



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. 0006468 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 per adulti -
serale**

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Classe 5SEO

Coordinatore prof.ssa Monica Gutina

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 CORSO SERALE PER ADULTI

A partire dall'A.S. 2020-21, l'Istituto attiva un percorso di istruzione di II livello, che fa riferimento alla rete territoriale di servizio coordinata dal CPIA 4. Il percorso, a indirizzo enogastronomico, è rivolto a persone adulte con precedenti esperienze scolastiche e/o lavorative e prevede il riconoscimento dei crediti relativi alle competenze formali, non formali e informali degli studenti. Sottoscrive con ciascuno di essi di un patto formativo individuale con caratteristiche di modularità e flessibilità. Il quadro orario è ridotto del 30% rispetto a quello standard. Il percorso si conclude con il conseguimento del diploma di Istruzione secondaria di secondo grado di Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

I percorsi di istruzione per adulti (ex corsi serali) sono ideati per rispondere alle esigenze di un utente adulto che intende rientrare nel sistema formativo; prevedono percorsi didattici flessibili, che li differenziano sensibilmente dai corsi previsti per l'utenza diurna degli adolescenti. Le loro peculiarità si possono individuare in questi cinque punti fondamentali:

- riduzione dell'orario settimanale di lezione del 30% rispetto al percorso tradizionale;
- riconoscimento di crediti formali, professionali e personali;
- uso di metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- impianto modulare dell'attività didattica;
- flessibilità dei percorsi formativi.

2

Il percorso è incentrato principalmente sulle materie professionalizzanti di cucina e pasticceria e prevede tre annualità:

Primo periodo didattico (corrispondente alla classe prima e seconda);

Secondo periodo didattico (corrispondente alla classe terza e quarta);

Terzo periodo didattico (corrispondente al quinto anno).

Il corso è rivolto a:

- lavoratori maggiorenni,
- persone maggiorenni che sia pure non inserite in attività lavorative siano uscite dai percorsi scolastici dopo la scuola media
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissati
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio
- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative
- Minori che hanno compiuto il 16° anno di età che dimostrino di non poter frequentare i corsi diurni.

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.

QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - ENOGASTRONOMIA

	Ore settimanali PRIMO PERIODO DIDATTICO (classe I e II)	Ore settimanali SECONDO PERIODO DIDATTICO (classe III e IV)	Ore settimanali TERZO PERIODO DIDATTICO (classe V)
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia	1	1	1
Matematica	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	3
LAB. ENOGASTRONOMIA	4	8	6
LAB. SALA	4	2	2
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	2		
SECONDA LINGUA STRANIERA (francese)	2	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		2	3
TOTALE	23	25	25

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO e Stage in azienda

Nella classe parte degli studenti è oppure è stata attiva a vario titolo nel mondo del lavoro, altri hanno partecipato a stage o percorsi equivalenti durante la frequenza al corso diurno.

Ogni ulteriore dettaglio relativo all'offerta formativa è consultabile al link <https://www.iisalbert.edu.it/documento/ptof/>

3. RELAZIONE INTRODUTTIVA

Nell'anno scolastico 2022-2023 la classe prima era formata da dodici allievi.

Nell'anno scolastico 2023-2024 la classe terza era formata da dieci allievi, di cui due hanno abbandonato e altri due non sono stati ammessi alla classe successiva per aver superato il limite delle assenze consentite.

Per tutto il triennio la classe ha proseguito il normale corso di studi, come si evince dagli schemi descrittivi delle pagine successive.

Nell'anno scolastico in corso la classe è formata da dieci allievi frequentanti; l'undicesimo allievo ha frequentato solo alcune lezioni a inizio anno. Fra gli allievi che frequentano, sei provengono dall'anno precedente mentre quattro studentesse sono state inserite al quinto anno a conclusione di percorsi personali diversi: due di loro provengono dal corso diurno, un'altra si è iscritta al corso serale dopo aver interrotto per un anno la frequenza al corso diurno, la quarta proviene dal corso quadriennale di formazione professionale.

La classe risulta eterogenea dal punto di vista dell'apprendimento, dell'impegno e degli interessi. Alcuni alunni della classe hanno sviluppato un efficace metodo di studio che, sostenuto da interessi personali e da un'applicazione responsabile, ha permesso loro di raggiungere globalmente buoni risultati. Altri, a causa di differenti problematiche personali e lavorative, hanno avuto un impegno discontinuo con risultati inferiori alle loro possibilità.

Rispetto agli obiettivi iniziali, al termine del quinto anno la situazione relativa alle diverse aree disciplinari si può così sintetizzare:

Lingua e letteratura italiana: La classe si è dimostrata collaborativa verso la docente, subentrata a dicembre al posto della precedente. La preparazione complessiva è eterogenea, con due eccellenze e due situazioni di difficoltà legate probabilmente all'ansia di prestazione. Dal punto di vista della scrittura sono evidenti in svariati casi errori di ortografia e grammatica ma una complessivamente buona capacità di comprensione del testo. Gli alunni hanno dimostrato costante impegno nello studio della disciplina e sufficiente rispetto delle consegne.

Storia: Gli alunni hanno dimostrato spesso difficoltà nell'uso del lessico proprio della materia e, in molti casi, poca memoria rispetto al programma degli anni precedenti e difficoltà nel fare collegamenti.

Lingua inglese: Il lavoro in classe è proceduto faticosamente a causa delle ingenti lacune pregresse della quasi totalità degli allievi, soprattutto a livello⁵ grammaticale; a questo proposito, si è deciso di svolgere meno argomenti di quanto preventivato e di semplificare il più possibile (anche rispetto al corso diurno), insistendo di settimana in settimana sull'importanza dell'impegno profuso in classe.

Nell'ottica di venire incontro agli studenti con maggiore difficoltà, si è preferito privilegiare la sostanza rispetto alla forma. Tenendo conto della difficoltà della stragrande maggioranza degli allievi, si è cercato di rendere la lezione quanto più partecipata possibile; tuttavia, in generale gli allievi si sono mostrati per lo più disinteressati e – laddove incorressero in un'insufficienza - polemici. Gli obiettivi di apprendimento, le competenze e le conoscenze fondamentali sono state raggiunte in minima parte, certamente in misura inferiore rispetto a quelle che dovrebbero essere le loro competenze e conoscenze in uscita.

Matematica: la classe presentava alcune disomogeneità nella preparazione pregressa a causa di differenti percorsi scolastici; risultano tuttora molto diversificati l'interesse per la disciplina e la costanza nello studio. Il profitto è mediamente scarso. Uno studente ha conseguito risultati eccellenti e tre studentesse hanno raggiunto un livello discreto. Alcuni dei restanti studenti hanno una preparazione quasi sufficiente, mentre due di loro al momento sono ancora insufficienti. Rispetto alla programmazione iniziale, l'UDA sulle derivate non è stata svolta per scelta della docente di recuperare e consolidare lo studio di funzioni razionali intere e fratte, almeno fino allo studio degli asintoti orizzontali e verticali.

Scienza degli alimenti: in generale la classe non ha espresso al massimo il suo potenziale, cercando di raggiungere il risultato minimo, fatta eccezione per due studenti. Questo è reso evidente dal fatto che i risultati delle singole prove sono buoni, ma emerge la difficoltà nel collegare i diversi argomenti perché troppo velocemente è stato accantonato quanto svolto in precedenza, nonostante siano stati forniti dall'insegnante molti esempi riassuntivi. Anche dal punto di vista del comportamento e del livello di attenzione sono stati necessari molteplici richiami per stimolare gli studenti e evitare situazioni di disturbo.

Laboratorio di servizi enogastronomici – cucina: La classe si presenta disomogenea e con lacune pregresse a causa di differenti percorsi scolastici. Il profitto è mediamente discreto tranne alcuni casi dove si raggiunge a fatica la sufficienza; inoltre si denota una certa disgregazione in piccoli gruppi.

Si segnala che in alcuni casi non si è raggiunta ancora la piena sufficienza.

Laboratorio di servizi enogastronomici – sala e vendita: La classe si distingue per un clima sereno. Le relazioni tra compagni e con l'insegnante sono basate sul rispetto reciproco, favorendo un apprendimento attivo e positivo.

