



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

CAT serale - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD059506

Tel. 06/121126000

mailto: rmis05900g@istruzione.it

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com



Documento del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato

(ai sensi dell'art. 9 dell'O.M. n. 10 del 16/05/2020)

Classe: V Sez. KB

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Anno scolastico 2019/2020

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

PARTE I PROFILO DELLA CLASSE

1. Storia della scuola e struttura del corso di studi.....	pag. 3
2. Profilo professionale	pag. 4
3. Piano di studi generale.....	pag. 5
4. Presentazione della classe	pag. 6
5. Composizione del Consiglio di Classe	pag. 7
6. Quadro orario delle discipline	pag. 8
7. Prospetto riepilogativo degli insegnanti nel terzo anno e nel biennio post- - qualifica	pag. 9
8. Attribuzione Credito Scolastico.....	pag. 10

PARTE II PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI (Programmi svolti e relazioni)

9. Relazione di classe della coordinatrice	pag. 11
10. Rimodulazione programmazione DAD	pag. 13
11. Relazioni e programmi di classe	
11.1 Lettere e storia	pag. 15
11.2 Laboratorio servizi Sala e vendita	pag. 21
11.3 Matematica.....	pag. 24
11.4 Francese	pag. 27
11.5. Diritto e Tecniche amministrative.....	pag. 30
11.6 Inglese.....	pag. 32
11.7 Laboratorio Servizi Cucina	pag. 34
11.8 Scienze Motorie e sportive.....	pag. 36
11.9 Scienza e cultura degli alimenti	pag. 38
11.10 Religione.....	pag. 44
12. Prospetto delle tipologie di prove effettuate durante l'a.s.	pag. 45
13. Prospetto delle attività di sostegno allo studio.....	pag. 46
14. Iniziative complementari ed integrative.....	pag. 47
• ATTIVITA' CULTURALI	
• ATTIVITA' AREA PROFESSIONALE- PCTO	
15. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.....	pag. 48
• Relazione finale PCTO	
16. Cittadinanza e Costituzione	pag. 49
17. Obiettivi trasversali educativi e formativi.....	pag. 50

PARTE III CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Indicatori e descrittori della valutazione	pag. 51
Griglia di valutazione colloquio orale Esame di Maturità.....	pag. 52

PARTE IV ATTIVITA' DIDATTICHE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME

**Preparazione per l'esame di Stato- Simulazione colloquio orale che avverrà
in data 04/06/2020pag.54**

Allegati:

- A.1 - Circolare n. 242 (Criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla DaD);
- A.2 - Circolare n. 243 (Criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurata alla DaD)
- A.3- Tabella di conversione dei crediti
- A.4 - Relazione docente di sostegno e documenti (in busta chiusa, presente presso l'Istituzione scolastica)

PARTE I PROFILO DELLA CLASSE

STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI

L'I.P.S.S.A.R. di Ladispoli ha una tradizione radicata nel territorio già da molti anni, essendo stato, fino al 2000, l'unico Istituto Alberghiero presente sul litorale laziale, da Anzio a Civitavecchia ed oltre. Per diversi anni l'Istituto non ha avuto una sede, ma è stato ospitato in maniera sempre provvisoria in locali precari, dislocati in vari quartieri della città, fino a diciannove anni fa, quando avendo l'Istituto Tecnico Commerciale trovato una nuova definitiva collocazione, gli studenti dell'Alberghiero hanno potuto rilevarne la vecchia sede situata in Via Ancona n 122. Tale sede è risultata purtroppo con il tempo inadeguata, per quanto riguarda la struttura, le attrezzature e il numero dei laboratori rispetto all'espansione progressiva della scuola, nonostante i continui interventi di adeguamento e ristrutturazione operati nel corso degli anni.

Nell'autunno del 2008 è stata posta la prima pietra della tanto sospirata "nuova sede" che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, è stata finalmente consegnata il 17 dicembre 2012, in seguito ad una vasta mobilitazione popolare, che ha visto fortemente impegnati gli studenti, le famiglie, i docenti, la Dirigenza dell'Istituto e le istituzioni territoriali.

Nell'anno scolastico 2014-15 ai tradizionali corsi di studio offerti dall'Istituto Alberghiero, ovvero i corsi di cucina, di sala e di ricevimento, si è aggiunto un quarto indirizzo professionalizzante, quello di Pasticceria e Panificazione, allo scopo di offrire all'utenza una possibilità di scelta più completa possibile.

Le classi quinte che si presentano all'Esame di Stato nell'anno 2019/2020 hanno svolto i cinque anni di corso secondo la riforma attuata in base D.P.R.15/03/2010, n. 87 Regolamento recante norme per il Riordino degli istituti professionali. Per l'a.s. 2019/20 hanno recepito le nuove linee programmatiche contenute nel decreto legge dell'8 aprile 2020, nell'O.M. n.10 del 16/05/2020 e dell'Ordinanza di modifica dell'esame di stato del secondo ciclo di istruzione O.M. n. 10 del 16-5-2020 con relativi allegati.

I cinque anni di corso sono così suddivisi:

Primo biennio articolato, per ciascun anno, in 660 ore (693 il primo anno per successivo DM 05/09/2014) di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Secondo biennio articolato per ciascun anno, in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo.

Quinto anno: articolato in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, che consentano allo studente di acquisire una conoscenza sistemica della filiera economica di riferimento, idonea anche ad orientare la prosecuzione degli studi e/o l'inserimento nel mondo del lavoro nel settore terziario, con particolare riguardo all'esercizio delle professioni tecniche.

PROFILO PROFESSIONALE

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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.

Il profilo professionale viene orientato e declinato nelle seguenti articolazioni:

1. "Enogastronomia",
2. "Servizi di sala e di vendita"
3. "Accoglienza turistica"
4. "Pasticceria e arte bianca"

In particolare nell'articolazione di "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di

- **intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, nel rispetto della normativa europea sulla sicurezza alimentare;**
- **operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nella articolazione in esame, consegue 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 menù 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**

Piano di Studi

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE

AREA COMUNE	CLASSE V
ITALIANO	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
INGLESE	3
Totale ore	11

AREA DI INDIRIZZO – CUCINA/SALA-VENDITA	
FRANCESE	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4
SCIENZA DEGLI ALIMENTI 1 ora in compresenza (Lab. Cucina e Sala-Vendita)	2+1
LAB. SERV. ENOG./CUCINA SALA-VENDITA	5
LAB. SERV. ENOG./SALA-VENDITA	
Totale ore	14

AREA DI INDIRIZZO - ACCOGLIENZA	
FRANCESE	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2
TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	3
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	2
Totale ore	13

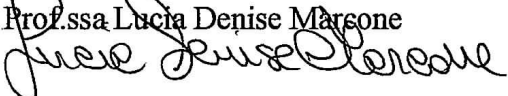
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

ANDREONI LUCA
BRECCIA MARCO
CIFANI MARTA ZOE
CONGIU ALESSANDRA
COSTA MIRKO
DI PIETRANTONIO VALERIA
FAILLACE AURORA
FALCO DANIELE
FALLITO FRANCESCO
LIUTO LEONARDO
MANCA LORENZO
MANOCCHIA VALERIO
MONACO MARTINA
NOVELLA FRANCESCO MARIA
PALUMBO ALESSANDRO
PERGOLA LEONARDO
PROIETTI ROBERT
SERRA ALESSANDRO
TOMBESI TOMMASO
TRIVELLONE FEDERICO
VAI ANNA
VIOLA ELEONORA
VITULANO ALESSIA
VITULLO LUCA

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	DOCENTI
Religione	Narducci Carlo
Italiano e Coordinatrice della Classe	Marcone Lucia Denise
Storia	Marcone Lucia Denise
Matematica	Alfarano Loredana
Inglese	Gargiulo Isabella
Francese	Iannotta Raffaella
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	D'Eugenio Ottavio
Diritto e Tecniche Amministrative	Vitacolonna Alessandra
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	Limotta Michele
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	Carobene Addolorata
Educazione fisica	Galice Ilaria
Sostegno	Zelfiro Dalgi

Ladispoli, 28 Maggio 2020

La coordinatrice
Prof.ssa Lucia Denise Marcone


Il Consiglio di classe

QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE

MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI	ORE SETTIMANALI
Lingua e Letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera - Francese	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia. settore Cucina	4
Laboratorio Servizi Enogastronomia. settore Sala e Vendita	2
Diritto e Tecniche Amministrative	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Educazione fisica	2
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot. 32
Sostegno	18

**PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEGLI INSEGNANTI
NEL TERZO ANNO E NEL BIENNIO POST-QUALIFICA**

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V
Religione	Prof.re NARDUCCI	Prof.re NARDUCCI	Prof.re NARDUCCI
Italiano	Prof.ssa LOLLI	Prof.ssa LOLLI	Prof.ssa MARCONE
Storia	Prof.ssa LOLLI	Prof.ssa LOLLI	Prof.ssa MARCONE
Inglese	Prof.ssa MORELLI	Prof.ssa GARGIULO	Prof.ssa GARGIULO
Francese	Prof.re PETTINE	Prof. MENGARELLI	Prof.ssa IANNOTTI
Matematica	Prof. DOMINIJANNI	Prof.ssa ALFARANO	Prof.ssa ALFARANO
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa FAZIO	Prof.ssa SORRENTI	Prof.re D'EUGENIO
Diritto e Tecniche Amministrative.	Prof.ssa GARGIULO	Prof. RICCITELLI	Prof.ssa VITACOLONNA
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	Prof. GENNARETTI	Prof. RIILI	Prof.ssa CAROBENE
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	-	Prof.re LIMOTTA	Prof.re LIMOTTA
Educazione Fisica	Prof.ssa GALICE	Prof.ssa GALICE	Prof.ssa GALICE
Sostegno	Prof.ssa PASSERINI	Prof. PIAVE	Prof.ssa ZELFIRO

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO AL 30/05/2020

N.B. tale credito è stato convertito secondo le tabelle di conversione A e B contenute nell'allegato A dell'O.M. n.10 dell'O.M. 16/05/2020 (All.3 del presente Documento)



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE Sez. Ass. I.P.S.S.A.R. Via Federici, snc

00055 LADISPOLI (RM) VIA FEDERICI, SNC C.F.: 91038400585 C.M.: RMRH05901Q

Riepilogo Alunni per Classe per l'Anno Scolastico 2019/2020

Riepilogo Classe con Dati di Nascita ed indicazione credito scolastico

Classe: 5[^] sez BK corso "ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO" (sede: 0008 SEZ. ASS. I.P.S.S.A.R.)

N.ro	Alunno	Data e Luogo di Nascita	Credito Scolastico			
			17/18	18/19	19/20	Totale
1	Andreoni Luca	29/05/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
2	Breccia Marco	15/05/2000 ROMA (RM)	0	30	0	30
3	Cifani Marta Zoe	14/09/2000 ROMA (RM)	12	14	0	26
4	Congiu Alessandra	14/10/2000 ROMA (RM)	15	15	0	30
5	Costa Mirko	16/11/2001 ROMA (RM)	15	17	0	32
6	Di Pietrantonio Valeria	26/08/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
7	Faillace Aurora	18/07/2001 ROMA (RM)	15	17	0	32
8	Falco Daniele	13/07/2000 MADDALONI (CE)	12	14	0	26
9	Fallito Francesco	03/02/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
10	Liuto Leonardo	14/07/2001 CIVITAVECCHIA (RM)	0	0	0	0
11	Manca Lorenzo	20/01/2001 ROMA (RM)	17	17	0	34
12	Manocchia Valerio	26/03/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
13	Monaco Martina	21/10/2000 ROMA (RM)	14	15	0	29
14	Novella Francesco Maria	22/02/2001 BELGIO (EE)	15	15	0	30
15	Palumbo Alessandro	19/05/2001 VICO EQUENSE (NA)	12	14	0	26
16	Pergola Leonardo	07/08/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
17	Proietti Robert	24/07/2000 REPUBBLICA SLOVACCA (EE)	14	15	0	29
18	Serra Alessandro	30/03/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
19	Tombesi Tommaso	10/01/2002 ROMA (RM)	14	15	0	29
20	Trivellone Federico	06/04/2001 ROMA (RM)	15	15	0	30
21	Vai Anna	26/03/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
22	Viola Eleonora	16/02/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
23	Vitulano Alessia	30/05/2001 BRINDISI (BR)	14	15	0	29
24	Vitululo Luca	27/07/2000 ROMA (RM)	12	14	0	26

PARTE II PERCORSI FORMATIVI DISCIPLINARI (Programmi svolti e relazioni)

RELAZIONE DI CLASSE a cura della Coordinatrice

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 KB è composta da 24 alunni 16 maschi e 8 femmine tra cui 1 alunno che non ha frequentato; sono presenti un alunno con P.E.I. con assegnazione dell'insegnante specializzata per 18 ore curricolari e dell'assistente (vedasi relazione) e tre alunni con PdP che seguono il programma di classe con didattica personalizzata per i quali si richiede l'uso di schemi e/o mappe concettuali (vedasi documenti allegati). Non ci sono ripetenti.

