



Ministero dell'Istruzione
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. 0697859443 – Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q



Anno scolastico 2020-2021

Documento del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato

Classe: V Sez. A Pasticceria

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

PROTOCOLLO N.

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

1. Composizione del Consiglio di Classe.
2. Presentazione dell'Istituto e della struttura del corso di studi.
3. Profilo professionale.
4. Presentazione della classe.
5. Attribuzione Credito Scolastico.
6. Preparazione per il nuovo Esame di Stato e Tracce degli elaborati assegnati.
7. Quadro orario delle discipline.
8. Prospetto riepilogativo degli insegnanti nel terzo anno e nel biennio post-qualifica.
9. Iniziative complementari ed integrative.
10. Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento
11. Obiettivi trasversali educativi e formativi.
12. Indicatori e descrittori della valutazione.
13. 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.
14. Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale inerente l'esame di Stato.
15. Programmi - al 15 maggio – e relazioni delle singole discipline.

Allegati:

- elenco nominativo degli alunni
- tracce degli elaborati assegnate a ciascun candidato
- circolare n. 63 del 13/11/2020 inerente i criteri di valutazione, rimodulati alla didattica a distanza, adottati nel corso dell'attuale anno scolastico
- circolare n. 64 del 13/11/2020 inerente i criteri della attribuzione del voto di condotta, rimodulati alla didattica a distanza, adottati nel corso dell'attuale anno scolastico
- Documentazione personale alunni H e DSA (fare riferimento al fascicolo riservato depositato in segreteria didattica)
- griglia ore PCTO
- griglia colloquio ai sensi OM 11 / 2021

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DOCENTE	
BORELLO MARTA	Sec. Lingua straniera Francese	
CARBONARI CLAUDIO	Lingua e letteratura Italiana, Storia	
DI MARCO CARMELO	Scienza e cultura dell'alimentazione	
FERRANTI PAOLO	Lab. Eno. Gastr. Settore Pasticceria	
FRANZOSI GIUSEPPE	Tecniche ed org.e gest.dei processi produttivi	
GALICE ILARIA	Scienze motorie e sportive	
NARDUCCI CARLO	religione	
ONORATI GIANLUCA	diritto	
PALUMBO LUCA	matematica	
PANZELLA CARMELA	inglese	
RESTIVO ANNA BASSANI CRISTINA	Chimica lab. chimica	
PIEROTTI DANIELA	SOSTEGNO	

Ladispoli, 15 Maggio 2021

Il coordinatore del Consiglio di classe
Prof. Paolo Ferranti

2. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E DELLA STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI, 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 risultò 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 fu posta la prima pietra della tanto sospirata "nuova sede" che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, fu finalmente consegnata il 17 dicembre 2012, in seguito ad una vasta mobilitazione popolare, che vide 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, la più completa possibile.

Le classi quinte che si presentano all'Esame di Stato nell'anno 2019 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, e hanno recepito nel corso del presente anno scolastico la riforma del nuovo Esame di Stato del secondo ciclo di istruzione (D.lgs n. 62/2017, D.M. n. 742/2017, D.M.769 del 26/11/2018, D.M. n. 37 del 18/01/2019).

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.

3. PROFILO PROFESSIONALE

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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
3. adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La V A pasticceria con indirizzo di ENOGASTROMIA è formata da 20 (venti) alunni

La classe è formata quasi interamente da alunni/e provenienti dalla stessa classe quarta, salvo che per due alunni.

La relazione sulla classe tiene conto, ovviamente, anche della particolarità di quest'anno scolastico, caratterizzato interamente dalle note vicende inerenti la perdurante diffusione del virus Covid 19.

In tal senso occorre rilevare che, comunque, gli atteggiamenti e i comportamenti didattici degli alunni non hanno subito drastici cambiamenti nelle diverse fasi nelle quali l'anno scolastico si è svolto: Didattica in presenza, Didattica a Distanza e Didattica Digitale Integrata. Sono cambiate ovviamente le modalità di offerta e di fruizione della didattica e quindi anche i criteri di valutazione specifici (vedere "criteri di valutazione").

Ma in realtà coloro che avevano ottenuto risultati positivi nella fase "normale" di didattica in presenza, hanno confermato tali risultati anche nel periodo di didattica a distanza.