Lingua francese: La classe nel primo quadrimestre ha dovuto riprendere le basi della lingua e grammatica francese. Alcuni studenti nuovi, non avendo più praticato la lingua straniera per diversi anni si sono ritrovati in difficoltà. Gli altri, presenti l'anno scorso, sono rimasti per una buona parte sulle competenze acquisite in precedenza con uno sforzo minimo nell'investimento sullo studio. Per due studenti, si è notato un buon miglioramento. Il livello medio della classe è stato pertanto disomogeneo con alcuni alunni che presentavano difficoltà, una parte intermedia e qualche studente più brillante. Ciò ha influenzato la didattica e l'insegnamento. Si è dovuto trovare un equilibrio per mantenere tutta la classe coinvolta. L'atmosfera è sempre stata discretamente buona nel rapporto alunni-insegnante. Nonostante ci fossero lacune da colmare all'inizio dell'anno, gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi non senza fatica.

Diritto e tecniche amministrative: la classe ha mostrato un andamento eterogeneo rispetto all'interesse e all'impegno nella disciplina. Una parte degli studenti ha partecipato con attenzione e curiosità, mostrando un discreto coinvolgimento nei 6 temi trattati; altri invece hanno manifestato un atteggiamento più passivo o disinteressato, rendendo necessario un continuo stimolo motivazionale.

Nonostante alcune difficoltà iniziali, soprattutto nella comprensione dei concetti giuridici e contabili, gli argomenti fondamentali previsti dal programma – come la normativa delle strutture ricettive, il contratto di albergo, gli adempimenti amministrativi e fiscali – sono stati affrontati e portati a termine. L'esito complessivo dell'apprendimento è stato mediamente soddisfacente con alcuni alunni che hanno raggiunto un buon livello di autonomia e competenza, mentre altri hanno conseguito risultati sufficienti, pur con qualche incertezza.

Il lavoro svolto ha comunque consentito di consolidare conoscenze utili in vista dell'Esame di Stato e dell'ingresso nel mondo del lavoro turistico-alberghiero.

Si rimanda alla tabella successiva per l'evidenza delle variazioni nel consiglio di classe e alle relazioni allegate per ciascuna disciplina, per inquadrare le caratteristiche di una classe che nel corso del triennio ha visto diversi cambiamenti.

4. STORIA DELLA CLASSE

a. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ultime due annualità)

Materia	SECONDO PERIODO DIDATTICO (classe III e IV)	TERZO PERIODO DIDATTICO (classe V)
Lingua e letteratura italiana	Boccia Davide	Lucia Cattani
Storia	Boccia Davide	Lucia Cattani
Matematica	Gutina Monica	Gutina Monica
Lingua inglese	Alberto Antonio David	Puggioni Sveva
Lingua francese	Butel Timothée	Butel Timothée
LAB. ENOGASTRONOMIA	Sanci Cosimo	Sanci Cosimo
LAB. SALA	Carcagni Natalino	Rao Raffaele
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Maddaleno Ivano	Bonazzola Giacomo
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Cirillo Morena	Vartuli Umberto

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

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

ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI

8

- Visita al Museo Lavazza programmata per il 4 giugno 2025

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

Gli allievi provenienti dal secondo biennio del corso per adulti hanno svolto in parte il PCTO, essendo perlopiù lavoratori.

Gli allievi provenienti dai corsi diurni hanno svolto negli anni precedenti le attività previste nelle classi frequentate.

La tabella relativa alle ore svolte è allegata al documento

7. PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

La disciplina è trasversale per tutte le discipline e nel corso dell'A.S. 2024-25 è stata affrontata come da programmazione in allegato.

TEMPI e PERIODO di REALIZZAZIONE

	Numero ore svolte	Periodo
Macroarea 1 Costituzione	12	Trimestre e pentamestre
Macroarea 2 Sviluppo sostenibile	18	Trimestre e pentamestre
Macroarea 3 Cittadinanza digitale	4	Pentamestre

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.

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.

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:
didattica orientativa svolta da tutti i docenti nelle loro attività di insegnamento anche disciplinare;
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:

Attività in orario curricolare:

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	ORE
Rinforzare le motivazioni e il metodo di studio	Didattica orientativa	classe	Tutti i docenti	Lezioni partecipate Esercizi individuali e di gruppo	10
Conoscere il mondo del lavoro	Progetto Orientamento	Scuola	Orientatore e 1 docente	Interventi nelle lezioni ordinarie per la presentazione di	5

				realità lavorative	
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Uscita didattica	Esterno	Docenti e referenti esterni	Uscita didattica e rielaborazione dell'esperienza	10
Conoscere il mondo del lavoro e dell'Università	Salone dell'orientamento	Scuola	Orientatori esterni provenienti dalle Università e dalle agenzie di formazione post-diploma		3
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente Tutor Orientamento	Colloquio individuale Scelta del capolavoro Accesso alla piattaforma UNICA (extrascolastico)	2

9. VERIFICHE E VALUTAZIONE

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

MATERIA	N° verifiche orali	N° verifiche scritte	Tipologie di prova usate
Diritto e Tecniche Amministrative	2	5	Questionari risposta aperta -Quesiti risposta aperta – Esercizi - Test risposte chiusa e aperta
Scienza degli alimenti	/	6	Questionari risposta aperta
Lab.Sala	4	3	Interrogazione - Questionari risposta aperta
Lingua Inglese	5	5	Traduzione – Quesiti risposta chiusa – Quesiti risposta aperta – Esercizi – Test risposte chiusa e aperta
Matematica	3	5	Interrogazione – Esercizi – Studio di funzioni
Lingua Francese	3	2 1	Produzione scritta, traduzione, analisi di testo, quesiti a risposte chiuse e aperte, presentazioni orali in classe con powerpoint
Cucina	1	7	

Storia	3	2	Produzione scritta - Interrogazioni
Lingua e letteratura Italiana	3	4	Produzione scritta - Interrogazioni

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):

- Partecipazione all'elezione dei loro rappresentanti nel consiglio di classe e nel Consiglio di Istituto.

11.SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

PRIMA PROVA: data: **24 marzo** 2025

1

Le prove sono state corrette tramite la griglia di valutazione elaborata dal Dipartimento. In allegato la griglia utilizzata (griglia/e approvata/e in dipartimento disciplinare il 28 aprile 2025)

SECONDA PROVA: disciplina: Scienza dell’Alimentazione, Lab. Sala, Lab. Cucina data **27 marzo 2025**

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

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 senza allegati, successivamente disponibili alla commissione d’Esame.

Il Consiglio di classe 5 SEO

Materia	Insegnante	Firma
Lingua e letteratura italiana	Lucia Cattani	<i>Lucia Cattani</i>
Storia	Lucia Cattani	<i>Lucia Cattani</i>
Matematica	Gutina Monica	<i>Monica Gutina</i>
Lingua inglese	Puggioni Sveva	<i>Sveva Puggioni</i>
Lingua francese	Butel Timothée	<i>Butel</i>
LAB. ENOGASTRONOMIA	Sanci Cosimo	<i>Cosimo Sanci</i>
LAB. SALA	Rao Raffaele	<i>Raffaele Rao</i>
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	Bonazzola Giacomo	<i>Giacomo Bonazzola</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Vartuli Umberto	<i>Umberto Vartuli</i>

Lanzo Torinese, 15 maggio 2025

Sommario

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	1
Anno scolastico 2023/24.....	1
1) L'ISTITUTO "F. ALBERT"	2
2) INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	2
PRESENTAZIONE e PECUP	2
QUADRO ORARIO	3
Attività caratterizzanti.....	4
Qualifiche regionali in regime sussidiario	4
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO e Stage in azienda.....	4
3) RELAZIONE INTRODUTTIVA	4
4) STORIA DELLA CLASSE.....	4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	4
5) ATTIVITÀ DIDATTICHE PROGRAMMATE E REALIZZATE CON LA CLASSE NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/24	5
OBIETTIVI COMUNI A TUTTE LE AREE DISCIPLINARI.....	5
6) PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO -PCTO- EFFETTUATI NEL CORSO DEL TRIENNIO	6
7) PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA	6
8) PERCORSO DI ORIENTAMENTO.....	7
9) VERIFICHE E VALUTAZIONE	8
10) PARTECIPAZIONE STUDENTESCA ai sensi dello STATUTO	8
11) SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME.....	9
12) ALLEGATI:	10
Il Consiglio di classe 5SEO	11