PROFILO EDUCATIVO E DISCIPLINARE

Il loro comportamento è sempre stato adeguato al contesto scolastico sebbene per alcuni spesso vivace. Complessivamente dal punto di vista disciplinare la classe ha mantenuto un comportamento collaborativo e partecipativo. Per alcuni si è riscontrata una partecipazione incostante e tuttavia una generale suscettibilità a far tesoro di indicazioni, richiami e incoraggiamento a approfondire impegno nello studio e autocontrollo.

PROFILO DEL PROFITTO E DEL RENDIMENTO

Nel corso del primo quadrimestre gli alunni hanno lavorato con impegno e affrontato le piccole difficoltà dovute alla presenza dei nuovi insegnanti che hanno trovato nel coordinamento del CdC le strategie per intervenire fattivamente. Dal punto di vista del profitto la classe non si presenta omogenea, rileva punte di eccellenza con alunni attenti, dotati e partecipi che raggiungono una valutazione ottima, alunni a volte distratti, non sempre partecipi, con evidenti lacune pregresse e limiti intrinseci che raggiungono appena la sufficienza, in mezzo si situa la maggioranza della maggior parte degli alunni della classe che si attesta su posizioni più che sufficienti/discrete.

A partire dal 4 marzo ci siamo dovuti confrontare con l'avversità della chiusura delle scuole causa pandemia Covid-19 e ciascun docente ha attivato la propria modalità di D.a.D. per mantenere vivo il dialogo educativo e proseguire il programma in quanto l'obiettivo degli esami di Maturità era l'orizzonte cui tutti noi tendevamo. Nel corso dei mesi, quindi, i docenti si sono impegnati nel processo di istruzione, stimolando capacità di varia natura affinché ognuno imparasse a muoversi in modo autonomo. In occasione della DaD si è evidenziato un diffuso senso di responsabilità anche se non sono mancate eccezioni sia a causa di problemi tecnici e di device, sia per demotivazione e per la necessità di un tutoraggio individualizzato.

Ritengo sia stato determinante il contributo dell'insegnante di sostegno che si è interposta tra i docenti e l'alunno facilitando la trasmissione e la consegna di compiti e verifiche.

SVOLGIMENTO DEI PIANI DI LAVORO

Al termine del primo quadrimestre ci siamo trovati a dover affrontare la DaD pertanto, alcuni docenti hanno dichiarato di essere riusciti a svolgere per intero

Il Piano di lavoro, effettuando verifiche e valutazioni, altri hanno preferito ridurre e/o semplificare gli argomenti ma nel complesso gli argomenti sono stati svolti in maniera congrua.

OBIETTIVI SPECIFICI DELLE DISCIPLINE

Per l'approfondimento si rimanda alle relazioni e ai programmi di ciascuna disciplina.

OBIETTIVI FORMATIVI RELATIVI AL PERCORSO IN TERMINI DI:

- **Conoscenze:** La qualità della preparazione ha, innegabilmente, risentito della distanza fisica, dovuta all'epidemia che ci ha costretti alla didattica a distanza. Le lacune preesistenti di alcuni studenti sono ancora evidenti ma nel complesso è stato profuso molto impegno sia da parte dei docenti che dalla maggior parte degli studenti.
- **Capacità:** Il cooperative Learning, svolto mediante le varie piattaforme e l'interfaccia digitale hanno, gioco-forza, sviluppato altre abilità legate all'uso del digitale.
- **Competenze:** Gli studenti hanno ridimensionato la socialità e hanno accresciuto la comunicazione virtuale e grazie alle piattaforme si è mantenuto vivo il dialogo educativo, dunque credo che ci sia stato un ampliamento delle soft skills in termini di proattività, autonomia e applicazione alla risoluzione di piccoli e grandi problemi.

METODOLOGIE VERIFICA E VALUTAZIONE:

Le strategie di insegnamento-apprendimento utilizzate dai docenti, come indicato nei Piani di lavoro, nel primo quadrimestre hanno privilegiato la lezione frontale e dialogata, l'analisi testuale e le attività di laboratorio. A partire dal 4/05/2020 dopo una prima fase di organizzazione ciascun docente ha attivato le strategie descritte nelle relazioni a seguire ed ha utilizzato la piattaforma Collabora sul registro Axios, per condividere con la classe dispense e videolezioni a cui sono seguite le esercitazioni sugli argomenti trattati, i compiti e le verifiche corrette successivamente o tramite autocorrezione; alcune verifiche sono state effettuate con esercitazioni scritte secondo le tipologie del riassunto, della comprensione, della somministrazione di test a risposta multipla o aperta, mentre i colloqui orali si sono svolti con modalità programmata tramite videointerrogazione.

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, della continuità oltre che della qualità del lavoro svolto secondo gli indicatori di valutazione contenuti nel PTOF e secondo gli indicatori della DaD (circolari n. 242 e n.243 allegate al presente Documento) .

STRUMENTI DIDATTICI:

L'Istituzione scolastica ci ha supportato attivando la piattaforma istituzionale Collabora sul registro elettronico AXIOS su cui abbiamo potuto caricare materiali, dispense, mappe e link di videolezioni e abbiamo assegnato compiti, ricevendo le consegne sempre in piattaforma anche se è stato necessario sollecitare alcuni alunni tramite gruppo whatsapp.

PREPARAZIONE AGLI ESAMI DI MATURITA'

In funzione della preparazione agli esami di Stato ci sono stati momenti di condivisione dei programmi con i docenti, specialmente con i membri designati della Commissione di Maturità e abbiamo consegnato i rispettivi programmi agli studenti, esortandoli a individuare i punti di contatto tra i vari argomenti delle discipline.

RIMODULAZIONE E VALUTAZIONE DELLA DaD

PREMESSA:

In qualità di coordinatrice della classe **5 KB** invio questa relazione sullo svolgimento delle attività didattiche in modalità DaD, effettuate dai docenti del CdC a partire dal 4/03/2020. Come illustrato dalla nota ministeriale 388 del 17 marzo 2020, le attività di didattica a distanza sono ispirate al principio della continuità e della operosità didattica-educativa-formativa, al fine di evitare la dispersione e la deprivazione educativa e vanificare il patto formativo sottoscritto con le famiglie. Nella consapevolezza che nulla può sostituire appieno ciò che avviene in presenza, nella classe, ciascun docente ha trovato il proprio modo per costruire un “ambiente di apprendimento” dove si procedesse alla costruzione ragionata e guidata del sapere, attraverso l’interazione tra docente e alunno/i.

Un’attenzione particolare è stata riservata agli alunni con la didattica personalizzata e a coloro che abbiano manifestato impedimenti di carattere tecnico-tecnologico per i quali si sono chiesti e ottenuti i contributi messi a disposizione dal Ministero e dalla Regione Lazio per acquistare tablet e ciò è stato reso possibile grazie alla solerte azione della DSGA.

Inoltre mi preme sottolineare la collaborazione della docente di sostegno per fortificare e rendere più solido il processo di inclusione e partecipazione nonché la semplificazione dei contenuti e dei compiti assegnati all’alunno a lei affidato.

SVOLGIMENTO DEI PROGRAMMI : Il CdC ha proceduto alla semplificazione degli obiettivi di apprendimento, delle micro-abilità e dei contenuti, concentrandosi su quelli indispensabili per la promozione dei processi di apprendimento e del raggiungimento dei traguardi del profilo di uscita.

Dal confronto è emerso che ciascun docente si ritiene complessivamente soddisfatto dei risultati conseguiti soprattutto per il senso di responsabilità e la partecipazione dimostrati dalla maggior parte degli alunni.

MATERIALE DI STUDIO: Il 75% degli alunni ha seguito le videolezioni in streaming, in piattaforma Jitsi o Zoom o Teams; tutti hanno avuto delle consegne da svolgere e le hanno restituite anche se con qualche eccezione o sollecitati; a tutti gli studenti sono state fornite dispense, mappe, slide, power point, link di videolezioni registrate (YouTube) e/o documentari, esercizi e spunti dei libri di testo. Pochi hanno svolto attività di progetto più complesse o ascoltato audio lezioni e podcast. Il materiale è stato caricato sul registro elettronico e nella piattaforma Collabora.

GESTIONE DELLE INTERAZIONI CON GLI ALUNNI: Note di correzione e discussione degli elaborati tramite videoconferenza, videolezioni. Positivo è il giudizio degli studenti in merito al dialogo instaurato con gli insegnanti che hanno trovato sempre

presenti (anche in orari non scolastici) e flessibili circa la qualità degli elaborati ricevuti (a volte scritti a mano o allegati in formato foto e dunque spesso poco leggibili); gli insegnanti sono comunque generalmente soddisfatti dell'impegno degli studenti.

CANALE DI COMUNICAZIONE: Il 100% degli studenti è stato raggiunto dalla coordinatrice con l'utilizzo, almeno iniziale, di Whatsapp che ha permesso un primo puntuale screening sulla capacità di servirsi della DaD e sul coordinamento delle attività. Fatto ciò e stabilite relazioni stabili e proficue sono state attivate nel loro complesso varie strumentalità digitali: registro elettronico (per mantenere evidente la tracciabilità dell'operato del docente) e Collabora; App per chat di gruppo (es. whatsapp) con cui mantenere vivi e efficienti i feedback rapidi per attività didattiche in modalità asincrona con gli alunni; piattaforme per videolezioni come Team, Zoom e Jitsi. Lo smartphone è stato usato spesso dagli studenti, i quali utilizzano comunque anche computer e tablet, ma spesso hanno avuto problemi di connessione. Gli strumenti con cui hanno svolto la DaD gli insegnanti sono i computer fisso e portatile.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE: La verifica degli apprendimenti è avvenuta su: compiti scritti assegnati su registro elettronico e su Collabora, restituzione del compito e valutazione dopo discussione degli stessi, colloqui attraverso Microsoft teams, livello di interazione, cura nello svolgimento degli elaborati, rispetto dei tempi di consegna. La valutazione ha tenuto conto di:

- del successo formativo, dei risultati di apprendimento in termini di conoscenze e abilità;
- del processo di autonomia e competenze plurime (anche informatiche) e soft skills;
- della capacità di autovalutare il proprio comportamento poiché si va formando un cittadino responsabile e maturo;

INCLUSIONE

E' avvenuto un adattamento della personalizzazione della progettazione per gli allievi che lo richiedessero per i quali si è provveduto ad utilizzare gli strumenti compensativi e le misure dispensative previsti.

LA COORDINATRICE

Roma 15/05/2020

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

RELAZIONI E PROGRAMMI SVOLTI

RELAZIONE FINALE

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

Materie Letterarie e storia classe 5 Sez. KB

a.s. 2019 -2020

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5 KB è composta da 24 alunni di cui 16 maschi e 8 femmine tra cui un alunno non ha mai frequentato. Sono presenti 3 alunni che seguono il programma di classe con l'uso di mappe e schemi e 1 alunno che ha un piano di apprendimento individualizzato con obiettivi minimi ed è seguito dall'insegnante specializzata per 18 ore settimanali e da un'assistente. Non ci sono ripetenti.

Il loro comportamento è sempre stato adeguato al contesto scolastico, sebbene per alcuni di essi, spesso vivace, durante il primo quadrimestre.

La classe mi è stata assegnata in questo quinto anno, pertanto ho riscontrato delle lacune rispetto al mio standard di preparazione. Gli alunni, nel complesso, hanno avuto con me, sin dall'inizio dell'anno, un comportamento disponibile al dialogo educativo e fiducioso, seppure non siano mancati momenti di confronto dovuti al fatto di aver cambiato l'insegnante di materie letterarie e di trovarsi in difficoltà a causa di un nuovo metodo di lavoro e della richiesta di uno studio più approfondito anche in funzione degli esami di maturità. Con buona disponibilità da entrambe le parti e con l'uso di un supplemento di spiegazioni, mappe, schemi, dispense, esemplificazioni e ripetizioni in classe, si è giunti ad un risultato di apprendimento soddisfacente nel primo quadrimestre.

