).
7. Individuare il rischio di tossinfezioni alimentari in determinate condizioni ambientali
8. Riconoscere ed analizzare comportamenti alimentari scorretti nella trasformazione degli alimenti
9. Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti
10. Essere in grado di leggere e compilare una check-list del sistema HACCP
11. Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare

ABILITA' E COMPETENZE:

1. Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico
2. Riconoscere ed esemplificare i tre possibili tipi di contaminazione: fisica, chimica e biologica.
3. Saper mettere in relazione il contaminante e la relativa malattia
4. Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica.
5. Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune comuni contaminazioni biologiche ed indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni biologiche.
6. Saper applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

CONTENUTI:

- Contaminazioni alimentari
- Malattie da contaminazione biologica
- Igiene nella ristorazione e sistema haccp
- Sicurezza sul lavoro

UNITA' DIDATTICA: UDA N°3 ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

CONOSCENZE:

1. Bioenergetica e bisogno di energia
2. Misura dell'energia
3. Calorimetria diretta e indiretta
4. Fabbisogno energetico
5. Metabolismo basale
6. Termogenesi indotta dalla dieta, termoregolazione ed accrescimento
7. Fabbisogno energetico totale giornaliero
8. Indice di massa corporea, peso teorico durante l'accrescimento.
9. Massa corporea e misure antropometriche
10. LARN e dieta equilibrata, linee guida per una sana alimentazione italiana

ABILITA' E COMPETENZE:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

PERIODO DIDATTICO: GENNAIO-FEBBRAIO

CONTENUTI:

1. Alimentazione equilibrata e LARN
2. Linee guida e modelli alimentari
3. Dieta nelle varie fasce di età
4. Dieta nello sport

UNITA' DIDATTICA: UDA N°4 ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE

CONOSCENZE:

1. Varie tipologie di ristorazione
2. Varie tipologie dietetiche
3. Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, paleo dieta e cronodieta

ABILITA' E COMPETENZE:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e con le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
3. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali e anche in contesti internazionali per la promozione Made in Italy.

CONTENUTI:

1. Alimentazione nella ristorazione
2. Tipologie dietetiche

UNITA' DIDATTICA: UDA N°5 DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

CONOSCENZE:

1. Obesità
2. Aterosclerosi
3. Ipertensione
4. Diabete
5. Gotta
6. Alimentazione e cancro
7. Disturbi del comportamento alimentare: Anoressia e Bulimia
8. Malnutrizioni da carenza di nutrienti
9. Percorso dell'alcol etilico e salute
10. Relazione tra nutrienti e patologie
11. Malattie dell'apparato digerente
12. Disturbi epatici
13. Allergie e intolleranze alimentari
14. Allergeni ed etichette alimentari

ABILITA' E COMPETENZE:

1. Essere in grado di utilizzare correttamente il linguaggio specifico
2. Saper mettere in relazione gli eccessi alimentari con determinate patologie
3. Saper mettere in relazione le carenze alimentari con determinate patologie
4. Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione e le malattie tumorali
5. Elaborare uno schema dietetico semplice indicando gli alimenti più adatti per prevenire determinate patologie
6. Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari (celiachia ed intolleranza al lattosio)
7. Elencare gli allergeni che secondo le normative vigenti vanno indicati in etichetta

CONTENUTI:

1. Obesità: *generalità, indicazioni dietetiche.*
2. Aterosclerosi: *generalità, indicazioni dietetiche.*
3. Ipertensione: *generalità, indicazioni dietetiche.*
4. Diabete: *generalità, indicazioni dietetiche.*
5. Gotta: *generalità, indicazioni dietetiche.*
6. Alimentazione e cancro: *fattori alimentari cancerogeni e fattori alimentari anticancerogeni*
7. Disturbi del comportamento alimentare, anoressia e bulimia: *anoressia nervosa e bulimia nervosa*

8. Malnutrizioni da carenza di nutrienti: *alcol etilico ed alcoleemia, relazioni tra nutrienti e patologie*
9. Malattie dell'apparato digerente: *Reflusso gastroesofageo, Dispepsia, Gastrite, Ulcera peptica, Sindrome del colon irritabile, Morbo di Crohn, Colite ulcerosa, Diverticolite, Stipsi, Diarrea, Meteorismo e aerofagia.*
10. Disturbi epatici
11. Allergie ed intolleranze alimentari: *intolleranza al lattosio e Celiachia, Allergeni ed etichette alimentari, Allergia come fenomeno mondiale in continuo aumento, Malnutrizione come problema globale.*

UNITÀ DIDATTICA: UDA N°6 ASPETTI RELIGIOSO-ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY

CONOSCENZE:

1. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
2. Induismo e Buddismo
3. Ebraismo
4. Islamismo
5. Cristianesimo
6. Tabù alimentari nel mondo
7. Significato delle proibizioni alimentari nelle grandi religioni
8. Cultura del cibo e antropologia alimentare
9. Educazione alimentare oggi

ABILITA' E COMPETENZE:

1. Individuare le prescrizioni alimentari in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni
2. Valutare l'importanza del cibo nelle diverse manifestazioni conviviali
3. Mettere in relazione la cultura del cibo con le abitudini e le scelte alimentari
4. Proporre dei percorsi di educazione alla cultura alimentare

CONTENUTI:

1. Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni: *Induismo, Buddismo, Islamismo, Ebraismo, Cristianesimo.*
2. Elementi di antropologia alimentare: *Consumi alimentari in Italia, esempi di modelli alimentari nel mondo*
3. Promozione del Made in Italy

Durante il mese di maggio saranno fatti i ripassi sui contenuti del programma del quarto anno: Principi Nutritivi, qualità degli alimenti, Cottura e Conservazione degli alimenti

Obiettivi minimi:

1. Conoscere i temi principali della carta di Milano.
2. Saper riconoscere gli alimenti funzionali.
3. Saper distinguere i principali contaminanti ambientali.
4. Conoscere i principali contaminanti biologici e le principali patologie che provocano.
5. Conoscere le diete vegetariane e la dieta mediterranea.
6. Saper riconoscere le principali patologie legate alle malnutrizioni sia in eccesso che in difetto.
7. Conoscere i fondamenti dell'HACCP.