ALLEGATO A - Relazioni consuntive redatte da ogni singolo docente

DOCENTE Lucia Cattani

MATERIA Italiano

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	99
SVOLTE	72

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	5
SVOLTE	5

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di ORIENTAMENTO SVOLTE:

PROGRAMMATE	1
SVOLTE	1

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	x	Tema o problema	x	Esercizi	x
Interrogazione breve		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	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA :

CONOSCENZE

- Acquisizione dei contenuti relativi alla storia letteraria
- Arricchimento lessicale nell'ambito specifico della terminologia letteraria

COMPETENZE

- Saper sviluppare un discorso, facendo confronti pertinenti
- Saper ascoltare, comprendendo i significati espliciti
- Saper cogliere le relazioni tra le parti di un testo
- Possedere tecniche di lettura efficaci
- Saper produrre testi scritti espositivi ed informativi

CAPACITA'

- Acquisizione dei contenuti relativi alla storia letteraria
- Arricchimento lessicale nell'ambito specifico della terminologia letteraria
- Inserire testi e autori nel contesto storico e culturale
- Rielaborare personalmente i contenuti acquisiti
- Elaborare e argomentare una propria tesi, sviluppando la consapevolezza critica
- E esporre con chiarezza e proprietà contenuti disciplinari, commenti e testi, opinioni e valutazioni personali
- Regolare la propria produzione scritta scegliendo, tra le varie possibilità offerte dal codice, quelle più coerenti con la situazione comunicativa.

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La Resistenza

Parità di genere

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	30
Voto da più di 6 a 8	20
Voto uguale a 6	50
Voto meno di 6	

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA (<i>crocettare</i>)	
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	x
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	
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 – PC prtatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	x
Aula LIM	x	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

La valutazione fa riferimento alle griglie definite in Dipartimento.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

La valutazione fa riferimento alle griglie definite in Dipartimento

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe si è dimostrata collaborativa verso la docente, subentrata a dicembre al posto della precedente. La preparazione complessiva è eterogenea, con due eccellenze e due situazioni di difficoltà legate probabilmente all'ansia di prestazione. Dal punto di vista della scrittura sono evidenti in svariati casi errori di ortografia e grammatica ma una complessivamente buona capacità di comprensione del testo. Gli alunni hanno dimostrato costante impegno nello studio della disciplina e sufficiente rispetto delle consegne.

Lanzo Torinese, 15 maggio 2025

La Docente

Lucia Cattani

DOCENTE Lucia Cattani

MATERIA Storia

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	33
SVOLTE	28

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	5
SVOLTE	5

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di ORIENTAMENTO SVOLTE:

PROGRAMMATE	1
SVOLTE	1

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	x	Tema o problema	x	Esercizi	x
Interrogazione breve		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	

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

CONOSCENZE

1

- Descrivere gli eventi principali della storia dell'umanità
- Distinguere le successioni temporali

- Riconoscere le interazioni tra passato e presente
- Distinguere i vari aspetti (politici , economici , sociali e culturali) di un evento storico
- Usare termini e concetti propri della disciplina

COMPETENZE

- Saper esporre in modo chiaro e completo gli argomenti studiati
- Saper rielaborare i contenuti acquisiti in forma logica e personale
- Saper confrontare le differenti interpretazioni che gli storici forniscono di un medesimo fatto o fenomeno , in riferimento anche alle fonti usate
- Saper analizzare i fenomeni storici nei loro vari aspetti
- Saper confrontare periodi o eventi storici di epoche diverse
- Maturare una certa capacità di giudizio in relazione ad un , seppur semplice, metodo storico acquisito durante il corso di studi
- Saper leggere fatti attuali alla luce delle conoscenze e delle categorie acquisite
- Saper utilizzare strumenti fondamentali del lavoro storico , quali cronologie , atlanti storici e geografici , manuali , raccolte di documenti ecc...

CAPACITA'

- Rielaborare i contenuti in forma logica e personale
- Indicare e valutare le fonti documentarie
- Confrontare le differenti interpretazioni che gli storici danno di un medesimo fatto o fenomeno, in riferimento anche alle fonti usate
- Utilizzare gli strumenti fondamentali del lavoro storico, quali cronologie, atlanti storici e geografici, manuali, raccolte di documenti e opere storiografiche, anche in forma multimediale
- Acquisire capacità di collegamento tra una pluralità di linguaggi e diverse discipline, tali da permettere l'elaborazione di mappe concettuali e l'organizzazione di modelli di pensiero aperti e capaci di corrispondere alla dimensione narrativa del sapere storico

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

La Resistenza

Parità di genere

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	30
Voto da più di 6 a 8	20
Voto uguale a 6	50
Voto meno di 6	

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	x
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	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	
Altro (<i>specificare</i>)	

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

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

La valutazione fa riferimento alle griglie definite in Dipartimento.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

La valutazione fa riferimento alle griglie definite in Dipartimento

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe si è dimostrata collaborativa verso la docente, subentrata a dicembre al posto della precedente. La preparazione complessiva è eterogenea, con due eccellenze e due situazioni di difficoltà legate probabilmente all'ansia di prestazione. Gli alunni hanno dimostrato spesso difficoltà nell'uso del lessico proprio alla materia e, in molti casi, poca memoria rispetto al programma degli anni precedenti e difficoltà di fare collegamenti.

Lanzo Torinese, 15 maggio 2025

La Docente

Lucia Cattani

DOCENTE Monica Gutina

MATERIA Matematica

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	99
SVOLTE	86 (al 15 maggio)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	4
SVOLTE	4

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	x	Tema o problema	x	Esercizi	x
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 :

UDA 1: Funzioni reali di variabile reale e loro rappresentazione.

UDA 2: Concetto di limite e grafico di una funzione.

UDA 3: Calcolo dei limiti di una funzione.

UDA 4: Continuità di una funzione

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA :

CONOSCENZE : rif. Programma svolto in coda alla relazione

COMPETENZE:

- utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati;

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Cittadinanza digitale: il Digital service act, il problema della disinformazione e i pericoli della censura, la dichiarazione di Westminster; dalle bufale sul web alla manipolazione dell'informazione dei media generalisti, il pensiero logico come attivatore dello spirito critico; l'osservazione della realtà e la verifica delle ipotesi come fasi del metodo scientifico applicabili all'analisi delle informazioni.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	10
Voto da più di 6 a 8	30
Voto uguale a 6	/
Voto meno di 6	60

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	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
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 – PC prtatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata x		Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	
Aula LIM		Laboratorio Accoglienza turistica		Esercizi in gruppo x	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA 2

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI: si fa riferimento alla griglia del PTOF

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE: si fa riferimento alla griglia del PTOF

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe presenta alcune disomogeneità nella preparazione pregressa a causa di differenti percorsi scolastici, nell'interesse per la disciplina e costanza nello studio. Il profitto è mediamente scarso. Uno studente ha conseguito risultati eccellenti e tre studentesse hanno raggiunto un livello discreto. Alcuni dei restanti studenti hanno una preparazione quasi sufficiente, mentre due di loro al momento sono ancora insufficienti.

Rispetto alla programmazione iniziale, l'UDA sulle derivate non è stata svolta per scelta della docente di recuperare e consolidare lo studio di funzioni razionali intere e fratte, almeno fino allo studio degli asintoti orizzontali e verticali.