A partire dal 4 marzo la scuola è stata chiusa a causa dell'epidemia Covid 19 e ho ritenuto di dover assolutamente mantenere il dialogo educativo così faticosamente costruito, pertanto ho chiesto di creare un gruppo mediante il quale dare indicazioni sulla didattica. Si è rivelato uno strumento provvidenziale per: guidare, comunicare, motivare, informare, trasferire materiale a chi aveva problemi di connessione e/o device, svolgere le verifiche di storia in tempo reale con consegna immediata entro un tempo stabilito e infine ottemperare al rispetto delle consegne con regolarità e puntualità.

In vista degli esami di stato ho consegnato i programmi agli studenti, esortandoli a individuare i punti di contatto tra i vari argomenti delle discipline così da poter preparare un discorso organico e interdisciplinare, oltre due dispense dei movimenti letterari e delle opere autoriali.

Ho visto un buon impegno da parte della maggior parte degli alunni, seppure con le loro peculiari caratteristiche e un impegno scarso da parte di altri, pertanto distinguerei 3 fasce di livello:

1. un gruppo di eccellenze con 5/6 studenti che sono stati sempre puntuali nelle consegne con elaborati corretti e argomentati in modo critico;

2. un livello di studenti che, pur raggiungendo la sufficienza, nonostante l'impegno profuso, rivelano le medesime lacune che preesistevano alla DaD e che non sono state del tutto recuperate a causa della mancanza di didattica in presenza; essi sono uno sparuto numero (4/5) e in molti casi non hanno rispettato l'impegno delle interrogazioni programmate e hanno necessitato di richiami individuali per la consegna dei compiti e tra loro aggiungo, sebbene per ragioni alquanto diverse, anche alcuni degli studenti con il Pdp;

3. infine ci sono 6/7 alunni che colloco nella fascia del rendimento discreto, sia per disposizione personale allo studio, per preparazione pregressa sia perchè hanno trovato nella DaD uno strumento di apprendimento consoni ai loro talenti e abilità.

Svolgimento del piano di lavoro e coordinamento con i piani di lavoro delle altre materie

I programmi di storia e italiano sono stati svolti grazie all'e-learning utilizzando la tecnologia per trasferire i contenuti didattici. Ho adoperato vari strumenti per trasferire lezioni e dispense come il mio canale YouTube per videocorsi, la piattaforma Collabora del registro elettronico Axios (solo successivamente attivata) per caricare materiali, assegnare e ricevere compiti e zoom per svolgere videointerrogazioni. Ho eliminato alcuni argomenti, essenzializzando tutto, rispetto alla normalità, sebbene sia facilmente intuibile che il lavoro di riscontro quotidiano e in presenza sia mancato e la qualità autentica degli apprendimenti ne abbia sofferto. La valutazione è stata:

- formativa, finalizzata a valutare gli apprendimenti;
- orientativa, per abituarli ad autovalutarsi, agire autonomamente e in relazione alle consegne ricevute, secondo le modalità nuove della DAD;
- sommativa, scaturita dai momenti di confronto con i colleghi e dal complesso delle verifiche dei quadrimestri.

Per fortuna aver trascorso insieme il primo quadrimestre mi ha consentito di delineare un profilo realistico della preparazione, delle capacità di ciascun alunno per una valutazione autentica.

Forse l'unica nota dolente è stato il fatto di aver constatato le lacunose capacità informative a causa delle quali mi sono stati consegnati compiti in forma molto spesso indecifrabile poichè scritti a mano e/o fotografati e ho impiegato, laddove possibile, molto tempo per la decodifica e la correzione.

Nel complesso la valutazione per tutti è positiva seppure con le differenze individuali e con ogni alunno ho potuto effettuare un ripasso globale del programma di letteratura a partire dalla lettura e dall'analisi dei testi letterari. Anche lo studio della storia è stato condotto a partire da dispense e riassunti forniti loro. Ad integrazione della formazione, gli studenti hanno partecipato alla "giornata della memoria" con la visione del film "Terra bruciata" e alla "giornata delle foibe" con l'intervento di un professore universitario.

OBIETTIVI MINIMI:

ITALIANO L'alunno dovrà saper riferire la biografia di un autore, le caratteristiche della poetica di un autore o di una corrente letteraria, saper leggere seppur guidato un testo letterario e comprenderne i nessi con il contesto culturale, storico, sociale. Dovrà saper progettare e svolgere testi scritti secondo le tipologie previste dall'esame di stato. **STORIA** L'alunno dovrà conoscere i principali processi ed eventi storici del Novecento e saper creare collegamenti tra gli stessi e con la letteratura. Dovrà inoltre essere in grado di esporre i contenuti in modo personale.

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE DI CLASSE

SVOLGIMENTO PROGRAMMA: riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi previsti nella programmazione di partenza.

MATERIALE DI STUDIO: dispense, slide, filmati, videolezioni

GESTIONE DELLE INTERAZIONI CON GLI ALUNNI: note di correzione, spiegazioni e discussione degli elaborati tramite videoconferenza, videolezioni.

CANALE DI COMUNICAZIONE: registro elettronico, piattaforme (Collabora, YouTube, Microsoft, Zoom, Teams), posta elettronica, chat di classe.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE: compiti scritti assegnati su Collabora, restituzione del compito e valutazione dopo discussione degli stessi, Colloqui attraverso Microsoft teams, livello di interazione, cura nello svolgimento degli elaborati, rispetto dei tempi di consegna.

Riguardo all'esame di maturità indico i seguenti testi per la prova orale di analisi del testo letterario:

Testo - brano tratto dal Manifesto della cucina Futurista di Marinetti

Testo - testo poetico Se questo è un uomo

Testo - brano tratto da I Malavoglia n.1

Testo - testo poetico Canta la gioia n.1

Testo - brano tratto la Coscienza di Zeno

Testo - testo poetico Veglia

Testo - brano tratto da La Giara

Testo - testo poetico X agosto n.1

Testo - brano tratto da Mastro Don Gesualdo n.1

Testo - testo poetico Mattina

Testo - brano tratto da La patente n.1

Testo - estratto del testo poetico La pioggia nel pineto n.1

Testo - brano tratto dal Fu Mattia Pascal n.1

Testo - estratto del testo poetico Canta la gioia n.2

Testo - brano tratto da Rosso Malpelo n.1

Testo - testo poetico San Martino

Testo - estratto dal testo poetico X agosto n.2

Testo - brano tratto da il Fanciullino

Testo - brano tratto da Rosso Malpelo n.2

Testo - testo poetico Lavandare

Testo - estratto dal testo poetico La pioggia nel pineto n.2

Testo - estratto dal testo poetico La patente n.2

Testo - brano tratto da I Malavoglia n.2

Testo - brano tratto da Mastro Don Gesualdo n.2

LA DOCENTE

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

I testi adottati sono:

Italiano: G.Ronconi,M.M.Cappellini,E. Sada, *La mia letteratura 3* , Carlo Signorelli editore
 Storia: G.De Vecchi e G.Giovannetti, *La nostra avventura 3*, B.Mondadori

PROGRAMMA SVOLTO - ITALIANO-**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G.Di Vittorio Ladispoli"**

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

Classe V KB

a.s. 2019/2020

U.D.	MOVIMENTO LETTERARIO	AUTORE	OPERE ESAMINATE
OTTOCENTO	Inquadramento storico-culturale-letterario		
	Verismo	Verga	I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo Rosso Malpelo
	Decadentismo	Pascoli	Il Fanciullino, Il X agosto, Lavandare, Il Lampo
NOVECENTO	Inquadramento storico-culturale-letterario		
	Decadentismo Simbolismo- Superomismo e Nazionalismo	D'Annunzio	La pioggia nel pineto, Canta la gioia
	Futurismo	Marinetti	Il Manifesto della letteratura e il Manifesto della cucina futurista
	Decadentismo, sentimento del contrario, Umore e maschere	Pirandello	Il fu Mattia Pascal, La patente, La Giara
	Il romanzo moderno	Svevo	La coscienza di Zeno
TRA LE DUE GUERRE	Inquadramento storico-culturale-letterario		
	Ermetismo Letteratura memorialista	Ungaretti	Veglia, S. Martino del Carso, Mattina
	Neorealismo	Primo Levi	Se questo è un uomo poesia e romanzo

Ladispoli 15/05/2020

LA DOCENTE

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

18

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G.Di Vittorio - Ladispoli"

PROGRAMMA SVOLTO - STORIA-

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

Classe V KB

a.s. 2019/2020

UNITA' DI APPRENDIMENTO CONTENUTI	CONTENUTI	CITTADINANZA E COSTITUZIONE
1- ITALIA POST-UNITARIA	I problemi post-unitari e la questione meridionale	
2-II PRIMO NOVECENTO	Belle époque e la nuova società dei consumi	
	La seconda rivoluzione industriale, la catena di montaggio, la produzione in serie, diritti e rivendicazioni dei lavoratori, le associazioni sindacali	Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana: cenni storici
3- LA I GUERRA MONDIALE	Movente occasionale e la successiva entrata in guerra dell'Italia	
	Le fasi della guerra e i diversi fronti	
	L'uscita della Russia dalla guerra e l'epilogo	
	La resa dei Tedeschi	
4- L'ETA' DEI TOTALITARISMI	Rivoluzione sovietica	
	Nascita del Movimento Fascista, trasformazione nel Partito unico, dittatura, delitto Matteotti, marcia su Roma, nazismo	La libertà di stampa: art.21 Costituzione Italiana
5- MODELLO STATI UNITI	La grande depressione americana del 1929 e il New Deal	
6-LA II GUERRA MONDIALE	Il concetto di spazio vitale della Germania	
	Il Patto tripartito tra Germania, Italia e Giappone	
	Il terribile conflitto, le fasi delle battaglie e i fronti di guerra	

UNITA' DI APPRENDIMENTO CONTENUTI	CONTENUTI	CITTADINANZA E COSTITUZIONE
	La grande alleanza con il Regno Unito, l'Unione Sovietica e la Francia	
	L'intervento degli Alleati e l'attacco di Pearl Harbor	
	Il difficile ruolo dell'Italia tra Armistizio, Resistenza e Liberazione	
	Accordi post- bellici, il principio di autodeterminazione dei popoli secondo il Presidente americano	
	La conferenza di Parigi, le deliberazioni assunte dall'ONU	
7-SECONDO NOVECENTO	Referendum e nascita della Repubblica italiana	Principi fondamentali della Cost. Italiana artt 1, 2,3,4,5,6,7,8,9, 10,11,12;
	La ricostruzione, il miracolo economico degli anni '50, il consumismo, il ruolo delle donne nell'emancipazione sociale	

Ladispoli 15/05/2020

LA DOCENTE

Prof.ssa Lucia Denise Marcone

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: Settore Sala & Vendita

DOCENTE: Prof. M LIMOTTA Classe 5[^] K SEZ B a.s. 2019/2020

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: Settore Sala & Vendita

DOCENTE: Prof. M LIMOTTA Classe 5[^] K SEZ B a.s. 2019/2020

Testo in adozione: In Sala e nel Bar – Sala e Vendita x 4 e 5 anno (R.Speri-M.Risi-C.Parimbelli-D.Rubis) Poseidonia Scuola A. S. 2019-2020

OBIETTIVI FORMATIVI CONSEGUITI

La classe, nell'insieme, ha risposto alle sollecitazioni, manifestando disponibilità al lavoro. Un discreto impegno e una partecipazione al dialogo educativo che è cresciuta nel tempo, ha consentito agli allievi di raggiungere esiti formativi programmati per il biennio, ovvero l'approfondimento e l'ampliamento delle conoscenze sul campo enologico, un completamento delle competenze già acquisite e del bagaglio professionale.

OBIETTIVI SPECIFICI CONSEGUITI

La totalità degli allievi ha raggiunto una sufficiente conoscenza della terminologia corretta ed appropriata per le attività professionali, nonché una buona conoscenza delle produzioni enogastronomiche tipiche, delle varie regioni d'Italia e le normative che regolamentano il settore. Ovv. Esprimere e rielaborare in maniera adeguata gli argomenti attinenti al proprio ambito professionale utilizzando un lessico specifico del settore.

COMPETENZE E CAPACITA'

Complessivamente gli alunni dimostrano di aver acquisito in modo abbastanza autonomo la conoscenza del settore enologico. Individua le caratteristiche fondamentali dei principali vini.