Lo stesso discorso, in senso opposto, vale per quegli alunni che tali risultati positivi non avevano ottenuto nella prima fase, confermando tale tendenza anche nella seconda. Il gruppo classe si presenta disomogeneo per comportamento e per rendimento; come diversi sono gli atteggiamenti e gli stili d'apprendimento e di consolidamento delle conoscenze e competenze posti in atto.

In alcuni casi la classe si attesta su un buon livello di conoscenze, con diverse eccellenze.

La maggior parte degli alunni/e sono sempre risultati corretti nel rispetto delle consegne e delle regole di convivenza, hanno dimostrato un atteggiamento riflessivo, hanno partecipato all'attività didattica con spirito collaborativo ed hanno sempre dimostrato una corretta motivazione nello studio.

Per quanto riguarda il rendimento scolastico, nell'analisi delle diverse individualità presenti nella classe è buono.

Si può quindi ritenere che gli allievi/e della classe in esame hanno acquisito un accettabile livello di professionalità, secondo gli obiettivi fissati dalle linee guida per gli istituti alberghieri, tale da permettere loro, in relazione alle diverse prospettive di vita, l'ingresso nel mondo del lavoro.

5. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO IN BASE ALL'O.M. 3
MARZO 2021/53

L'Ordinanza Ministeriale del 3 marzo 2021 n. 53, all'art. 11, ridefinisce il computo del credito scolastico, rispetto alle previsioni del Dlgs 62/2017.

Le tabelle di cui all'allegato A sono state in parte riviste per ovviare ad alcune criticità nel computo segnalate lo scorso anno.

Il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di sessanta punti di cui diciotto per la classe terza, venti per la classe quarta e ventidue per la classe quinta.

Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvede alla conversione del credito scolastico attribuito al termine della classe terza e della classe quarta e all'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta sulla base rispettivamente delle tabelle A, B e C allegate all'ordinanza, che vengono di seguito riportate.

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M=6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

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
$M < 6$	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
$M=6$	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

6. PREPARAZIONE PER L' ESAME DI STATO E TRACCE DEGLI ELABORATI ASSEGNATI

In considerazione della perdurante emergenza nazionale dovuta alla diffusione del virus Covid 19 sono state attivate diverse modalità di didattica. In particolare:

- Mese di Settembre: CLASSE IN PRESENZA AL 100%;
- Mese di Ottobre: DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (50% in presenza)
- Mesi di Novembre, Dicembre e Gennaio (fino al 15/01): DIDATTICA A DISTANZA AL 100%;
- Dal 19 Gennaio al 15 Marzo: DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (50% in presenza);
- Dal 16 Marzo al 31 Marzo: DIDATTICA A DISTANZA AL 100%;
- Dal 7 Aprile DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (50% in presenza)
- Dal 19 Aprile DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA (70% in presenza)

E' stata programmata una simulazione della prova di esame inerente ovviamente il colloquio.

Tale simulazione, che NON riguarderà peraltro la prima parte del colloquio (discussione dell'elaborato), è prevista in presenza, e si terrà in data 24/05/2021 coinvolgendo tre alunni volontari o scelti mediante sorteggio.

Tracce elaborati Esame di Stato 2021
 Scienza e cultura dell'alimentazione-Laboratorio
 Di pasticceria

Traccia
Dopo aver elencato i punti fondamentali dell' HACCP e i vantaggi che il metodo ha apportato, il candidato ipotizzi per la lavorazione di un dessert , quali siano i possibili rischi di contaminazione, e suggerisca le eventuali azioni correttive.
Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:
• Origini storiche
• Proporzioni ed ingredienti
• Fasi di lavoro
• Metodi di cottura applicati
• Attrezzature utilizzate
• Conservazione della medesima
• Varianti della ricetta originale
TRACCIA
Il candidato dopo aver spiegato la differenza tra infezioni , intossicazioni e tossinfezioni alimentari , ne illustri una a scelta , indicando l'agente eziologico che la determina, le sorgenti e i veicoli di trasmissione e, infine, le misure di profilassi più indicate da adottare in un contesto lavorativo, facendo anche riferimento alle proprie esperienze professionali e scolastiche (esercitazioni in laboratorio e stage aziendale).
Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:
• Origini storiche
• Proporzioni ed ingredienti
• Fasi di lavoro
• Metodi di cottura applicati
• Attrezzature utilizzate
• Conservazione della medesima
• Varianti della ricetta originale

TRACCIA

Il candidato ipotizzi la realizzazione di un **dessert**, illustrando il **diagramma di flusso** nonché le **operazioni unitarie** che debbono essere maggiormente attenzionate.

Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:

- Origini storiche
- Proporzioni ed ingredienti
- Fasi di lavoro
- Metodi di cottura applicati
- Attrezzature utilizzate
- Conservazione della medesima
- Varianti della ricetta originale

TRACCIA

Sempre più spesso, i mass media riportano notizie riguardanti **frodi, sofisticazioni e adulterazioni** del settore alimentare, il candidato dopo aver spiegato la differenza delle **food fraud** e il sistema adottato dall'Unione europea per far fronte a questo fenomeno, realizzi un **dessert** che preveda uno o più ingredienti che si fregiano del marchio **DOP, IGP O STG**.

Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:

- Origini storiche
- Proporzioni ed ingredienti
- Fasi di lavoro
- Metodi di cottura applicati
- Attrezzature utilizzate
- Conservazione della medesima
- Varianti della ricetta originale

TRACCIA

Il candidato illustri le più importanti **norme igieniche** da attuare in una **pasticceria** al fine di prevenire potenziali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche, facendo anche riferimento alle proprie esperienze professionali e scolastiche (esercitazioni in laboratorio e stage aziendale).

Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:

- Origini storiche
- Proporzioni ed ingredienti
- Fasi di lavoro
- Metodi di cottura applicati
- Attrezzature utilizzate
- Conservazione della medesima
- Varianti della ricetta originale

TRACCIA

Nell'era contemporanea sempre più consumatori sono attenti all'assunzione di calorie,

Il candidato ipotizzi la realizzazione di un **dessert**, determinando il profilo calorico dello stesso.

Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:

- Origini storiche
- Proporzioni ed ingredienti
- Fasi di lavoro
- Metodi di cottura applicati
- Attrezzature utilizzate
- Conservazione della medesima
- Varianti della ricetta originale

TRACCIA
Il Reg. CE 852/2004 art. 3 sancisce che l' OSA è responsabile del processo produttivo, ovvero deve garantire che tutte le fasi della filiera produttiva e distributiva siano sotto controllo.
Il candidato ipotizzi la realizzazione di un dessert , descrivendo la strategia che adotterebbe per tenere sotto controllo l'intero processo.
Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:
<ul style="list-style-type: none">• Origini storiche
<ul style="list-style-type: none">• Proporzioni ed ingredienti
<ul style="list-style-type: none">• Fasi di lavoro
<ul style="list-style-type: none">• Metodi di cottura applicati
<ul style="list-style-type: none">• Attrezzature utilizzate
<ul style="list-style-type: none">• Conservazione della medesima
<ul style="list-style-type: none">• Varianti della ricetta originale
TRACCIA
Il candidato scelto un prodotto di origine vegetale , ne descriva brevemente il processo produttivo ed il suo utilizzo nel settore dolciario .
Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:
<ul style="list-style-type: none">• Origini storiche
<ul style="list-style-type: none">• Proporzioni ed ingredienti
<ul style="list-style-type: none">• Fasi di lavoro
<ul style="list-style-type: none">• Metodi di cottura applicati
<ul style="list-style-type: none">• Attrezzature utilizzate
<ul style="list-style-type: none">• Conservazione della medesima
<ul style="list-style-type: none">• Varianti della ricetta originale