Lanzo Torinese, 15 maggio 2025

Il/La Docente

Monica Gutina

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	

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 specific topics and issues

COMPETENZE:

Being aware of sustainable practices • 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”

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

Being able to cope with people suffering from allergies and intolerances • Making the right choices in specific contexts: providing “free-from” suggestions 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
- Food contaminants
- Food safety

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

INDICATORI DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	
Atteggiamento positivo e di collaborazione nei confronti del docente	
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	x
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	2	Videolezioni	
Lavori di gruppo		Laboratorio Sala		Classroom / Compiti per casa	x
Aula LIM	x	Laboratorio		Altro (<i>specificare</i>)	

		Accoglienza turistica			
--	--	-----------------------	--	--	--

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

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

Il lavoro in classe è proceduto faticosamente a causa delle ingenti lacune pregresse della quasi totalità degli allievi, soprattutto a livello grammaticale; a questo proposito, si è deciso di svolgere meno argomenti di quanto preventivato e di semplificare il più possibile (anche rispetto al corso diurno), insistendo di settimana in settimana sull'importanza dell'impegno profuso in classe. Nell'ottica di venire incontro agli studenti con maggiore difficoltà, si è preferito privilegiare la sostanza rispetto alla forma. Tenendo conto della difficoltà della stragrande maggioranza degli allievi, si è cercato di rendere la lezione quanto più partecipata possibile; tuttavia, in generale gli allievi si sono mostrati per lo più disinteressati e – laddove incorressero in un'insufficienza - polemici. Gli obiettivi di apprendimento, le competenze e le conoscenze fondamentali sono state raggiunte in minima parte, certamente in misura inferiore rispetto a quelle che dovrebbero essere le loro competenze e conoscenze in uscita.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Dopo aver appurato tramite un *entry test* che il livello generale degli allievi si aggirava tutt'al più su un A2, ed essendo l'insegnamento della lingua inglese affrontato soltanto per due ore a settimana, è risultato da subito arduo riuscire a svolgere tutta la programmazione che ci si aspetterebbe da una classe quinta; pertanto, si è cercato di concentrarsi sui nuclei fondamentali delle tematiche affrontate, privilegiando la sostanza rispetto alla forma (in altre parole: privilegiando il contenuto rispetto alla grammatica), cercando al contempo di consigliare gli alunni sul metodo di studio più opportuno, in modo da trarre il meglio dal poco tempo a disposizione. Per fare ciò si è ricorso a del materiale di studio alternativo (fotocopie e dispense), fornito dalla docente, anche a compensazione del fatto che gli allievi si sono rifiutati di acquistare⁴¹ il libro di testo indicato. Talvolta è stato necessario fare dei recuperi *in itinere*, per far fronte alle numerose insufficienze.

Lanzo Torinese, 15/05/2025

La Docente
Puggioni Sveva

DOCENTE Timothy BUTEL

MATERIA Lingua francese

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	(ore settimanali x 33 settimane)
SVOLTE	51

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	4
SVOLTE	4

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga	X	Tema o problema	Esercizi	
Interrogazione breve	X	Relazione	Altro (<i>specificare</i>) Presentazioni orali in classe con powerpoint	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	

UDA :

- 1) La région Rhône-Alpes Auvergne
- 2) Bretagne, Normandie et Pays de la Loire
- 3) Grand Est, Bourgogne et Centre
- 4) Nouvelles Aquitaine et Occitanie
- 5) Ile de France, PACA
- 6) Les fromages français AOC et AOP, accord vins et différentes typologies de pains

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA :

CONOSCENZE :

Les produits du terroir:

Le Beaujolais Nouveau

Le Champagne

Les cépages

Le vin et son terroir

La volaille de Bresse

Les fromages de Savoie
 La crème de cassis
 Le Kir
 Le bouchon lyonnais
 Le cidre et le calvados
 Les fruits de mer (huîtres et coquilles St. Jacques)
 Crêpes et galettes
 Le beurre salé
 les vins
 La choucroute
 le pain d'épices
 Le foie gras
 Les vins d'Alsace
 la bière d'Alsace
 Les plats typiques
 L'huile d'olive
 le poisson
 Le Pastis
 Douceurs provençales
 Les fromages français
 Les pains en accord avec les fromages

COMPETENZE:

Découvrir quelques régions françaises
 Savoir présenter quelques produits du terroir
 Savoir exprimer, si demandé, son point de vue

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Les fromages français AOC et AOP :
 Les fromages par famille, les fromages par régions.
 Les vins blancs, rouges, rosés et Champagne pour accompagner les fromages
 Les différents pains français pour manger avec un plateau de fromage

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	8%
Voto da più di 6 a 8	46%
Voto uguale a 6	46%
Voto meno di 6	0%

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 2	
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	
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 – PC prtatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	X	Laboratorio Scienze		videolezioni	X
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala		Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	X
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

Comprensione orale: ascoltare un audio in francese e capire gli elementi essenziali. Riformulare in lingua francese.

Produzione orale: pronuncia in francese, rispetto delle regole grammaticali, sapersi esprimere in modo adeguato usando il lessico appropriato, strutturato e coerente in un compito di realtà, lavoro svolto nel gruppo (quando realizzato in gruppo) e di presentazione (es. presentazione powerpoint), abilità di relazionarsi in lingua francese in modo coinvolgente.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

Comprensione scritta: . sapere leggere e capire un testo adattato all'argomento studiato e rispondere alle domande sul testo con una frase strutturata e semplice.

Produzione scritta: Valutazione delle regole grammaticali e di coniugazione, competenze nel sapere utilizzarle al fine di formulare un'espressione personale e riformulare. Valutazione del lessico.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE:

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI REALIZZATE	INDICARE QUALI
Spettacoli teatrali	
Progetti	
Stage	
Altro (<i>specificare</i>)	Visita al museo Lavazza

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe nel primo quadrimestre ha dovuto riprendere le basi della lingua e grammatica francese. Alcuni studenti nuovi, non avendo più praticato la lingua straniera per diversi anni si sono ritrovati in difficoltà. Gli altri, presenti l'anno scorso, sono rimasti per una buona parte sulle competenze acquisite in precedenza con uno sforzo minimo nell'investimento sullo studio. Per due studenti, si è notato un buon miglioramento. Il livello medio della classe è stato pertanto disomogeneo con alcuni alunni che presentavano difficoltà, una parte intermedia e qualche studente più brillante. Ciò ha influenzato la didattica e l'insegnamento. Si è dovuto trovare un equilibrio per mantenere tutta la classe coinvolta. L'atmosfera è sempre stata discretamente buona nel rapporto alunni-insegnante. Nonostante ci fossero lacune da colmare all'inizio dell'anno, gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi non senza fatica.

Lanzo Torinese, il 15/05/25

Il Docente,

Timothée BUTEL

DOCENTE Rao Raffaele

MATERIA Laboratorio di servizio enogastronomia – Sala e Vendita

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	(ore settimanali x 33 settimane)
SVOLTE	45 ore al 15 maggio, restanti 6 ore

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	
SVOLTE	

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	x	Altro (<i>specificare</i>)	

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

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

Per le classi IPSEOA:

UDA : Rif. Programma svolto

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA :

CONOSCENZE :

- Principi di enologia.
- Attrezzature e tecniche per il servizio del vino.
- Modalità di produzione della birra.
- Classificazione delle bevande superalcoliche.
- Attrezzature per la preparazione di bevande miscelate.

COMPETENZE:

- Aspetti principali della produzione enogastronomica italiana.
- Trasformazioni chimiche comuni nel campo alimentare.
- Conoscenze di base relative alle bevande alcoliche.

- Tecniche di base nelle preparazioni di bar.
- Caratteristiche e uso delle principali attrezzature per il servizio di sala.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	10%
Voto da più di 6 a 8	60%
Voto uguale a 6	30%
Voto meno di 6	0%

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	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	
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 – PC prtatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo	x	Laboratorio Sala	x	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 ORALI: Criteri di valutazione:

- Conoscenza dei contenuti (correttezza, completezza, pertinenza)
- Capacità espositiva (chiarezza, proprietà di linguaggio, uso del lessico specifico)
- Capacità di argomentazione (logica, coerenza, capacità critica)
- Partecipazione e autonomia (iniziativa, capacità di collegamento)

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

Criteri di valutazione:

- Correttezza formale (ortografia, grammatica, sintassi)
- Struttura del testo (coerenza, coesione, organizzazione delle idee)
- Aderenza alla traccia (pertinenza, sviluppo del tema)
- Originalità e rielaborazione personale

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE:

Criteri di valutazione:

- Applicazione corretta delle procedure
- Precisione e qualità dell'esecuzione
- Uso appropriato degli strumenti/materiali
- Autonomia operativa e problem solving

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe si distingue per un clima sereno. Le relazioni tra compagni e con l'insegnante sono basate sul rispetto reciproco, favorendo un apprendimento attivo e positivo.

Durante il corso dell'anno sono state svolte valutazioni tenendo conto della situazione individuale di partenza e di evoluzione nel corso dei mesi, del comportamento e del grado di raggiungimento degli obiettivi. Per le verifiche orali e scritte si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti. In tutte le prove sono stati utilizzati valori tra l'1 e il 10.