METODOLOGIA

Durante la prima parte dell'anno scolastico, l'insegnamento è stato condotto con lezioni frontali supportate da momenti di discussione e confronto al fine di realizzare lezioni partecipate che coinvolgessero la classe intera. Le carenze rilevate sono state oggetto di tentativo di recupero immediato. Durante la sospensione delle attività didattiche, la prima settimana di "allenamento" si è passati all'uso più semplice della chat whatsapp all'uso più complesso di Jitsi e Zoom in modo organizzato.

Abbiamo stabilito un calendario di incontri on-line tramite le video lezioni.

Tutti gli incontri sono collocati solo di mattina, in tal modo quasi tutti gli studenti hanno potuto programmare il loro impegno quotidiano, anche per evitare un eccessivo uso continuativo degli schermi. Molto utile si è rivelato l'ausilio dell'insegnante di sostegno sia nello studio guidato, sia come fonte di materiali riassuntivi e schematici.

MODALITA' DI VERIFICHE Gli alunni hanno sostenuto delle verifiche orali che, in preparazione alle prove d'esame, richiedevano brevi relazioni sugli argomenti trattati. Durante le lezioni è stato chiesto agli alunni di fare collegamenti con le discipline affini. Sostanzialmente le verifiche effettuate periodicamente, hanno permesso di appurare il reale apprendimento dei moduli trattati e le nozioni acquisite da parte di ciascun allievo.

La valutazione degli allievi prende in considerazione, attraverso i criteri predefiniti (chiarezza e comprensibilità), il grado di conoscenza degli argomenti trattati.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Durante l'anno scolastico, in seguito alle verifiche orali, quando ho ritenuto necessario e utile, è stato dedicato del tempo alla ripetizione di alcuni argomenti, che sono stati chiariti e approfonditi, e al recupero di valutazioni insufficienti.

RISULTATI RAGGIUNTI

Nonostante i livelli di partenza, in cui molti allievi presentavano diverse lacune, soprattutto per la scarsa dedizione allo studio della materia, si può affermare che poi, soprattutto nel secondo quadrimestre, la quasi totalità della classe ha ottenuto un buon livello di conoscenze, applicandosi con più interesse e dedizione. Il risultato generale è apprezzabile, con elementi più che sufficiente e discreti.

Prof.M Limotta

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: Settore Sala & Vendita

Classe 5[^] K sez- B (**PROGRAMMA SVOLTO**)

Enografia Nazionale:

I vini del Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia . I principali vini.(SETT/OTTOBRE)

I vitigni autoctoni, la spumantizzazione del vino . SETT/OTTOBRE)

Trentino Alto Adige, Veneto. I principali vini.(OTTOBRE NOVEMBRE)

Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna. I principali vini.(OTTOBRE NOVEMBRE)

Toscana, Marche, Umbria. I principali vini .(NOVEMBRE DICEMBRE)

Lazio, Abruzzo, Molise, Campania. I principali vini (NOVEMBRE DICEMBRE)

Puglia, Lucania, Calabria. I principali vini(GENNAIO)

Sicilia , Sardegna. I principali vini. Gli stili di servizio (GENNAIO/FEBBRAIO)

Classificazione dei vini , La Birra. (Marzo)

Il vino: Invecchiamento, attrezzatura del Sommelier, Servizio del Vino (Marzo/Aprile)

La degustazione del Vino (Aprile)

Le bevande spiritose ; whisky, Vodka, Gin, Cognac, Rum, Grappa, Liquori, Tequila.(Maggio)

Le bevande miscelate ; Americano, Negroni, Dry Martini, Manhattan , Alexander , Bellini, Mimosa,

Black Russian, Aperol Spritz .(Maggio)

Prof. Limotta

Rimodulazione della programmazione

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali

Svolgimento programma E' stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi

Materiale di studio Libro di testo, schede di lavoro, appunti, dispense, video o filmati.

Gestione delle interazioni con gli alunni Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. Piattaforme e canali di comunicazione Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Collabora del registro elettronico, Microsoft teams OFFICE 365, Zoom meet , Jitsi meet, posta elettronica, whatsApp

Modalità di verifica e valutazione: Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna

RELAZIONE DELL'INSEGNANTE SULLA CLASSE

MATERIA: MATEMATICA

INSEGNANTE: PROF.SSA LOREDANA ALFARANO

La classe 5B enogastronomia, che ho seguito negli ultimi due anni, si presenta alquanto eterogenea sia dal punto di vista disciplinare che del profitto. Occorre sicuramente sottolineare il miglioramento che ho potuto riscontrare rispetto allo scorso anno in cui mi sono trovata a gestire una classe alquanto turbolenta e polemica. Nel corso del primo quadrimestre gli alunni hanno lavorato, nel complesso, con impegno, partecipando attivamente al dialogo educativo; è da evidenziare, in particolare, un piccolo gruppo che si è distinto per particolari capacità e interesse. Va rilevata, tuttavia, la presenza di alcuni studenti, particolarmente deboli che, nonostante l'impegno e la partecipazione, non sono riusciti sempre a raggiungere risultati pienamente sufficienti mentre un esiguo numero di alunni si è applicato in maniera discontinua e superficiale dimostrando scarso interesse per la materia.

Dopo il 4 marzo, in seguito alla sospensione dell'attività didattica in presenza, è stata avviata dal nostro Istituto la 'didattica a distanza' con l'attivazione della piattaforma COLLABORA per consentire lo scambio di materiale didattico tra docenti e alunni. Dopo una fase iniziale di organizzazione, ho condiviso con la classe dispense e videolezioni accompagnate da numerosi esempi svolti, per consolidare gli ultimi argomenti affrontati nelle lezioni in presenza; sono state assegnate esercitazioni sugli argomenti trattati, sempre attraverso la piattaforma COLLABORA, corrette successivamente o tramite autocorrezione, con l'invio degli esercizi svolti oppure durante le lezioni in modalità sincrona, nel corso delle quali ho avuto modo di verificare il grado di apprendimento. Con la stessa modalità ho sottoposto l'ultimo argomento da affrontare, quello delle derivate e la determinazione di massimi e minimi di una funzione. La classe, fin da subito, ha partecipato attivamente alle varie iniziative proposte. Particolarmente prezioso l'aiuto di alcuni alunni che hanno provveduto a facilitare l'avvio di questa fase sicuramente complessa e articolata (attivazione di un gruppo classe su Whatsapp per agevolare le comunicazioni veloci, registrazione sulle varie piattaforme utilizzate...). Non sempre è stato facile svolgere le videolezioni a causa di problemi di connessione e comunque questa nuova metodologia ha sicuramente determinato un rallentamento dell'attività didattica. Alcuni alunni, dopo un primo approccio un po' restio alla nuova didattica, si sono adeguati anche se la loro partecipazione è stata discontinua. Il programma è stato svolto nelle sue linee essenziali mentre non è stato possibile approfondire in maniera opportuna gli argomenti trattati ed esaminare alcune applicazioni di carattere pratico.

Ladispoli, 14 maggio 2020

L'Insegnante (Prof.ssa Loredana ALFARANO)

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Docente: Prof.ssa LOREDANA ALFARANO

Testo in adozione: Leonardo Sasso LA MATEMATICA A COLORI-edizione gialla leggera vol 4-
Petrini

Obiettivi realizzati:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Comprendere i passi di un ragionamento e saperlo ripercorrere.
- Utilizzare informazioni applicando metodi e strumenti di calcolo.
- Possedere gli strumenti matematici necessari per la comprensione delle discipline scientifiche.

Obiettivi minimi:

- Classificare una funzione e determinarne: dominio, segno, intersezioni con gli assi cartesiani (limitatamente a funzioni razionali intere e frazionarie).
- Calcolare limiti e alcune forme indeterminate, asintoti e tracciare il grafico probabile.
- Calcolare la derivata delle funzioni elementari e applicare la regola di derivazione del quoziente.
- Riconoscere, dal segno della derivata prima, se una funzione è crescente o decrescente.
- Individuare eventuali punti di massimo e minimi relativi.
- Tracciare il grafico di una funzione razionale intera e frazionaria.
- Leggere il grafico di una funzione individuandone le principali caratteristiche.

Conoscenze e competenze:

Individuare le principali proprietà di una funzione

- Conoscere il concetto di limite di una funzione
 - Saper calcolare i limiti di funzioni con particolare riguardo alle forme indeterminate $\infty-\infty$, ∞/∞
- Calcolare la derivata di una funzione e applicare i teoremi sulle funzioni derivabili
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il grafico
 - Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica

Programma svolto:

Titolo Modulo	Contenuti
Modulo 1: GRAFICO DI UNA FUNZIONE	Lettura del grafico di una funzione: individuazione di dominio, asintoti verticali, orizzontali e obliqui, intersezioni assi, studio del segno, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo, intervalli di concavità e convessità, punti di flesso, continuità, funzioni pari e dispari.
Modulo 2: LE FUNZIONI DI UNA VARIABILE	Definizione di funzione Classificazione delle funzioni Dominio di una funzione Gli zeri di una funzione Gli intervalli di positività e negatività
Modulo 3: LIMITI	Limiti di una funzione Teoremi fondamentali sui limiti Forme indeterminate
Modulo 4: CONTINUITA'	Continuità di una funzione Asintoti di una funzione Grafico probabile di una funzione.
Programma svolto dopo il 4 marzo: Modulo 4: DERIVATA	Derivata di una funzione Derivate di funzioni elementari Regole di derivazione: derivata della somma e del quoziente di due funzioni.

Modulo 5: STUDIO DI FUNZIONI	Funzioni crescenti e decrescenti Massimi e minimi relativi Studio completo di una funzione e sua rappresentazione grafica relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.
---	--

Metodi e strumenti di lavoro:

- lezioni frontali;
- libro di testo;
- studio guidato in classe;
- esercizi da svolgere a casa o in classe di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze.

Nella fase di didattica a distanza:

- lezioni sincrone e asincrone.

Strumenti di verifica:

Verifiche nel 1° quadrimestre: 2 scritte e 1 o 2 orali.

Nel corso del 2° quadrimestre, in seguito all'attivazione della 'Didattica a distanza', sono state effettuate 2 verifiche scritte mentre continue sono state le verifiche orali durante le lezioni in modalità sincrona.

Per la valutazione si tiene conto:

- del livello di partenza;
 - dell'attenzione e partecipazione al dialogo educativo;
 - dell'impegno dimostrato nell'esecuzione del lavoro personale svolto sia in classe che a casa;
 - della capacità di rielaborazione e di approfondimento dei temi trattati e del raggiungimento degli obiettivi proposti;
 - della capacità di collegare le conoscenze acquisite
- Per quanto riguarda l'attività svolta nella fase di 'Didattica a distanza' si tiene conto anche:
- della collaborazione e della partecipazione alle attività proposte nella fase di 'didattica a distanza';
 - della puntualità nella consegna dei compiti.

Ladispoli, 14 maggio 2020

Prof.ssa Loredana Alfarano

Rimodulazione della programmazione

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali

Svolgimento programma E' stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi

Materiale di studio Libro di testo, schede di lavoro, appunti, dispense, video o filmati.

Gestione delle interazioni con gli alunni Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. Piattaforme e canali di comunicazione Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Collabora del registro elettronico, Microsoft teams OFFICE 365, Zoom meet , Jitsi meet, posta elettronica, whatsapp

Modalità di verifica e valutazione: Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna

Relazione finale classe V KB

Lingua francese a.s. 2019-2020

Docente: Raffaella Iannotti

La classe si compone di 24 alunni, di cui un alunno con piano di apprendimento individualizzato ed obiettivi minimi, seguito e supportato nell'attività didattica dalla docente prof.ssa Dalgi Zelfiro e 3 alunni con piano di apprendimento personalizzato..

Osservazione sui progressi della classe in termini di interesse, partecipazione al dialogo educativo e apprendimento complessivo.

La classe ha mostrato livelli alterni di interesse e partecipazione al dialogo educativo, con apprendimenti complessivi mediamente soddisfacenti.

Obiettivi formativi specifici: a conclusione dell'anno scolastico la classe ha conseguito una formazione di base soddisfacente, acquisendo inoltre, buone capacità espressive e logico interpretative. La didattica a distanza che ha caratterizzato il secondo quadrimestre ha migliorato la capacità della classe di lavorare in maniera autonoma e consapevole.

I metodi e gli apprendimenti adoperati per favorire l'apprendimento sono stati i seguenti: per il primo quadrimestre lezione frontale, ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni mentre in seguito alla chiusura della scuola a causa dell'espandersi del Covid 19, con la didattica a distanza sono stati utilizzati diversi metodi e canali di comunicazione. In particolare, la piattaforma Collabora accessibile dal registro elettronico e piattaforme digitali per la creazione di video-lezioni. Nel complesso, la classe si è impegnata nella didattica fornendo un feed-back positivo nella maggior parte dei casi.