TRACCIA
Il paniere della filiera agroalimentare è ricco di prodotti di qualità (DOP, IGP, STG), Il candidato dopo aver spiegato l'importanza e le funzioni dei marchi di qualità ipotizzi la realizzazione di un dessert che preveda uno o più ingredienti che si fregiano del marchio DOP, IGP O STG .
Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:
<ul style="list-style-type: none"> • Origini storiche • Proporzioni ed ingredienti • Fasi di lavoro • Metodi di cottura applicati • Attrezzature utilizzate • Conservazione della medesima • Varianti della ricetta originale
TRACCIA
Il sistema HACCP ha rivoluzionato la filosofia per la sicurezza alimentare nelle aziende ristorative; il candidato esponga i principi su cui si basa tale sistema e i vantaggi che il metodo ha apportato; infine,
descriva la lavorazione di un dolce mettendo in luce i CCP del processo produttivo e suggerisca le eventuali
azioni correttive.
Descriva dettagliatamente un elaborato di pasticceria attraverso i seguenti punti:
<ul style="list-style-type: none"> • Origini storiche • Proporzioni ed ingredienti • Fasi di lavoro • Metodi di cottura applicati • Attrezzature utilizzate • Conservazione della medesima • Varianti della ricetta originale

7. 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
Chimica	2
Impianti	4
Diritto	2
Pasticceria	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Educazione fisica	2
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot.32
Sostegno	9
Sostegno	4

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

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V
Religione	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI
Italiano	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI
Storia	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI
Inglese	Prof.ssa PANZELLA	Prof.ssa PANZELLA	Prof.ssa PANZELLA
Francese	Prof.ssa BORRELLO	Prof.ssa CONTE	Prof.ssa BORRELLO
Matematica	Prof. PALUMBO	Prof. PALUMBO	Prof. PALUMBO
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof. DI MARCO	Prof. SEBI	Prof. DI MARCO
Diritto e Tecnica Amministrativa		Prof. CITRO	Prof. ONORATI
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore pasticceria	Prof. BUCCINI	Prof. RUSSO	Prof. FERRANTI
Educazione Fisica	Prof. GALICE	Prof. GALICE Prof. LA GATTA Prof. NATALI	Prof. GALICE
Impianti	Prof. LA GATTA		Prof. FRANZOSI
Chimica			Prof. RESTIVO
Sostegno	Prof. PIEROZZI	Prof. PIEROZZI	Prof. PIEROZZI

9. INIZIATIVE COMPLEMENTARI - INTEGRATIVE

Nel corso dei tre anni conclusivi del percorso scolastico gli alunni hanno partecipato alle seguenti iniziative ed eventi, sia pur condizionati e limitati dall'emergenza Covid dell'ultimo anno e mezzo:

- 1) Uscita "Teatro di Traiano"
- 2) Corso on-line sulla Sicurezza sul lavoro
- 3) Progetto: "cybernauti consapevoli vs il cyberbullismo"
- 4) Corso sulla cucina a basse temperature
- 5) Uscita Università "La Sapienza" per la giornata sulla sicurezza stradale dedicata ai giovani della scuola"
- 6) Incontro con l'Arma dei Carabinieri.

RELAZIONE FINALE PCTO

Anno Scolastico 2020/2021

CLASSE 5 P

Tutta la classe, durante gli anni scolastici 2018/19 , 2019/20, 2020/21, ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in :

nell'anno corrente, per via dell'emergenza sanitaria Covid-19 sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale (Idea Imprenditoriale, HACCP, Curriculum Vitae)

nell'anno 2019/20, sempre per via dell'emergenza sanitaria Covid-19 la classe non ha potuto effettuare lo stage programmato per la fine di maggio 2020;

nell'anno 2018/19, la classe dal 01/04/19 al 13/04/19 ha svolto uno stage con un monte ore di 80 in strutture ricettive del territorio e attività integrative volte al mondo del lavoro (corso mono porzione moderna, AIC, corso sulla sicurezza).

Durante questi tre anni (ovviamente prima dell'emergenza Covid) sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche; inoltre la classe ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (Banchettistica, eventi vari), e manifestazioni organizzate da enti esterni (C o m u n e , A I C , e c c . .) .

Attraverso queste interazioni i ragazzi, fin quando si è potuto hanno avuto la possibilità di entrare concretamente nelle diverse realtà lavorative e professionali integrando così le loro conoscenze teoriche .

Funzioni Strumentali

Giovanna albanese

Renato D'Aloia

Carmen Piccolo

OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI E FORMATIVI

Tenendo presente il profilo professionale sono stati individuati gli obiettivi trasversali (cognitivi e comportamentali), declinati in termini di conoscenze, capacità e competenze., nonché le metodologie e gli strumenti adottati per raggiungerli.