Lanzo Torinese, 15 maggio 2025

Il/La Docente

DOCENTE **Giacomo Bonazzola**

MATERIA **Scienze degli Alimenti**

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	99
SVOLTE	91 (100 al 6 giugno 2025)

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	4
SVOLTE	4

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

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

STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE:

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

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA

CONOSCENZE :

- 1) Conoscere le principali certificazioni alimentari di qualità.
- 2) Conoscere le principali nozioni igieniche alimentari e saper applicare i principi del sistema HACCP.
- 3) Conoscere le principali malattie da carenza e da eccesso di nutrienti.
- 4) Conoscere i principali legami tra alimenti-salute-dieta.
- 5) Conoscere i principali aspetti alimentari legati alla religione.
- 6) Conoscere le eccellenze del “Made in Italy” e i modi più semplici per valorizzarle.

COMPETENZE:

Saper adattare gli argomenti teorici alle esigenze di un caso reale.

TEMATICHE TRATTATE NELL’INSEGNAMENTO DELL’EDUCAZIONE CIVICA

Tasso alcol emico nel sangue: come si calcola, unità alcoliche, problematiche fisiche e sociali dell’eccesso di alcool nel sangue.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
--	----------

Voto da più di 8 a 10	20
Voto da più di 6 a 8	80
Voto uguale a 6	
Voto meno di 6	

INDICATORI 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	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	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 – PC portatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata	x	Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo	x	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 ORALI:

Capacità di comprensione del quesito e nell'elaborazione della risposta fornendo un discorso strutturato oltre alla capacità di collegare diversi aspetti tecnici.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

Capacità nel rispondere in modo schematico, utilizzando la giusta terminologia.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE PRATICHE:

Capacità di collegamento tra gli argomenti trattati durante l'anno.

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

In generale la classe non ha espresso al massimo il potenziale, eccetto due studenti, cercando di raggiungere il risultato minimo. Questo è particolarmente evidente dal fatto che i risultati sulle singole prove sono buoni ma è evidente la difficoltà nel saper collegare i diversi argomenti perché troppo facilmente è stato “messo via” ciò che è stato già fatto, nonostante i diversi esempi forniti. Anche dal punto di vista del comportamento e del livello di attenzione sono stati necessari molteplici richiami per stimolare gli studenti e evitare situazioni di disturbo.

EVENTUALI ALTRE OSSERVAZIONI

Nessuna.

Lanzo Torinese, 15/05/2025

Il Docente

Giacomo Bonazzola

DOCENTE

VARTULI UMBERTO

MATERIA; DTA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

NUMERO DI ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE

PREVISTE	(ore settimanali x 33 settimane)
SVOLTE	66

NUMERO DI ORE DI LEZIONE di EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE:

PROGRAMMATE	11
SVOLTE	11

TIPOLOGIA DI VERIFICA:

Interrogazione lunga		Tema o problema		Esercizi	X
Interrogazione breve	X	Relazione	X	Altro (<i>specificare</i>)	
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		Altro	

OBIETTIVI CONSEGUITI per la DISCIPLINA :

CONOSCENZE :

1. Conoscere il quadro normativo del settore turistico-ricettivo

- Comprendere le fonti del diritto applicabili al settore turistico e alberghiero
- Analizzare le normative nazionali e regionali sulle strutture ricettive
- Conoscere le principali tipologie di strutture ricettive (alberghiere ed extra-alberghiere) e la relativa classificazione

2. Comprendere i diritti e i doveri degli operatori turistici

- Conoscere la disciplina del contratto di albergo e i rapporti tra gestore e cliente
- Identificare le responsabilità civili e penali del gestore della struttura
- Riconoscere le tutele del consumatore/ospite nel contesto ricettivo

3. Sviluppare competenze amministrative e gestionali

- Acquisire le tecniche di gestione documentale e contabile tipiche delle strutture ricettive
- Riconoscere e compilare i principali documenti amministrativi (schede cliente, registri presenze, ricevute fiscali, fatture elettroniche)

- Applicare principi di contabilità gestionale e controllo dei costi in ambito ricettivo

4. Utilizzare strumenti digitali e gestionali

- Utilizzare software per la gestione delle prenotazioni, front office, check-in/check-out
- Compilare correttamente schede alloggiati e comunicazioni alle autorità competenti
- Gestire banche dati e sistemi informatici per l'organizzazione delle attività

5. Conoscere gli adempimenti fiscali e burocratici

- Individuare gli obblighi fiscali (IVA, ricevute, scontrini, imposta di soggiorno)
- Riconoscere gli adempimenti legati alla privacy (GDPR) e alla sicurezza
- Conoscere gli obblighi relativi all'assicurazione e alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro

6. Sviluppare capacità organizzative e relazionali

- Collaborare nella gestione dell'impresa ricettiva in relazione con i diversi reparti
- Interagire con i clienti, fornitori e istituzioni in modo professionale e conforme alla normativa
- Promuovere un comportamento etico e responsabile nella gestione di strutture turistiche

COMPETENZE:

1. Individuare e applicare le norme giuridiche di riferimento nel settore turistico-ricettivo

- Interpretare correttamente le principali fonti del diritto nazionale e regionale relative alle strutture ricettive
- Riconoscere la tipologia giuridica delle imprese turistiche e la loro disciplina civilistica e fiscale

2. Gestire gli adempimenti amministrativi e contabili della struttura ricettiva

- Compilare e archiviare correttamente i documenti fiscali, amministrativi e contabili (fatture, ricevute, schede clienti, registri presenze)
- Applicare le principali scritture contabili e rilevare le operazioni tipiche del settore turistico-alberghiero

3. Applicare la normativa contrattuale nel rapporto con il cliente

- Gestire correttamente il contratto di albergo e comprendere i diritti e doveri delle parti coinvolte
- Applicare le normative relative alla responsabilità del gestore, alla tutela della privacy e alla sicurezza dell'ospite

4. Utilizzare strumenti digitali per la gestione amministrativa e operativa

- Operare con software gestionali per strutture ricettive (prenotazioni, check-in/check-out, emissione documenti fiscali)

- Gestire la comunicazione con le autorità competenti attraverso i canali telematici previsti dalla normativa (es. portale Alloggiati Web, invio telematico delle presenze)

5. Contribuire alla gestione organizzativa della struttura ricettiva

- Collaborare alla pianificazione delle attività amministrative e alla gestione dei reparti
- Supportare il processo decisionale con semplici analisi economiche e finanziarie dell'attività

6. Agire nel rispetto delle norme fiscali, civilistiche e di sicurezza

- Riconoscere e applicare gli obblighi fiscali dell'impresa turistica (IVA, imposta di soggiorno, dichiarazioni)
- Operare nel rispetto della normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Adottare comportamenti professionali etici e responsabili nella gestione dell'impresa ricettiva

TEMATICHE TRATTATE NELL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

STATUTO ALBERTINO – Nascita

- Concesso da Carlo Alberto di Savoia il 4 marzo 1848, in un momento di forti tensioni liberali e rivoluzionarie in Europa.
- Era inizialmente valido solo per il Regno di Sardegna, ma fu esteso al Regno d'Italia dopo l'unificazione (1861).
- Rimase in vigore fino al 1948, anche durante il fascismo (sia pure svuotato nella pratica).

COSTITUZIONE ITALIANA – Nascita

- Nata dopo la caduta del fascismo, la Seconda Guerra Mondiale e il referendum del 2 giugno 1946 che abolì la monarchia.
- L'Assemblea Costituente, eletta dal popolo, elaborò la Costituzione, entrata in vigore il 1° gennaio 1948.
- Espressione di compromesso tra cattolici, socialisti e comunisti.

I PRIMI 10 ARTICOLI DELLA COSTITUZIONE ITALIANA

Questi articoli formano i Principi Fondamentali, la base etica e giuridica dello Stato italiano. Eccone una sintesi con confronto implicito con lo Statuto:

1. Sovranità popolare – La sovranità appartiene al popolo (contro la sovranità del Re).
2. Riconoscimento e garanzia dei diritti inviolabili dell'uomo – Centrale la dignità umana.
3. Uguaglianza formale e sostanziale – Impegno alla rimozione degli ostacoli.
4. Diritto al lavoro e dovere di contribuire al progresso.
5. Autonomie locali – Riconoscimento delle autonomie e decentramento.
6. Tutela delle minoranze linguistiche.
7. Rapporti con la Chiesa cattolica – Patti Lateranensi riconosciuti.
8. Libertà religiosa e parità tra tutte le confessioni.
9. Promozione della cultura, della ricerca e tutela del patrimonio.
10. Diritto d'asilo, rispetto del diritto internazionale.