Gli strumenti per la verifica formativa utilizzati sono stati i seguenti: interrogazioni orali in presenza nel primo quadrimestre e successivamente sono stati somministrati agli alunni con cadenza settimanale test di verifica, esercizi di comprensione, traduzione di brani e articoli di attualità riguardanti argomenti oggetto del loro indirizzo di studio. Inoltre, le verifiche somministrate mediamente in ciascun periodo, sono state due.

Nessun alunno presenta debiti formativi, ma durante tutto l'anno scolastico, nelle ore curricolari abbiamo dedicato parte di esse all'approfondimento di argomenti che risultavano di difficile comprensione. I metodi didattici utilizzati sono stati la lezione frontale, l'uso del peer to peer, del cooperative learning e la somministrazione di test scritti ed esercitazioni.

I contenuti disciplinari previsti nel piano di lavoro sono stati svolti completamente.

I fattori che hanno concorso alla valutazione periodica e finale degli studenti sono stati i seguenti:

- Continuità e impegno nella partecipazione, nello studio e nel lavoro scolastico.
- Attiva partecipazione al lavoro scolastico, apporto personale alla vita e alla crescita della classe.
- Puntualità e partecipazione nella didattica a distanza.

I sussidi didattici e le attrezzature scolastiche utilizzati ai fini dell'apprendimento sono stati utili e indispensabili per il corretto svolgimento della didattica, in particolare modo dopo la chiusura della scuola a causa dell'emergenza Covid 19.

14/05/2020

Prof.ssa Raffaella Iannotti

PROGRAMMA LINGUA FRANCESE CLASSE VKB

A.S. 2019/2020

DOCENTE: RAFFAELLA IANNOTTI

GRAMMAIRE:

Phonétique: les diphtongues, les sons nasaux, les voyelles et les consonnes finales, les diphtongues.

Les articles définis et indéfinis, les pronoms personnels sujets. Les verbes être et avoir au présent de l'indicatif.

Le féminin des noms et des adjectifs.

Le pluriel des noms et des adjectifs.

Les formes interrogatives

La forme négative

Les particularités des verbes en -er

Les articles contractés

Les verbes en -ir

Très et beaucoup

Les adjectifs démonstratifs

Les adjectifs possessifs

Les articles partitifs

L'accord du participe passé

La comparaison

Les gallicismes

Les pronoms possessifs

Les pronoms démonstratifs

Le conditionnel, le futur, l'imparfait

Lexique:

Les repas, La brigade de cuisine, les équipements et les outils de cuisine.

Les lieux de la restauration

Catégories d'aliments

Les méthodes de cuisson et de conservation des aliments.

La mise en place

Le menu/ la carte

Spécialités gastronomiques italiennes et françaises

Réaliser une recette

CIVILISATION

Libro di testo: Saveurs de France di I. Médeuf, B. Monaco, A. Bailly édition Ducroz

DOSSIER 1

La Bretagne, la Normandie, Les Pays de la Loire

Les produits du terroir

DOSSIER 2

L'Alsace, la Lorraine et la Franche-comté.

Les produits du terroir

Dossier 3

La Région Paca

La Corse: île de beauté

Les produits du terroir

Dossier 4

La Région Rhône-Alpes, Champagne- Ardenne et Bourgogne

Les produits du terroir

Culture:

La cuisine moléculaire

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen

Allergies et intolérances: les régimes alimentaires pour coeliaques

L'alimentation du sportif

L'alimentation de l'adolescent et les troubles du comportement alimentaire

Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien, crudivore et fruiteries

Slow food

Le flair bartending

14/05/2020

Docente Prof.ssa Raffaella Iannotti

Rimodulazione della programmazione

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali

Svolgimento programma E' stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi

Materiale di studio Libro di testo, schede di lavoro, appunti, dispense, video o filmati.

Gestione delle interazioni con gli alunni Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. Piattaforme e canali di comunicazione Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Collabora del registro elettronico, Microsoft teams OFFICE 365, Zoom meet , Jitsi meet, posta elettronica, whatsapp

Modalità di verifica e valutazione: Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna

Piano Didattico Annuale - Anno Scolastico 2019-2020 Classe: V K B

Disciplina: Diritto e Tecnica amministrativa della Struttura Ricettiva

Docente: Alessandra Vita Colonna

Libro di testo: De Luca C., Fantozzi M.T. “Diritto e tecnica amministrativa dell’impresa ricettiva e turistica”, DEA Scuola Liviana, 2017

A) Il turismo e le fonti del diritto

1) Il fenomeno turistico

PROGRAMMA SVOLTO

- Chi è il turista e forme di turismo
- Il turismo sostenibile e responsabile
- Gli effetti del turismo sull’economia nazionale
- La Bilancia dei pagamenti

2) Le fonti del diritto comunitario e internazionale

- La gerarchia delle fonti del diritto in Italia. La Costituzione.
- Gli organi dello Stato: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Magistratura
- Le istituzioni dell’UE

B) La legislatura turistica

1) Le norme obbligatorie per l’impresa

- Gli obblighi dell’imprenditore
- I requisiti per avviare un’impresa
- La capacità all’esercizio dell’impresa
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

2) Norme sulla sicurezza alimentare

- Piano di controllo HACCP

3) Le norme volontarie

- Il sistema di qualità
- Certificazione della qualità

C) Cittadinanza e Costituzione

- Definizione di Costituzione
- Evoluzione Costituzionale dello Stato Italiano
- La struttura della Costituzione

RELAZIONE FINALE

Sono stata assegnata alla classe, in qualità di supplente, alla fine del mese di Ottobre 2019.

La classe fin dall'inizio ha dimostrato un buon livello di conoscenza della materia frutto di un buon percorso didattico svolto negli anni precedenti.

La maggioranza della classe ha avuto interesse ed attenzione per i nuovi argomenti partecipando attivamente alla lezione; solo alcuni studenti invece sono stati spesso assenti e non attenti durante le lezioni.

L'attività didattica, purtroppo, ha subito un forte rallentamento rispetto ai tempi previsti a causa della sospensione delle lezioni frontali per l'emergenza nazionale "Covid 19" a partire dal 5 marzo 2020.

Le lezioni, se pur con le iniziali difficoltà, sono proseguite attivando tutte le iniziative della DaD - Didattica a distanza ai sensi del DPCM COVID.

In particolare:

- Lezioni in videoconferenza tutti i mercoledì. All'inizio su piattaforma Zoom successivamente su piattaforma Microsoft Teams
- Inserimento di materiali da visionare per approfondimenti e invio compiti su registro elettronico area Collabora

Per ulteriori comunicazioni si è fatto uso anche degli strumenti accessibili all'utenza (email, whatsapp).

La maggior parte degli alunni ha partecipato attivamente alle videolezioni ed ha svolto regolarmente i compiti assegnati.

Nel suo complesso la classe presenta un buon livello per quanto attiene le conoscenze didattiche, ad esclusioni di pochi studenti non ricettivi e spesso poco attenti.

Rimodulazione della programmazione

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali

Svolgimento programma E' stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi

Materiale di studio Libro di testo, schede di lavoro, appunti, dispense, video o filmati.

Gestione delle interazioni con gli alunni Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. Piattaforme e canali di comunicazione Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Collabora del registro elettronico, Microsoft teams OFFICE 365, Zoom meet, Jitsi meet, posta elettronica, whatsapp

Modalità di verifica e valutazione: Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna

**PROGRAMMA DI INGLESE
CLASSE 5° ENOGASTRONOMIA SEZ. B**

DOCENTE: ISABELLA GARGIULO

A.S. 2019/2020

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo “ Well done! Cooking” e in materiale fotocopiato:

MODULE 4

FOOD PRESERVATION:

Physical methods

Chemical methods

Physico-chemical and biological methods

COOKING TECHNIQUES:

Water cooking techniques

Fat cooking techniques

Heat cooking techniques

Mixed cooking techniques

MODULE 6

HEALTH AND SAFETY:

HACCP

HACCP principles

Food transmitted infections and food poisoning

Risks and preventive measures (fotocopia)

DIET AND NUTRITION:

The Eatwell diet

Nutrients (appunti) (in DaD)

The Mediterranean diet (in DaD)

Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan and raw food diet (appunti) (in DaD).

Food allergies and intolerances (in DaD)

Talking about trainingship experience (in DaD)

Relativamente agli obiettivi minimi ho stabilito quanto segue:

Conoscere la terminologia di base relativa al settore di indirizzo.

Comprendere globalmente le informazioni principali contenute in testi scritti e orali.

Saper riferire i contenuti appresi in forma orale e scritta in modo comprensibile anche se con errori.

Descrivere situazioni con sufficiente chiarezza.

Ladispoli, 08/05/2020

La docente Isabella Gargiulo

Rimodulazione della programmazione

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali

Svolgimento programma E' stata operata una riduzione del programma pur mentendo gli obiettivi minimi

Materiale di studio Libro di testo, schede di lavoro, appunti, dispense, video o filmati.

Gestione delle interazioni con gli alunni Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. Piattaforme e canali di comunicazione Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Collabora del registro elettronico, Microsoft teams OFFICE 365, Zoom meet , Jitsi meet, posta elettronica, whatsApp

Modalità di verifica e valutazione: Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna

MATERIA: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

RELAZIONE FINALE A.S. 2019/2020 CLASSE V SEZ. KB

DOCENTE Prof.ssa :ADDOLORATA CAROBENE

EVOLUZIONE DELLA CLASSE RISPETTO ALLA SITUAZIONE DI PARTENZA:

Di seguito alla valutazione effettuata è emerso che: la classe si è dimostrata da subito collaborativa e molto preparata . Il programma è stato svolto seguendo tutti gli obiettivi. L'impegno nello studio è stato costante con ottimi risultati , tenendo conto della situazione in cui ci siamo trovati a gestire una pandemia causata dal virus COVID -19. Tutti gli obiettivi sono stati raggiunti dall'intera classe, è stata inoltre dimostrato particolare interesse verso le esercitazioni pratiche e l'apprendimento di nuove conoscenze su nuovi metodi di cucina e su nuovi argomenti di teoria. Nel corso dell'anno gli alunni hanno assunto inoltre un atteggiamento molto educativo nel rispetto dei docenti e delle regole.

METODI, MEZZI E STRATEGIE UTILIZZATI:

Schemi, mappe concettuali, spiegazioni in classe, esercitazioni pratiche sono stati i metodi e le strategie utilizzate , in oltre si è fatto presente che con la DAD , gli alunni sono stati attivi e partecipati.

Prof.ssa ADDOLORATA CAROBENE

PROGRAMMA SVOLTO

Indirizzo		Enogastronomia, Cucina					Classe V ^a sez. KB a.s. 2019/2020
Docente		Prof.ssa ADDOLORATA CAROBENE					
Materia		Lab. Ser. Enogas. CUCINA					
Libro di testo		TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA VOL. C					
Moduli		h.	Unità didattiche Contenuti	Obiettivi	Scelte metodologiche	Collegamenti interdisciplinari	Prove di verifica
n°	Nome						
1.	LA SICUREZZA	8	1. QUADRO NORMATIVO 2. IL REGOLAMENTO 3. IL PACCHETTO IGIENE 4. HACCP 5. LA RINTRACCIABILITA'	• Criteri e principi per l'avvio e la gestione di una attività ristorativa. • Criteri e principi per la corretta gestione del personale.	• lezione frontale, • gruppi di lavoro, • attività di recupero, • sostegno e integrazione, • studio a casa: sul libro di testo, • lezione interattiva, per stimolare il dialogo e la capacità decisionale		• Produzione di un testo scritto con vincoli predefiniti, • Quesiti a risposta multipla, • Prove orali.
2.	PIATTI E MENU PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE ALIMENTARI	8	1. LE INTOLLERANZE ALIMENTARI 2. LE INTOLLERANZE ENZIMATICHE	Il servizio per banchetti: allestimento della sala ed organizzazione del lavoro.	• lezione frontale, • gruppi di lavoro, • attività di recupero, • sostegno e		• Produzione di un testo scritto con vincoli predefiniti, • Quesiti a risposta