8. Individuale le prescrizioni alimentari in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

PROGRAMMAZIONE IN COMUNE CON LE MATERIE D'INDIRIZZO

DISCIPLINA: SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE ED ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Le discipline, concorrono in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di COMPETENZE:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
3. Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
4. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di Sala in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
5. Riconoscere le strutture economiche e sociali del territorio e le loro trasformazioni nel tempo.

CONOSCENZE:

1. Caratteristiche del territorio in termini di risorse
2. Principali vini del territorio e denominazioni di qualità
3. Effetti dell'alcolismo sull'organismo umano
4. Tracciabilità e Rintracciabilità
5. Vari tipi di ristorazione.
6. Le principali frodi che si riscontrano nei vini.

ABILITA'

1. Individuare e promuovere i prodotti locali, nazionali ed internazionali.
2. Predisporre menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela
3. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione.

Lanzo T/se 15.04.2025

La Docente:
Giuseppina Baffa





Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE - LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/ 2025

DOCENTE: De Vita Davide

MATERIA: Scienze Motorie e Sportive

Libro di testo utilizzato: Tempo di Sport – Ed. verde

Programma svolto

1) **Contenuti teorici:**

- Educazione alla sicurezza nell'ambiente palestra
- Concetti generali di fitness, salute movimento, sedentarietà, nutrizione, sonno, utilizzo eccessivo di smartphone, consumo eccessivo di alcol e tabagismo
- Sport e fair play
- Terminologia specifica delle andature preatletiche
- Gesti tecnici fondamentali della pallavolo, pallacanestro, pallamano, calcio
- Le capacità coordinative e le capacità condizionali
- I diversi tipi di forza
- I principi fondamentali dell'allenamento (principio del sovraccarico, supercompensazione)

2) **Contenuti pratici**

- Educazione alla sicurezza nell'ambiente palestra
- Esercitazioni per il miglioramento delle capacità e abilità coordinative
- Esercitazioni per il miglioramento delle capacità motorie condizionali (forza, resistenza, velocità, mobilità articolare). In particolare: esercizi di forza muscolare, esercizi di resistenza aerobica e anerobica, esercizi di velocità, esercizi di mobilità articolare e di stretching dei singoli distretti muscolari e delle catene cinetiche
- Esercizi di equilibrio (anche con l'utilizzo di superfici instabili)
- Esercitazioni sullo schema motorio di base dell'arrampicata (spalliera, quadro svedese, pertica, scala orizzontale, scala inclinata, parete di arrampicata, trave)

- Pallavolo - tecnica individuale: palleggio, bagher, battuta dal basso e dall'alto
- Basket - tecnica individuale: palleggio dx e sx, passaggio a due mani dal petto e a baseball, tiro piazzato e in terzo tempo, arresto a uno e due tempi, virata
- Pallamano – tecnica individuale, palleggio dx e sx, passaggio a una mano, tiro in salto
- Calcio: conduzione palla, passaggio, tiro in porta
- Tennis tavolo: semplici fondamentali individuali. Partita
- Badminton: fondamentali individuali, principali regole e partita 1vs1 e 2vs2
- Uni-hockey: fondamentali individuali, principali regole, partita
- Hit ball: fondamentali individuali, principali regole, partita
- Dodgeball: fondamentali individuali, principali regole, partita
- Approccio all'utilizzo di diverse tipologie di racchetta: volano, tamburello, tennis, go back e tennis tavolo.
- Ginnastica ritmica: funicella
- Percorsi di destrezza
- Atletica leggera: corse, salti, lanci
- Trekking sul territorio

Lanzo Torinese, 07 Maggio 2025

Il docente

Davide De Vita



Istituto d'Istruzione Superiore "F. Albert"
LICEO LINGUISTICO ESABAC
LICEO DELLE SCIENZE UMANE – LICEO ECONOMICO SOCIALE
ISTITUTO TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIALE
ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Tesso, n. 7 – LANZO TORINESE (TO) – 10074 tel. 0123/29191 –
Email: TOIS023008@istruzione.it PEC: TOIS023008@pec.istruzione.it
web: <http://www.iisalbert.edu.it> - C.F. 92028700018



PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 5BEO

ANNO SCOLASTICO 2024/ 2025

DOCENTE Martucci Roberta

MATERIA Storia

Libro di testo utilizzato

“La storia contesa 3” di Germano Maifreda

Programma svolto

1. L'epoca della società di massa
2. La situazione mondiale agli inizi del Novecento
3. L'Italia nell'età giolittiana
4. La Prima guerra mondiale
5. La Rivoluzione russa
6. La crisi del dopoguerra e l'ascesa del fascismo in Italia
7. La crisi del Ventinove e il New Deal
8. L'Italia fascista
9. La Germania nazista
10. Lo stalinismo in Unione Sovietica
11. Il contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale
12. La Seconda guerra mondiale
13. Accenni alla guerra fredda
14. Accenni alla storia della UE
15. Accenni alla questione israelo-palestinese

Lanzo Torinese, 10 maggio 2025

Il docente

Roberta Martucci