- 11. Ripudio della guerra – L'Italia promuove la pace.**
12. Bandiera della Repubblica – Tricolore italiano.

FASCE DI PROFITTO PER LA DISCIPLINA	%
Voto da più di 8 a 10	0
Voto da più di 6 a 8	2
Voto uguale a 6	8
Voto meno di 6	0

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	
Scarso rispetto per la puntualità, le consegne, i compiti assegnati	
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 – PC portatili		Laboratorio Enogastronomia	
Lezione partecipata		Laboratorio Scienze		videolezioni	
Lavori di gruppo	X	Laboratorio Sala		Classroom / Altro (<i>specificare</i>)	X
Aula LIM	X	Laboratorio Accoglienza turistica		Altro (<i>specificare</i>)	

CRITERI E STRUMENTI DI VERIFICA

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI:

1. Conoscenza dei contenuti

- Espone correttamente argomenti giuridici e amministrativi
- Dimostra padronanza della normativa specifica del settore turistico-ricettivo (contratto di albergo, privacy, sicurezza, imposte)
- Conosce le funzioni e i documenti tipici della gestione ricettiva

2. Chiarezza espositiva e proprietà di linguaggio

- Espone con chiarezza e ordine
- Utilizza correttamente il linguaggio tecnico (giuridico, fiscale, contabile)
- Adatta il linguaggio al contesto professionale e scolastico

3. Capacità di collegamento e rielaborazione personale

- Collega in modo logico diversi argomenti del programma
- Offre interpretazioni personali coerenti
- Dimostra autonomia di pensiero e spirito critico

4. Capacità applicative e operative

- Sa riferirsi a casi concreti o esempi operativi nel contesto ricettivo
- È in grado di simulare attività gestionali (registrazione clienti, emissione documenti, risoluzione di problemi)
- Applica correttamente le procedure previste dalle normative

5. Comportamento comunicativo e partecipazione

- Mostra interesse e partecipazione attiva
- Comunica in modo sicuro e professionale
- Interagisce in modo corretto con l'interlocutore

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE:

1. Conoscenza dei contenuti

- Corretta individuazione dei concetti giuridici e amministrativi richiesti
- Conoscenza delle normative di riferimento (codice civile, normativa fiscale, sicurezza)
- Capacità di distinguere le tipologie di strutture ricettive e le relative responsabilità

2. Capacità di applicazione

- Corretta applicazione di procedure contabili o amministrative (es. fatturazione, registri, imposte)
- Utilizzo corretto di casi pratici o esempi riferiti alla gestione ricettiva
- Capacità di collegare teoria e pratica (es. saper redigere un documento o risolvere un problema concreto)

3. Chiarezza espositiva e linguaggio tecnico

- Utilizzo appropriato del lessico giuridico, contabile e turistico
- Esposizione coerente, ordinata e comprensibile
- Capacità di sintesi senza perdita di significato e Riflessione autonoma su situazioni o casi concreti
- Collegamenti tra argomenti del programma
- Valutazioni personali coerenti con il contesto giuridico-amministrativo

5. Correttezza formale

- Assenza di errori grammaticali, sintattici o di punteggiatura
- Cura nell'impaginazione e nella presentazione del testo

GIUDIZIO COMPLESSIVO SULLA CLASSE E SUL LAVORO SVOLTO

La classe ha mostrato un andamento eterogeneo rispetto all'interesse e all'impegno nella disciplina "Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive". Una parte degli studenti ha partecipato con attenzione e curiosità, mostrando un discreto coinvolgimento nei temi trattati; altri, invece, hanno manifestato un atteggiamento più passivo o disinteressato, rendendo necessario un continuo stimolo motivazionale.

Nonostante alcune difficoltà iniziali, soprattutto nella comprensione dei concetti giuridici e contabili, gli argomenti fondamentali previsti dal programma – come la normativa delle strutture ricettive, il contratto di albergo, gli adempimenti amministrativi e fiscali – sono stati affrontati e portati a termine. L'esito complessivo dell'apprendimento è stato mediamente soddisfacente, con alcuni alunni che hanno raggiunto un buon livello di autonomia e competenza, mentre altri hanno conseguito risultati sufficienti, pur con qualche incertezza.

Il lavoro svolto ha comunque consentito di consolidare conoscenze utili in vista dell'Esame di Stato e dell'ingresso nel mondo del lavoro turistico-alberghiero.

Lanzo Torinese, 15.05.2025

Il Docente

Vartuli Umberto

ALLEGATO B - Programmi svolti di ogni disciplina

DOCENTE: Monica Gutina

MATERIA: Matematica

Libro di testo utilizzato: Lorenzo Pantieri “Matematica per le quinte degli Istituti Professionali” scaricabile gratuitamente dal sito dell'autore.

Dispense della docente caricate in classroom

Programma svolto:

Le funzioni utilizzate negli esempi ed esercizi sono **funzioni razionali intere e fratte**.

Le dimostrazioni dei teoremi non sono mai state richieste e non sono da considerare parte del programma svolto.

UDA 1: Funzioni reali di variabile reale e loro rappresentazione.

- Dominio
- codominio
- insieme delle immagini
- intersezioni con gli assi
- studio del segno
- Simmetrie rispetto all'asse y e rispetto all'origine del piano cartesiano (funzioni pari e dispari)

UDA 2: Concetto di limite e grafico di una funzione.

- Intorno di un punto e dell'infinito.
- Definizione e significato di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente ad un valore finito x_0 .
- Definizione e significato di limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a infinito.
- Stima numerica del valore del limite di una funzione $f(x)$ per x tendente a x_0 o all'infinito.
- Concetto di limite e grafico di una funzione.
- Limite destro e limite sinistro di una funzione

UDA 3: Calcolo dei limiti di una funzione.

- Calcolo di limiti immediati.
- Calcolo del limite di una somma di funzioni, della differenza, del prodotto e del quoziente.
- Forme indeterminate: infinito meno infinito, infinito su infinito
- Calcolo di limiti che si presentano in forma indeterminata

UDA 4: Continuità di una funzione

- Definizione di funzione continua.
- Continuità delle funzioni in un intervallo.
- Esempi di funzioni continue.
- Discontinuità delle funzioni.
- Asintoti verticali e orizzontali.
- Grafico probabile di una funzione

DOCENTE: Puggioni Sveva

MATERIA: Lingua inglese

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

*Essendosi gli alunni rifiutati di acquistare il libro di testo, la docente ha acconsentito a fornire delle fotocopie compensative; si è scelto di affrontare la medesima programmazione del corso diurno su un altro libro di testo, più riassuntivo, dal titolo *Mastering Cooking & Service Premium* di Catrin Elen Morris (testo in uso nel segmento precedente).

Programma svolto

Healthy eating: what should we eat lots of and what should we avoid as part of a healthy diet?

The Mediterranean diet: definition and main features.

Other types of diet: Japanese, Nordic, West-African, French.

Alternative diets: vegetarian, vegan, macrobiotic, raw food.

Vegetable-based meat substitutes on the market today: quorn, seitan, tofu, tempeh, split peas.

Religious dietary requirements: Hindus, Buddhists, Halal, Christianity, Kosher, Sikhs.

Teen and sport diets.

Food allergies and intolerances: difference between the two; causes, symptoms and management of each.

International cuisines: Indian, Latin-American, Chinese, Southeast Asian, Middle-Eastern.

Healthy and gluten-free recipes.

Food safety and food quality.

HACCP principles.

Food contamination; risks and preventive measures.

Food preservation: Physical, Chemical, Physico-chemical and Biological Method.

Workplace safety: possible risk factors and preventive measures.

Food safety knowledge: talking about rules and safety procedures.

Protecting labour rights and promoting safe and secure working environments for all workers: Workplace safety.

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

Speaking practice: talking about your travel habits.