			3. LE INTOLLERANZE FARMACOLOGICHE 4. LA CELIACHIA 5. L'INTOLLERANZA AL LATTOSIO 6. DIFFERENZA TRA INTOLLERANZA E ALLERGIA	CRITERIO DI VALUTAZIONE E DI CONOSCENZA DI TUTTE LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE DEGLI ALIMENTI, PER LA SALVAGUARDIA DEL CONSUMATORE	integrazione, • studio a casa: sul libro di testo, • lezione interattiva, per stimolare il dialogo e la capacità decisionale		multipla, • Prove orali.
3.	IL CATERING	8	1. CHE COSA SI INTENDE PER CATERING 2. IL CONTRATTO DI CATERING 3. FORME DI CATERING	CRITERIO E CONOSCENZA PER L'AVVIO NEL MONDO DEL LAVORO	• lezione frontale, • gruppi di lavoro, • attività di recupero, • sostegno e integrazione, • studio a casa: sul libro di testo, • lezione interattiva, per stimolare il dialogo e la capacità decisionale		• Produzione di un testo scritto con vincoli predefiniti, • Quesiti a risposta multipla, • Prove orali.
4.	IL BANQUETING	8	1. CHE COSA SI INTENDE PER BANQUETING 2. FORME DI BANQUETING 3. IL BANQUETING MANAGER 4. L'ORGANIZZAZIONE DI UN BANCHETTO 5. L'ORGANIZZAZIONE DELLA SALA	CRITERIO E CONOSCENZA PER L'AVVIO NEL MONDO DEL LAVORO	• lezione frontale, • gruppi di lavoro, • attività di recupero, • sostegno e integrazione, • studio a casa: sul libro di testo, • lezione interattiva, per stimolare il dialogo e la capacità decisionale		• Produzione di un testo scritto con vincoli predefiniti, • Quesiti a risposta multipla, • Prove orali.
5.	IL SERVIZIO A BUFFET	6	1. IL BUFFET 2. LA CLASSIFICAZIONE 3. IL BUFFET NEI DIVERSI MOMENTI RISTORATIVI	CRITERIO E CONOSCENZA PER L'AVVIO NEL MONDO DEL LAVORO	• sostegno e integrazione, • studio a casa: sul libro di testo, • lezione interattiva, per stimolare il		• Quesiti a risposta multipla, • Prove orali.

			4. COME ORGANIZZARE UN BUFFET		dialogo e la capacità decisionale		
--	--	--	-------------------------------	--	-----------------------------------	--	--

Rimodulazione della programmazione

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali

Svolgimento programma E' stata operata una riduzione del programma pur mentendo gli obiettivi minimi

Materiale di studio Libro di testo, schede di lavoro, appunti, dispense, video o filmati.

Gestione delle interazioni con gli alunni Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. Piattaforme e canali di comunicazione Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Collabora del registro elettronico, Microsoft teams OFFICE 365, Zoom meet , Jitsi meet, posta elettronica, whatsapp

Modalità di verifica e valutazione: Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna

RELAZIONE FINALE A.S. 2019-2020

Docente : Galice Ilaria

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Classe 5 KB

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA	parziale				
	regolare	X			
	approfondito				
TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE SOMMATIVE	Scritte (ricerche e verifiche)	X			
	Orali				
	Pratiche	X			
	Altro				
METODOLOGIA	Lezioni frontali	X			
	Lavori di gruppo	X			
	Attività pratica	X			
	Ricerche individuali	X			
	Verifiche	X			
INTERESSE		PARTECIPAZIONE		COMPORAMENTO	
Scarso		Scarsa/Passiva		Indisciplinato	
Modesto		Superficiale		Non sempre disciplinato	
Opportunistico		Leale e fiduciosa		Corretto	X
Discreto		Collaborativa	X	Consapevolmente Disciplinato	X
Buono/eccellente	X	Propositiva	X	Esemplare	
STRATEGIE DI RECUPERO O POTENZIAMENTO	Adattamenti in itinere del programma		X		
	Corso di recupero				
	Interventi individualizzati		X		
	Differenziate per livelli				

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROGRAMMA CLASSE 5KB A.S. 2019/2020 PROF.SSA GALICE ILARIA

Premetto che l'insegnamento delle Scienze Motorie e Sportive concorre con le altre componenti educative alla formazione degli alunni, allo scopo di favorire l'inserimento nella società civile in modo consapevole e nella pienezza dei propri mezzi.

PRATICA

Il programma di Scienze Motorie è stato impostato per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

miglioramento della mobilità articolare generale;
potenziamento dei principali gruppi muscolari;
lavoro sulle capacità condizionali e coordinative;
allenamento specifico per velocità, destrezza, resistenza;
lavoro specifico per coordinazione ed equilibrio;
miglioramento delle grandi funzioni organiche;
esercitazioni mediante i principali giochi sportivi (calcetto, pallavolo);
coinvolgimento degli alunni anche nelle attività di arbitraggio al fine di favorire la socializzazione e la cooperazione, il rispetto delle regole e lo spirito di gruppo.

TEORIA

- Cenni sulla terminologia specifica della disciplina
- Principali apparati e sistemi (circolatorio, respiratorio, muscolare)
- Nozioni base sui principi nutritivi
- Regolamenti tecnici (pallavolo, calcetto)
- Fondamentali di gioco e schemi dei principali giochi (pallavolo, calcetto)

Prof.ssa Galice Ilaria

Rimodulazione della programmazione

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali

Svolgimento programma E' stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi

Materiale di studio Libro di testo, schede di lavoro, appunti, dispense, video o filmati.

Gestione delle interazioni con gli alunni Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo, video lezioni. Piattaforme e canali di comunicazione Registro elettronico, in particolare la sezione Materiale didattico, la piattaforma Collabora del registro elettronico, Microsoft teams OFFICE 365, Zoom meet, Jitsi meet, posta elettronica, whatsapp

Modalità di verifica e valutazione: Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti sulla stessa piattaforma. Colloqui attraverso le piattaforme elencate. Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni. Livello di interazione. Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T -- CAT serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

A.S. 2019/2020

CLASSE 5BK

RELAZIONE FINALE DEL Prof. D'EUGENIO OTTAVIO

PRESENTAZIONE

La classe è composta da 24 studenti, tra cui tre ragazzi con piani di lavoro personalizzati PDP e uno studente con PEI. Uno studente non ha frequentato in modo significativo. Il gruppo classe non è coeso e si presenta frammentato e ciò si ripercuote anche sulla disciplina e sul regolare svolgimento dell'attività didattica. Questa è stata inoltre rallentata dal comportamento, a volte turbolento, di un gruppo piuttosto numeroso e compatto di studenti.

Si distinguono pochi studenti con buona volontà e capacità che hanno invece seguito in modo regolare e con profitto mentre per gli altri gli obiettivi di sufficienza sono stati raggiunti ma non pienamente consolidati.

La preparazione di base è lacunosa e ciò ha influito, non poco, sullo studio degli argomenti affrontati. Il linguaggio scientifico è spesso improprio.

La didattica a distanza (DaD) ha confermato il profilo evidenziato "in aula" anche se la classe si è dimostrata trasversalmente più partecipativa agli stimoli didattici messi in campo. Questo atteggiamento ha permesso, sebbene una rimodulazione programmatica, di affrontare gli argomenti previsti dal Quadro di Riferimento della disciplina, garantendo gli obiettivi delle tematiche e dei contenuti. Per i predetti studenti sono state applicate le misure specifiche (compensative e dispensative) dei Piani Didattici Personalizzati (PDP) condivisi e sono stati raggiunti livelli sufficienti di conoscenza degli argomenti, rimodulati con la DaD. Analoga attenzione è stata riservata allo studente con obiettivi minimi; sono stati pienamente raggiunti gli obiettivi minimi previsti nella programmazione iniziale, rimodulati con la DaD.

SINOTTICO DEGLI OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE:	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'
LIVELLI MINIMI	0,75	0,75	0,75
LIVELLI MEDI	0,15	0,15	0,15
LIVELLI MASSIMI	0,1	0,1	0,1

VERIFICHE:

TIPOLOGIA	OBIETTIVI
SCRITTE	Saper sintetizzare, applicare le conoscenze, esprimere le competenze
ORALI	Saper analizzare, trovare strategie risolutive, utilizzare il linguaggio specifico
FORMATIVE	Controllo del processo di apprendimento e di acquisizione delle abilità

Ladispoli, 20 Maggio 2020.

RIMODULAZIONE DELLA PROGRAMMAZIONE

INSEGNANTE: D'EUGENIO OTTAVIO (Scienza degli Alimenti)

La didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali
Svolgimento programma
E' stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi previsti nella programmazione di partenza e nel rispetto del quadro di riferimento ministeriale; si è cercato di mediare tra la centralità del sapere dei contenuti e la centralità delle competenze da acquisire.
Materiale di studio
Libro di testo, compendi, dispense, mappe dei contenuti.
Gestione delle interazioni con gli alunni
Restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione attraverso la piattaforma COLLABORA e approfondimenti tramite ZOOM-MEETING.
Piattaforme e canali di comunicazione
Registro elettronico, piattaforma COLLABORA, ZOOM-MEETING, OFFICE 365.
Modalità di verifica e valutazione
Compiti scritti assegnati su Registro elettronico e/o sulla piattaforma Collabora e restituiti corretti con giudizio e valutazione in decimi. Colloqui attraverso le piattaforme elencate Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni Livello di interazione Cura nello svolgimento degli elaborati. Rispetto dei tempi di consegna .



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585

Tel. 06121126000 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T -- CAT serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

CLASSE 5BK

DOCENTE: D'Eugenio Ottavio

TESTO IN ADOZIONE: ALMA “Alimentazione, articolazione enogastronomia-sala-vendita”, PLAN Edizioni

1. ENERGETICA :

- BIOENERGETICA (energia chimica dei nutrienti alimentari, metabolismo ossidativo energetico)
- CALCOLO DELL'APPORTO ENERGETICO (principi alimentari calorici)
- DISPENDIO ENERGETICO (MB, TID, AF, calcolo del DE)
- FABBISOGNO ENERGETICO (definizione e calcolo del FE, i LARN per l'energia)
- BILANCIO ENERGETICO
- PESO DESIDERABILE (peso corporeo, IMC, tipo morfologico)

2. ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE

DIETETICHE :

- RACCOMANDAZIONI NUTRIZIONALI (dieta, salute, standard nutrizionali, linee guida alimentari)
- STANDARD NUTRIZIONALI (LARN)
- LINEE GUIDA ALIMENTARI (caratteristiche generali, linee guida per una sana alimentazione italiana)
- PIRAMIDI ALIMENTARI (caratteristiche generali, la piramide alimentare italiana, la doppia piramide alimentare e ambientale,)

- DIETA OTTIMALE E DIETA EQUILIBRATA (definizioni generali, formulazione di una dieta equilibrata dal punto di vista quali/quantitativo)
- DIETA MEDITERRANEA (caratteristiche generali, i nutrienti, la struttura della piramide alimentare moderna)
- DIETE VEGETARIANE (caratteristiche generali, alimenti, rischi carenziali)
- DIETA MACROBIOTICA (caratteristiche generali, alimenti, rischi carenziali)
- ATTIVITA' FISICA E SALUTE (rischi e benefici dello stile di vita)

3. LA QUALITA' DEL PRODOTTO ALIMENTARE :

- QUALITA' TOTALE (definizione e fattori che la determinano)
- CERTIFICAZIONE ISO 9001 (definizione, norme di riferimento per la ristorazione, Sistema di Qualità , certificazione di qualità)
- PRODUZIONE BIOLOGICA (caratteristiche generali, agricoltura biologica, allevamento biologico, marchio biologico europeo Euro-Leaf, etichettatura)
- LOTTA INTEGRATA (caratteristiche generali, norme di riferimento, marchio SQNPI)
- CHILOMETRO ZERO E FILIERA CORTA (caratteristiche generali, l'ordinamento italiano, , vantaggi)
- TIPICITA' (caratteristiche generali, norme di tutela europea della tipicità, i marchi di tutela dei prodotti agroalimentari: DOP, IGP, STG, BIOLOGICO, PAT, DOC/DOCG/IGT, De.Co)

4. LA SICUREZZA ALIMENTARE :

- SICUREZZA ALIMENTARE "IN TAVOLA" (caratteristiche generali, il Codex Alimentarius, la Produzione Primaria, gli OSA, Reg. CE n.178/02, Pacchetto Igiene, GHP, GMP, HACCP)
- RINTRACCIABILITA'
- ETICHETTATURA
- FRODI ALIMENTARI (commerciali, sanitarie)

5. HACCP E IGIENE PROFESSIONALE :

- AUTOCONTROLLO E HACCP (caratteristiche generali, le fasi preliminari, i principi fondamentali)
- IGIENE NELLA RISTORAZIONE (misure di corretta prassi igienica della persona, dei locali e dell'ambiente di lavoro, igiene delle attrezzature)

6. LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI ():**

- I TIPI DI CONTAMINAZIONE (diretta, indiretta, crociata)

- I CONTAMINANTI BIOLOGICI (caratteristiche di batteri, virus, muffe, lieviti, protozoi, vermi, prioni)
- I FATTORI DI CRESCITA DEI CONTAMINANTI BIOLOGICI (temperatura, tempo, acqua, ossigeno, acidità, umidità, luce, interazioni biologiche)
- MALATTIE DI ORIGINE ALIMENTARE (fattori causali, prevenzione, diagnosi)
- MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI CAUSATE DA BATTERI (salmonellosi, listeriosi, clostridium botulinum, stafilococcus aureus, clostridium perfringens, bacillus cereus)
- MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI CAUSATE DA VIRUS (epatite A)
- MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI CAUSATE DA MUFFE (le micotossine)
- MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI CAUSATE DA PROTOZOI (toxoplasmosi, amebiasi)
- MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI CAUSATE DA VERMI PARASSITI (teniasi, anisakiasi)
- MALATTIE TRASMESSE DAGLI ALIMENTI CAUSATE DA PRIONI (BSE)

7. LA DIETA NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA:

- ALIMENTAZIONE NELL'ETA' EVOLUTIVA: 0-18 ANNI (lattante, divezzamento, età pre scolare e scolare, adolescenza)
- ALIMENTAZIONE NELL'ETA' SENILE (**)
- ALIMENTAZIONE IN GRAVIDANZA, ALLATTAMENTO E MENOPAUSA
- ALIMENTAZIONE NELLO SPORTIVO (**)

8. DIETOTERAPIA:

- ALIMENTAZIONE E CANCRO (raccomandazioni nutrizionali per la prevenzione) (**)
- INTOLLERANZE (al lattosio e al glutine) E ALLERGIE ALIMENTARI (i corretti modelli dietetici per persone "intolleranti" e "allergiche" a determinate sostanze di origine alimentare)
- MALNUTRIZIONI (sottonutrizione e obesità)
- ALIMENTAZIONE E DIABETE MELLITO (la corretta alimentazione)
- ALIMENTAZIONE E MALATTIE CARDIOVASCOLARI (linee guida di prevenzione) (**)
- ALIMENTAZIONE E DISLIPIDEMIE (terapia dietetica ipolipidica) (**)
- ALIMENTAZIONE E IPERTENSIONE ARTERIOSA (terapia dietetica) (**)
- ALIMENTAZIONE E SINDROME METABOLICA (terapia dietetica e stile di vita)

- ALIMENTAZIONE E IPERURICEMIA (la gotta, terapia dietetica)
- ALIMENTAZIONE E CALCOLOSI RELALE (terapia dietetica)
- ALIMENTAZIONE E OSTEOPOROSI (terapia dietetica)
- I DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE (DCA: anoressia e bulimia)

9. LA RISTORAZIONE COLLETTIVA () :**

- CARATTERISTICHE PRINCIPALI
- LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
- LA RISTORAZIONE ASSISTENZIALE
- LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

10. NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

() :**

- I CONSUMI ALIMENTARI
- TENDENZE DI CONSUMO E PROSPETTIVE FUTURE

11. NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI () :**

- ALIMENTI FORTIFICANTI
- ALIMENTI ALLEGGERITI (LIGHT)
- ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (ADAP)
- INTEGRATORI ALIMENTARI
- ALIMENTI FUNZIONALI
- NOVEL FOODS (NUOVI ALIMENTI)
- ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI
- NANO-ALIMENTI
- ALIMENTI DI GAMMA
- ALIMENTI BIOLOGICI

() SVOLTO IN MODALITA' DaD, OVVERO ATTRAVERSO DISPENSE FORNITE AGLI STUDENTI E LEZIONI CON DISCUSSIONE/APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI E DELLE TEMATICHE.**

ISIS "Via Y, De BEGNAC" – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2017-18)

RELAZIONE FINALE - PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5^ KB

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

N° Alunni: 23

Ore effettivamente svolte:

La classe ha mostrato nel complesso un discreto interesse per la disciplina. In particolare nel corso dei dibattiti inerenti la contemporaneità in rapporto ai valori. Sul versante delle acquisizioni culturali in merito alla fenomenologia religiosa e alle sue derivazioni in campo artistico e filosofico-letterario ha mostrato una certa difficoltà di approccio, comunque stemperata dall'impegno profuso. Per quanto riguarda l'andamento disciplinare, tutti gli studenti si sono attestati su livelli discreti.

ARGOMENTI TRATTATI

- Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio);
- La Pasqua: una lettura teologica e sociologica
- La comunicazione
- Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – accadimenti contemporanei letti alla luce del cristianesimo

prof. Carlo Narducci

TIPOLOGIA DELLE PROVE EFFETTUATE DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2019-2020

	italiano	storia	inglese	matemati- ca	francese	diritto e tec.	alimenti	lab. sala	lab. cucina	educazio ne fisica
INTERROG. ORALE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
TRATT. SINTETICA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
QUEST. A RISPOSTA SINGOLA	X	X	X		X	X		X	X	
QUEST. A RISPOSTA MULTIPLA	X	X	X			X		X	X	
TEST VERO O FALSO	X	X			X	X			X	
PROBLEMI A SOLUZIONE RAPIDA	X	X		X		X	X	X	X	
CASI PRATICI E PROFES- SIONALI							X	X	X	
PRODUZIO- NI LINGUA STRANIERA					X					
PRODUZIO- NI IN LINGUA ITALIANA	X	X					X	X		
MODALITA' DAD	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

ATTIVITA' DI SOSTEGNO ALLO STUDIO ATTIVATE

Materie	attività da anni a regime nell'Istituto e garantito a tutti gli studenti (anche, a richiesta, durante la settimana di autogestione)	In itinere	Studio individualizzato
Religione			
Italiano	X	X	
Storia	X	X	
Inglese	X	X	
Francese	X	X	
Matematica	X	X	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	X	X	
Diritto e Tecniche Amministrative	X	X	
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	X	X	X
Educazione Fisica			
Sostegno		X	X

INIZIATIVE COMPLEMENTARI - INTEGRATIVE

ATTIVITA' CULTURALI

- Nessuna gita culturale è stata possibile a causa dell'epidemia COVID-19

La classe ha partecipato ai seguenti incontri:

- PROGETTO GIORNO DELLA MEMORIA il giorno 27 gennaio presso il teatro Vannini di Ladispoli con il patrocinio del comune e la presenza dei sopravvissuti la sig.ra FORNACI LILLY e ANGELO DI CAVE

- PROGETTO IL GIORNO DEL RICORDO (per i morti delle FOIBE) il giorno 10 febbraio presso il nostro istituto e con la presenza del Prof. Mariano MALAVOLTA storico dell' Università di Tor Vergata

-INCONTRO PER IL PROGETTO IO DONO il giorno 12 febbraio l'incontro con il gruppo FIDAS dell'ospedale Bambino Gesù di Roma

-PROGETTO AURIGA 5 - con la collaborazione di AREMOL (agenzia regionale per la mobilità) , Regione Lazio e ACI Vallelunga spa
due incontri uno in sede 8 gennaio e l'altro a Vallelunga il 28 gennaio

○ **AREA PROFESSIONALE ED ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA**

La classe ha partecipato ai seguenti progetti:

- PROGETTO CON LAZIO INNOVA (Regione Lazio) - creazione di un business plan per un'idea imprenditoriale , solo gli alunni di seguito indicati: Breccia, Congiu, Costa, Falco, Fallace, Fallito, Manocchia, Palumbo, Proietti, Tombesi, Trivellone, Vitulano,

- CORSO HCCP

- ITALIAN CHEF ACCADEMY

- PORTA FUTURO CIVITAVECCHIA

- STAGE DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO A LONDRA PRESSO L'HOTEL HILTON METROPOLE DELLA DURATA DI DUE SETTIMANE (ANDREONI e TRIVELLONE)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

L'Offerta formativa del "Di Vittorio" prevede che le attività di Alternanza Scuola-Lavoro, adesso definiti "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"- PCTO, vengano svolte presso strutture presenti nel bacino dell'area metropolitana e all'estero.

Gli studenti sono posti all'interno della realtà operativa del settore scelto permettendo, in questo modo, un rapido e proficuo confronto su ciò che avviene nella simulazione scolastica e nella vita lavorativa comune, valutando e risolvendo i quotidiani problemi di un lavoro sempre a contatto con il pubblico. Per quanto riguarda l'indirizzo Alberghiero fondamentale nello svolgimento di tale attività è il ruolo del personale della struttura ristorativa/albergo che diventa tutor aziendale, seguendo l'alunno nello svolgimento delle attività di reparto. In tal senso è stato stilato un protocollo d'intesa tra il "Di Vittorio" e le associazioni di settore anche al fine di assicurare all'istruzione e alla formazione un ruolo efficace nello sviluppo del territorio attraverso uno stabile accordo tra sistema scolastico e sistema produttivo. Ai sensi dell'art.1 comma 37 L. 107/2015, sarà dato particolare riguardo alla possibilità per lo studente di esprimere una valutazione sull'efficacia e sulla coerenza dei percorsi stessi con il proprio indirizzo di studio.

RELAZIONE FINALE PCTO Anno Scolastico 2019/2020 .

Tutta la classe durante gli anni scolastici 2017/18, 2018/19 ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in stage con un monte ore minimo di 120 ore annue; e attività integrative volte al mondo del lavoro. Nell'anno scolastico in corso è stato organizzato uno stage all'estero (Inghilterra) facoltativo per i ragazzi dove hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà del posto e relazionarsi con la lingua inglese. Durante questi anni sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche. La classe in tutti e tre anni ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (Banchettistica, eventi vari), manifestazioni organizzate da enti esterni. Attraverso queste interazioni i ragazzi hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche.

Funzioni Strumentali Proff. Giovanna Albanese Renato D'Aloia Carmen Piccolo

5 KB													
			ALT. 17/18	ALT. 18/19	stage estero	A.I.C	corso bagnino	CORSO INTAGLI 17/18	HACCP	corso sicurezza sul lavoro	comunicazio ne efficace 18/19	zio carlo	TOT. ORE
1	Andreoni	Luca	132	72	80	8		15	6	8		10	331
2	Brescia	Marco	83	80		8			6				177
3	Cifani	Marta Zoe	120	60		8	70	12	6	8			284
4	Congiu	Alessandra	65	90		8		15	6	8		10	200
5	Costa	Mirko	120	47		8		15	6	8	6		210
6	Pietrantonio	Valeria	113	80		8		15	6	8	12		242
7	Falco	Daniele	121	60		8		15	6	8			218
8	Faillace	Aurora	100	58		8		15	6	8	12	10	219
9	Fallito	Francesco	92	54		8		15	6	8			183
10	Liuto	Leonardo		80					6				86
11	Manca	Lorenzo	100	55		8	70	15	6	8	12	10	284
12	Manocchia	Valerio	98	52		8		15	6	8			187
13	Monaco	Martina	136	60		8		15	6	8			233
14	Novella	Francesco Maria	101	90		8		12	6	8	12	10	247
15	Palumbo	Alessandro	112	60		8		12	6	8		10	216
16	Pergola	Leonardo	120	45				15	6	8	12		206
17	Proietti	Robert	72	88				9	6	8			183
18	Serra	Alessandro	196	88		8		15	6	8			321
19	Tombesi	Tommaso	70	48		8		15	6	8			155
20	Trivellone	Federico	91	51	80	8		12	6	8			256
21	Vai	Anna	125	80				15	6	8			234
22	Viola	Eleonora	125	77				15	6	8	12		243
23	Vitulano	Alessia	100	52		8		15	6	8	12		201
24	Vitullo	Luca	128	80				12	6	8			234

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Sono state effettuate le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell'offerta formativa sia in modalità in presenza che attraverso la DaD .

I programmi hanno risentito, inevitabilmente, di una riduzione e semplificazione degli argomenti.

MODULO	CONTENUTI	SUSSIDI E MATERIALI	TEMPI
La gerarchia delle fonti.	Le norme	Appunti	1 Quadrimestre
Definizione e caratteristiche della Costituzione italiana	Ordinamento giuridico La struttura della Costituzione	Fotocopie e Slide	1 Quadrimestre
La nascita della Costituzione italiana Dallo statuto Albertino all'Assemblea costituente	Differenze e analogie Evoluzione Costituzionale dello Stato Italiano	Dispense, appunti e slide	1 Quadrimestre
I principi fondamentali Articoli dal n.1 al n.12	Lettura e commento	Dispense, appunti e testo integrale della Costituzione	A partire dal 4/03/2020 DaD
l'Art. 21	Lettura e commento	Dispense, appunti e testo integrale della Costituzione	A partire dal 4/03/2020 DaD

1. OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Tenendo presente il profilo professionale sono stati individuati gli obiettivi trasversali (cognitivi e comportamentali), con riferimento ad obiettivi connessi a conoscenze, capacità e competenze.

OBIETTIVI COGNITIVI

➤ **CONOSCENZE:**

- Conoscere i fondamenti di tutte le discipline.
- Acquisire le basi necessarie allo svolgimento dell'attività di tecnico dei servizi turistici.
- Conoscere e possedere gli strumenti fondamentali delle aree disciplinari caratterizzanti l' area di indirizzo.
- Conoscere i processi caratterizzanti la propria sfera di attività (amministrazione, marketing, ecc.).
- Conoscere gli ambienti di comunicazione in lingua straniera del settore.

➤ **CAPACITA':**

- Capacità di consultare i testi per individuare e comprendere le parti essenziali delle tematiche trattate in classe.
- Capacità elaborativa e di collegamento.
- Capacità di utilizzare un linguaggio chiaro ed un lessico specifico relativo ad ogni disciplina.
- Capacità di argomentare con ordine e coerenza e di relazionare con proprietà.
- Possedere capacità logico-operative e linguistico-espressive.
- Saper organizzare il proprio lavoro con senso di responsabilità professionale e in modo autonomo.
- Saper comunicare efficacemente utilizzando un linguaggio tecnico appropriato anche in lingua straniera.
- Saper lavorare in gruppo e prendere decisioni anche autonomamente.

➤ **COMPETENZE:**

- Applicare le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche per problemi complessi, utilizzando adeguatamente tecniche e strumenti di lavoro.
- Saper portare a termine un compito.
- Saper risolvere problemi di tipo professionale rispettando tempi e procedure.
- Saper documentare il proprio lavoro.
- Saper redigere e interpretare i documenti relativi alla propria area professionale.
- Saper utilizzare strumenti professionali di carattere normativo, comunicativo, modelli matematici, tecnologie informatiche
- Saper interagire in modo appropriato con le componenti organizzative e strutturali dell'ambiente di lavoro

OBIETTIVI EDUCATIVI

- Capacità di partecipazione al dialogo educativo.
- Capacità di autocritica e disponibilità a migliorare se stessi.
- Capacità di tollerare e rispettare opinioni e modi di essere diversi.
- Capacità di rispettare l'ambiente scolastico ed il contesto in cui si opera.
- Correttezza, puntualità e precisione.
- Cura della propria immagine.

METODOLOGIE E STRUMENTI

1. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
2. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
3. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
4. Determinazione di obiettivi realizzabili.
5. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
6. Laddove e quando possibile ricorso alle attività di laboratorio e multimediali.
7. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico
8. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
9. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
10. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

PARTE III CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE

La valutazione avverrà sulla base dell'attività didattica effettivamente svolta, sia in presenza che a distanza.

Per gli alunni con Piani di lavoro personalizzati, la valutazione terrà conto dei criteri stabiliti nei documenti che si allegano al presente Documento, insieme alla relazione della docente di sostegno.

Per misurare i livelli di partenza delle classi, il possesso dei prerequisiti essenziali e i livelli di apprendimento degli studenti in itinere, per adottare efficaci interventi di modifica/riorientamento del processo di apprendimento, per monitorare la DaD, i docenti hanno predisposto prove di verifica strutturate, semistrutturate, questionari e prove orali. Ogni docente ha definito il numero di prove di verifica che ha attuato in ciascun quadrimestre, i criteri e le modalità di valutazione e ne ha dato comunicazione agli alunni.

Le prove hanno riportato la valutazione in voto e un eventuale breve commento di correzione. Il docente potrà prevedere uno spazio di recupero autonomo utile al consolidamento o all'approfondimento.

Il Consiglio di Classe di fine anno, sulla base degli elementi di valutazione stabiliti dal Collegio dei docenti, procede alla valutazione finale che tiene conto di:

- A. interesse e partecipazione al dialogo educativo e al percorso didattico
- B. dell'interesse per la vita della scuola;
- C. livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e di competenze;
- D. progressi compiuti rispetto al livello di partenza;
- E. impegno dimostrato nello studio individuale
- F. Nuovi criteri di apprendimento e di valutazione relativi alla DaD

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI E DAD

Per quanto concerne gli indicatori e i descrittori della valutazione, si fa riferimento per quanto riguarda il 1 quadrimestre ai criteri contenuti nel PTOF approvati nel collegio del 23/10/2019 , mentre a partire dal 4/03/2020 la valutazione è stata integrata e fa riferimento a quanto deliberato dal Collegio dei Docenti nella seduta del 18/05/2020 pertanto si allegano a tale Documento le Circolari n. 242 circa la valutazione degli apprendimenti commisurati alla DaD e la Circolare n. 243 sull'attribuzione del voto di condotta nella DaD. Il colloquio orale dell'esame di Maturità sarà valutato secondo la griglia contenuta nell'All. B dell'O.M.n.10 del 16/05/2020

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da AZZOLINA
LUCIA
C=IT
O=MINISTERO ISTRUZIONE
UNIVERSITA' E RICERCA

PARTE IV ATTIVITA' DIDATTICHE IN PREPARAZIONE ALL'ESAME

PREPARAZIONE PER L'ESAME DI STATO-

Come previsto dalla normativa, in data 04/06/2020 sarà effettuata con n. 3 alunni scelti mediante sorteggio:

- n.1 simulazione del maxi-orale, che coinvolgerà le materie d'esame e verrà effettuato seguendo l'approccio interdisciplinare e le nuove modalità indicate dal Ministero.

La simulazione colloquio orale avverrà in data 04/06/2020 -

Svolgimento:

La prova di simulazione avrà come oggetto:

- un colloquio interdisciplinare, a partire da uno "spunto" fornito dalla Commissione;

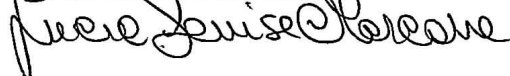
ALLEGATI:

- A.1 - Circolare n. 242 (Criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla DaD);
- A.2 - Circolare n. 243 (Criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurata alla DaD)
- A.3- Tabella di conversione dei crediti
- A.4 - Relazione docente di sostegno e documenti PEI (n.1) e PdP (n.3) (in busta chiusa presente a scuola)

Ladispoli 28/05/2020

La coordinatrice di classe

Prof.ssa Lucia Denise Marcone



Il Consiglio di classe

ALLEGATI

A.1 Circolare n. 242 (Criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla DaD);



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 - Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it - PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T -- CAT serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel 06/121126805

Ladispoli, 19/05/2020.

AI DOCENTI

AGLI ALUNNI

Al sito web della scuola

CIRCOLARE N 242

Oggetto: criteri per la valutazione degli apprendimenti commisurati alla didattica a distanza.
Vista l'O.M. 11 DEL 16-5-2020

Il collegio dei docenti nella seduta del 18-5-2020 ha integrato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni già approvati nella seduta del 23-10-2019 ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola.

La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa. PTOF.

I criteri e le modalità di valutazione deliberati nella seduta del collegio dei docenti del 23 ottobre 2019 vengono modificati commisurandoli alla didattica a distanza.

Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills.

Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle 8 competenze chiave di cittadinanza:

Comunicazione nella madrelingua.

Comunicazione nelle lingue straniere.

Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia.

Competenza digitale.

Imparare ad imparare.

Competenze sociali e civiche.

Spirito di iniziativa e imprenditorialità

Consapevolezza ed espressione culturale.

Si terrà conto particolarmente delle competenze maturate a distanza nelle discipline di indirizzo.

Si valuteranno: la partecipazione alla didattica a distanza; l'interesse, la disponibilità, l'impegno, la serietà e la responsabilità nella didattica a distanza; la puntualità nelle consegne; i contenuti degli elaborati, dei colloqui in video conferenza e dei compiti di realtà; la capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza.

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono OTT0/NOVE livelli di valutazione equidistanti.

Per misurare i livelli di apprendimento degli studenti in itinere i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semistrutturate, questionari, prove orali, colloqui a distanza in piccoli gruppi, elaborati da consegnare per via telematica e compiti di realtà. Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

I livello: ottimo 10	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne.
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui in video conferenza e dei compiti di realtà	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta in modo eccellente ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo
II livello: più che buono 9	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	Interagisce in modo costruttivo, e propositivo con i compagni ed il docente

	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale nelle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta benissimo ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo
III livello: buono 8	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	Interagisce in modo costruttivo con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' puntuale nelle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole.
IV livello: discreto 7	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	interagisce in modo discreto con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne	Rispetta discretamente i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto.
V livello: sufficiente 6	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo sufficiente le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	interagisce sufficientemente con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile

VI livello: insufficiente 5	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	Solo se sollecitato, interagisce con i compagni e il docente.
	Puntualità nelle consegne	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si organizza in modo non del tutto organico ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale.
VII livello: gravemente insufficiente 4	Partecipazione alla didattica a distanza	Non sempre utilizza le risorse digitali.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	Interagisce poco con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	I tempi delle consegne sono inadeguati.
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione insufficienti
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Ha difficoltà ad organizzarsi e nell'utilizzare rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione .
VIII livello: molto scarso 2/3	partecipazione didattica a distanza	Non utilizza le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica a distanza	Non interagisce con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarse
	capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	La capacità organizzativa e l'utilizzo rispetto ad un compito assegnato dei tempi, degli strumenti e delle risorse nello specifico contesto a distanza risultano fortemente inadeguati

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Vincenza La Rosa)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

A.2 Circolari n. 243 (Criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurata alla DaD)

I.S.I.S. G. DI VITTORIO - LADISPOLI - C.F. 91038400585 C.M. RMIS05900G - AOO_rmis05900g - Registro Protocollo
Prot. 0002842/U del 19/05/2020 14:50:29 Scloperl, Assemblee, Circolari, Comunicazioni Interne



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio
ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 - Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it - PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T -- CAT serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

Ladispoli 19/05/2020

AI DOCENTI

AGLI ALUNNI

Al sito web della scuola

CIRCOLARE n.243

Oggetto : criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurati alla didattica a distanza.
Vista l'O.M. 11 DEL 16-5-2020

Il collegio dei docenti nella seduta del 18-5-2020 ha integrato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni già approvati nella seduta del 30-9-2019 ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa PTOF.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola.

La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa. PTOF.

Voto 5

Offese verbali durante la DaD.

Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la DaD.

VOTO 6

Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la DaD.

Frequenza non regolare delle attività di DaD.

Puntualità saltuaria nell'entrata in piattaforma.

Scarsa partecipazione alle varie attività a distanza.

Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni: continui episodi di disturbo alle lezioni.

VOTO 7

Episodiche inosservanze delle norme che regolano la DaD.

Frequenza non sempre regolare delle attività di DaD.

Poca puntualità nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione accettabile alle varie attività a distanza.

Comportamento non sempre improntato a correttezza nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica.

VOTO 8

Osservanza alle norme che regolano la DaD.

Frequenza regolare nelle attività di DaD.

Puntualità costante nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione interessata e sufficientemente motivata alle varie attività a distanza, ma non sempre propositiva.

Comportamento improntato alla correttezza nei confronti del gruppo classe e dei docenti.

VOTO 9

Rispetto delle norme che regolano la DaD.

Frequenza regolare e precisa nelle attività di DaD.

Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione attiva e motivata alle varie attività a distanza.

Comportamento corretto e responsabile nei confronti del gruppo classe e dei docenti e dell'intera comunità scolastica.

VOTO 10

Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la DaD.

Assiduità nella frequenza delle attività di DaD.

Puntualità assidua nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione motivata e propositiva varie attività a distanza.

Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe e dei docenti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Vincenza La Rosa)

(firma autografa sostituita a mezzo stampa, ex art. 3, co. 2, D.lgs. 39/93)

A.3 Tabella di conversione dei crediti tabelle A e B, C e D contenute nell'allegato A dell'O.M. n.10 dell'O.M. 16/05/2020

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20



Firmato digitalmente da
AZZOLINA LUCIA
C=IT
O=MINISTERO ISTRUZIONE
UNIVERSITA' E RICERCA

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

A.4 - Relazione docente di sostegno e documenti riservati (in busta chiusa e disponibili presso l'Istituzione scolastica)