Words you're not using enough (dispensa fornita dalla docente): *plan, excited and exciting, annoying and annoyed, trouble.*

Common mistakes (dispensa fornita dalla docente): *Sorry for the late, I am agree, Masculine isn't the neutral, For me, Sensitive and sensible, What's up (Not "good"), We are in (number), And stop, Essere/Stare, Take/Bring, Meet.*

Parole intraducibili (dispensa fornita dalla docente): *to bake, permaloso/a, furbo, pesante, get in trouble, addirittura, obnoxious.*

La docente

Puggioni Sveva

DOCENTE Timothée BUTEL

MATERIA Lingua francese

Libro di testo utilizzato: appunti forniti dal docente

Programma svolto

UNITÀ DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
DOSSIER 4: La région rhône- alpes	Notions générales Les produits du terroir: Le Beaujolais Nouveau Le Champagne Les cépages Le vin et son terroir La volaille de Bresse Les fromages de savoie Le biscuit rose de Reims La crème de cassis Le Kir Le bouchon lyonnais Approfondissement eventuel: L'hygiène alimentaire	Connaissance de l'argument, exposition simple et parfois technique	Découvrir quelques régions françaises Savoir présenter quelques produits du terroir Savoir exprimer, si demandé, son point de vue
DOSSIER 1: Bretagne, Normandie et Pays de la Loire	Notions générales Les produits du terroir: Le cidre et le calvados Les fruits de mer (huîtres et coquilles St. Jacques) Crêpes et galettes Le beurre salé les vins	Connaissance de l'argument, exposition simple et parfois technique	Découvrir quelques régions françaises Savoir présenter quelques produits du terroir Savoir exprimer, si demandé, son point de vue
DOSSIER 2: Alsace, Lorraine et Franche-Comté	Notions générales Les produits du terroir: La choucroute le pain d'épices Le foie gras Les vins d'Alsace la bière d'Alsace	Connaissance de l'argument, exposition simple et parfois technique 4	Découvrir quelques régions françaises Savoir présenter quelques produits du terroir Savoir exprimer, si demandé, son point de vue

	Les winstubs Les plats typiques Approfondissement éventuel: la cuisson et la conservation		
DOSSIER 3: La région P.A.C.A. et Corse	Notions générales Les produits du terroir: L'huile d'olive le poisson Le Pastis Douceurs provençales Le miel corse Approfondissement éventuel: Les OGM et les produits bio	Connaissance de l'argument, exposition simple et parfois technique	Découvrir quelques régions françaises Savoir présenter quelques produits du terroir Savoir exprimer, si demandé, son point de vue
DOSSIER 5: Les fromages français AOC et AOP Les vins Les pains	Notions générales Les produits du terroir: Les fromages par région mariés aux différents vins ainsi qu'au pain	Connaissance de l'argument, exposition simple et parfois technique	Découvrir quelques régions françaises Savoir présenter quelques produits du terroir Connaître l'accord entre les types de fromages, les vins, les pains Savoir exprimer, si demandé, son point de vue

Lanzo Torinese, il 15/05/25

Il docente: **Timothée BUTEL**

DOCENTE Rao Raffaele

MATERIA Laboratorio di servizio enogastronomia – Sala e Vendita

Libro di testo utilizzato: materiale fornito dal docente.

Programma svolto

Produzione del vino

Composizione del grappolo

Vitigni autoctoni e alloctoni

Denominazioni Igt ,Doc e Docg

Vini passiti

Vini liquorosi

Abbinamento cibo vino

Differenze tra Vini nazionali ed internazionali

Spumanti e champagne

Beverage

Metodo di produzione della Birra

Distillati.

Lanzo Torinese 15/05/2025

Il docente

Rao Raffaele

DOCENTE Giacomo Bonazzola

MATERIA Scienze degli Alimenti

Libro di testo utilizzato

“Alimentazione oggi” seconda edizione, Zanichelli editore.

Programma svolto

UDA N°1	<i>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</i>
UDA N°2	<i>IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</i>
UDA N°3	<i>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISIologiche</i>
UDA N°4	<i>ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE</i>
UDA N°5	<i>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</i>
UDA N°6	<i>ASPETTI RELIGIOSO ANTROPOLOGICI LEGATI AL CIBO E PROMOZIONE DEL “MADE IN ITALY”</i>

Lanzo Torinese, 15/05/2025

Il docente

Giacomo Bonazzola

DOCENTE VARTULI UMBERTO

MATERIA: DTA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Libro di testo utilizzato:

DTA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
DEA SCUOLA CATERINA DE LUCA E MARIA TERESA FANTOZZI PER I NUOVI ISTITUTI
PROFESSIONALI

Programma svolto

UDA O - Il bilancio delle aziende

- Principi base della contabilità generale
- Il concetto di partita doppia
- Le scritture contabili fondamentali
- Le fasi del ciclo contabile d'esercizio
- Conto economico
Struttura del conto economico secondo il codice civile
Differenza tra costi e ricavi
Concetto di risultato d'esercizio (utile/perdita)
Classificazione dei costi: costi della produzione, finanziari, straordinari
- Stato patrimoniale
Struttura dello stato patrimoniale: attivo e passivo
Distinzione tra attività correnti e immobilizzate
Patrimonio netto: definizione e composizione
Concetto di equilibrio patrimoniale e finanziario
- Nota integrativa
Finalità della nota integrativa
Contenuti minimi obbligatori
Collegamento tra nota integrativa e bilancio d'esercizio
- Normativa di riferimento
Articoli del Codice Civile (art. 2423 e seguenti)
Principi contabili nazionali (OIC)
Differenza tra bilancio civilistico e bilancio fiscale

Abilità

Leggere e interpretare un bilancio d'esercizio
Comprendere le principali voci di conto economico e stato patrimoniale
Analizzare i risultati economici e la situazione patrimoniale
Redigere scritture contabili di base
Rilevare operazioni elementari (acquisti, vendite, incassi, pagamenti)
Riconciliare le scritture di fine esercizio (ratei, risconti, ammortamenti)
Compilare le principali sezioni del bilancio
Predisporre un conto economico e uno stato patrimoniale in forma civilistica
Elaborare una bozza di nota integrativa con i contenuti minimi
Effettuare semplici analisi di bilancio
Calcolare margini, indici di redditività e solvibilità

UDA A – Il diritto delle imprese ristorative

Questa unità si concentra sull'analisi delle leggi che regolano l'attività ristorativa, con particolare attenzione ai contratti utilizzati nel settore e alla gestione della qualità. Gli studenti esploreranno gli obblighi dell'imprenditore, le normative sulla privacy e sulla sicurezza alimentare, oltre a comprendere le caratteristiche e le responsabilità legate ai contratti ristorativi. Verranno approfonditi anche i concetti di qualità e i marchi che certificano i prodotti agroalimentari.

Prerequisiti:

- Conoscenza del ruolo dell'imprenditore e delle formalità per avviare un'impresa
- Familiarità con le principali tipologie di società commerciali
- Conoscenza dei contratti e dei loro elementi essenziali
- Familiarità con il Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro

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
- I sistemi di qualità e i marchi di qualità agroalimentari

Abilità:

- 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

Competenze:

- Orientarsi nella normativa riguardante l'avvio e il funzionamento delle imprese turistiche
- Applicare correttamente le leggi sulla privacy, la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro
- Assicurare la conformità alle normative nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari
- Predisporre prodotti e servizi ristorativi coerenti con le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività

UDA B – Il marketing dell'impresa ristorativa

Questa UDA è dedicata allo studio del marketing applicato alle imprese ristorative. Gli studenti approfondiranno le principali funzioni del marketing e il processo di elaborazione di un piano di marketing, con particolare attenzione alle strategie per la promozione di prodotti e servizi, comprese quelle digitali. Impareranno a riconoscere l'evoluzione delle tecniche di marketing e a gestire il ciclo di vita del prodotto, dalle fasi iniziali fino alla definizione di strategie promozionali.

Prerequisiti:

- Conoscenza della domanda e offerta turistica
- Familiarità con la segmentazione della clientela
- Capacità di calcolare i prezzi di vendita

Conoscenze:

- 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 e il ciclo di vita del prodotto
- Le principali strategie di marketing mix e l'uso degli strumenti digitali

Abilità:

- 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
- Utilizzare correttamente la terminologia del settore

Competenze:

- Utilizzare efficacemente le tecniche di comunicazione per promuovere beni, servizi e attrazioni
- Organizzare la produzione e la vendita di servizi ristorativi, valorizzando il territorio e i prodotti tipici

Lanzo Torinese, 15.05.2025

Il docente

Vartuli Umberto

DOCENTE Lucia Cattani
MATERIA Storia

Libro di testo utilizzato: Germano Maifreda, “La storia contesa” 3, il Novecento e il mondo attuale.

Programma svolto:

ETA' DEI NAZIONALISMI

- **L'età giolittiana**
- Le riforme sociali
- Il decollo industriale dell'Italia
- La caduta di Giolitti
- **Venti di guerra**
- la Belle Epoque
- Il movimento operaio
- La questione femminile
- **La prima Guerra Mondiale**
- La guerra-lampo
- La guerra di trincea
- Le nuove armi
- Il Fronte italiano
- La Russia e gli Stati Uniti
- Caporetto e Vittorio Veneto
- La pace

LA NOTTE DELLA DEMOCRAZIA

- **Il dopoguerra**
- Gli effetti della teoria del terrore
- I “14 punti di Wilson”
- Il Trattato di Versailles
- La fine dell'Impero austro-ungarico
- I problemi politici del dopoguerra
- **La rivoluzione sovietica**
- La crisi dell'Impero zarista
- La Rivoluzione del 1905
- Lenin e la Rivoluzione d'ottobre
- Verso la dittatura
- La Nep
- Fondazione dell'Unione Sovietica
- **Il fascismo**
- La debolezza del sistema politico
- Mussolini
- La marcia su Roma
- L'assassinio di Matteotti
- La fondazione dello Stato fascista
- Il Concordato con il Vaticano
- Il totalitarismo imperfetto
- La Guerra di Etiopia
- **Lo stalinismo**
- La morte di Lenin
- La vittoria di Stalin su Trotskij
- Il “grande balzo in avanti” dell'industria
- Il mito dell'Urss e di Stalin

- Le purghe e il Terrore
- **La grande Depressione**
- La crescita economica degli Stati Uniti
- Il crollo di Wall Street
- La catastrofe mondiale e il New Deal
- **Il nazismo**
- Le radici culturali di Adolf Hitler
- Il programma politico di Hitler
- La nazificazione della Germania
- I successi di Hitler
- Le leggi razziali
- La Guerra di Spagna
- Mussolini vassallo del Fuhrer

RICOSTRUIRE NELL'EQUILIBRIO DEL TERRORE

- **La seconda Guerra Mondiale**
- Pearl Harbor
- Il crollo del Terzo Reich
- La resa del Giappone e la fine della guerra
- **La guerra parallela**
- L'Italia in guerra
- Lo sbarco degli alleati in Sicilia
- Caduta del fascismo
- L'8 settembre del 1943
- La Repubblica di Salò
- La Resistenza e la Liberazione
- Altri massacri: le Foibe di Tito
- **Il tramonto dell'Europa**
- Il contraccolpo morale della Shoà
- Il processo di Norimberga
- La Conferenza di Jalta
- Nascita delle due superpotenze
- La creazione dell'Onu
- L'Europa divisa in due sfere d'influenza
- **Il periodo della Guerra Fredda**
- La dottrina Truman e il Piano Marshall

Lanzo Torinese, 15.05.2025

La docente

Lucia Cattani

DOCENTE Lucia Cattani
MATERIA Italiano

Libro di testo utilizzato: Marta Sambugar, Gabriella Salà, “Laboratorio di letteratura 3, dal Positivismo alla letteratura contemporanea”, RCS Libri S.p.a.

Programma svolto:

Giovanni Pascoli (svolto nel primo trimestre)

Gabriele d’Annunzio (svolto nel primo trimestre)

Giovanni Verga: vita, poetica e testi: “Storia di una capinera”, “I Malavoglia”, “Rosso Malpelo” (svolto nel primo trimestre)

Simbolismo e primo Novecento: Charles Baudelaire.

I Futuristi. “Manifesto del Futurismo”, “Zang Tumb Tumb” di Filippo Tommaso Marinetti

Luigi Pirandello: La vita, le opere, le novelle, i saggi, il teatro. “L’Umorismo”, “Il fu Mattia Pascal”. Testi:

L’umorismo, “Il treno ha fischiato”, da “Il fu Mattia Pascal”: “Premessa”, “Cambio treno”.

Italo Svevo: vita, opere, struttura e contenuti, impianto narrativo. “La coscienza di Zeno”: Prefazione e preambolo, “L’ultima sigaretta”, “Un rapporto conflittuale”.

Giuseppe Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica. Testi: “In memoria”, “Veglia”, “Fratelli”, “San Martino del Carso”, “Allegria di naufragi”, “Soldati”.

Eugenio Montale: vita, opere, pensiero e poetica. Testi: “I limoni”, “Non chiederci la parola”, “Meriggiare pallido e assorto”, “Spesso il male di vivere ho incontrato”, “Ho sceso, dandoti il braccio”.

Saba: “Città vecchia”

Quasimodo: “Alle fronde dei salici”

Lanzo Torinese, 15.05.2025

La docente

Lucia Cattani

DOCENTE: Tutti i docenti

MATERIA: Educazione Civica

Libro di testo utilizzato: materiali indicati dai docenti

DISCIPLINA	CONTENUTI ATTIVITÀ	AFFERENZA ALLE AREE MINISTERIALI		
		Costituzione	Sviluppo economico e sostenibilità	Cittadinanza digitale
Francese	Le développement durable à l'intérieur de l'hôtellerie et restauration		x	
Inglese	Safety procedures: food safety and food quality, food preservation, workplace safety: Food security and food defence Sustainability Food contaminants.		x	
Matematica	Azioni italiane ed europee per il digitale: il Digital service act, il problema della disinformazione e i pericoli della censura, la dichiarazione di Westminster; dalle bufale sul web alla manipolazione dell'informazione dei media generalisti; il pensiero logico come attivatore dello spirito critico; l'osservazione della realtà e la verifica delle ipotesi come fasi del metodo scientifico applicabili all'analisi delle informazioni.			x
Diritto	STATUTO ALBERTINO – Nascita ● Concesso da Carlo Alberto di Savoia il 4 marzo 1848, in un momento di forti tensioni liberali e rivoluzionarie in Europa. ● Era inizialmente valido solo per il Regno di Sardegna, ma fu esteso al Regno d'Italia dopo l'unificazione (1861). ● Rimase in vigore fino al 1948, anche durante il fascismo (sia pure svuotato nella pratica).	x		

	COSTITUZIONE ITALIANA – Nascita • Nata dopo la caduta del fascismo, la Seconda Guerra Mondiale e il referendum del 2 giugno 1946 che abolì la monarchia. • L'Assemblea Costituente, eletta dal popolo, elaborò la Costituzione, entrata in vigore il 1° gennaio 1948. • Espressione di compromesso tra cattolici, socialisti e comunisti. I PRIMI 10 ARTICOLI DELLA COSTITUZIONE ITALIANA Questi articoli formano i Principi Fondamentali, la base etica e giuridica dello Stato italiano. Eccone una sintesi con confronto implicito con lo Statuto: 1. Sovranità popolare – La sovranità appartiene al popolo (contro la sovranità del Re). 2. Riconoscimento e garanzia dei diritti inviolabili dell'uomo – Centrale la dignità umana. 3. Uguaglianza formale e sostanziale – Impegno alla rimozione degli ostacoli. 4. Diritto al lavoro e dovere di contribuire al progresso. 5. Autonomie locali – Riconoscimento delle autonomie e decentramento. 6. Tutela delle minoranze linguistiche. 7. Rapporti con la Chiesa cattolica – Patti Lateranensi riconosciuti. 8. Libertà religiosa e parità tra tutte le confessioni. 9. Promozione della cultura, della ricerca e tutela del			
--	---	--	--	--

	patrimonio. 10. Diritto d'asilo, rispetto del diritto internazionale. 11. Ripudio della guerra – L'Italia promuove la pace. 12. Bandiera della Repubblica – Tricolore italiano.			
Alimentazione	Tasso alcolemico nel sangue: come si calcola, unità alcoliche, problematiche fisiche e sociali dell'eccesso di alcool nel sangue.		x	