OBIETTIVI COGNITIVI

CONOSCENZE:

- Conoscere i fondamenti di tutte le discipline.
- Acquisire le basi necessarie allo svolgimento dell'attività di tecnico dei servizi della ristorazione .
- Conoscere e possedere gli strumenti fondamentali delle aree disciplinari caratterizzanti l' area di indirizzo.
- Conoscere i processi caratterizzanti la propria sfera di attività.

CAPACITA':

- Capacità di consultare i testi per individuare e comprendere le parti essenziali delle tematiche trattate in classe.
- Capacità elaborativa e di collegamento, mettendo a frutto le proprie capacità logico-operative e linguistico - espressive.
- Capacità di utilizzare un linguaggio chiaro ed un lessico specifico relativo ad ogni disciplina.
- 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 interpretare le tradizioni culinarie del territorio secondo le nuove esigenze dei clienti.
- Saper utilizzare le procedure di carattere tecnico - normativo, applicate nel settore ristorativo comunicativo.
- Saper interagire in modo appropriato con le componenti organizzative e strutturali dell'ambiente di lavoro e in particolar modo con la clientela.

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

- a. Interventi didattici e relazionali atti ad instaurare un clima di fiducia.
- b. Valorizzazione delle esperienze umane, culturali e professionali degli studenti.
- c. Motivazione formativa e professionale delle proposte didattiche.
- d. Determinazione di obiettivi realizzabili.
- e. Alternanza di lezione frontale e lezione dialogata.
- f. Svolgere attività di laboratorio e multimediali.
- g. Attuazione di percorsi di recupero personalizzati attraverso lo sportello didattico.
- h. Strumentazione per gli apprendimenti autonomi (appunti, schemi, sintesi, fotocopie, etc.).
- i. Controllo correttivo dei processi e percorsi di insegnamento e di apprendimento.
- j. Identificazione delle cause dello scostamento tra obiettivi e risultati.

11. INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE

Per misurare i livelli di partenza delle classi, il possesso dei prerequisiti essenziali, i livelli di apprendimento degli studenti in itinere e per adottare efficaci interventi di modifica del processo di apprendimento, i docenti predispongono prove di verifica strutturate, semi-strutturate, questionari e prove orali.

Inoltre ogni docente definisce il numero di prove di verifica che intende attuare per periodo, i criteri e le modalità di valutazione dandone comunicazione agli alunni.

Le prove riporteranno la valutazione in voto e un eventuale breve giudizio.

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 in precedenza, procede alla valutazione finale che tiene conto:

- o interesse e partecipazione al dialogo educativo e al percorso didattico;
- o dell'interesse per la vita della scuola;
- o livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e di competenze;
- o progressi compiuti rispetto al livello di partenza;
- o impegno dimostrato nello studio individuale.

RIMODULAZIONE DEI CRITERI DI VALUTAZIONE COMMISURATI ALLA DIDATTICA A DISTANZA

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.

La circolare 63 (che si allega al presente documento) del 13/11/2020 ha ribadito la validità di tali criteri anche per l'anno in corso .

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

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

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 OTTO/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.

**CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI
CONDOTTA COMMISURATI ALLA DIDATTICA A DISTANZA . VISTA L'O.M.
11 del 16/05/2020**

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.

La circolare 64 (che si allega al presente documento) del 13/11/2020 ha ribadito la validità di tali criteri anche per l'anno in corso .

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.

12. ATTIVITA', PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'attività inerente l'ambito di "Cittadinanza e Costituzione" è stata affrontata sia nell'ambito curricolare (soprattutto nelle discipline storico umanistiche e giuridico economiche) che attraverso la partecipazione a eventi, incontri e progetti inerenti il tema.

AMBITO CURRICULARE

- Le fonti del diritto.
- La struttura della Costituzione italiana.
- I principi fondamentali della Costituzione.
- Diritti e Doveri dei Cittadini.
- L'ordinamento della Repubblica.
- Le istituzioni europee
- Dalla Società delle Nazioni all'O.N.U. Carta Atlantica, Alleanza delle Nazioni Unite, Organizzazione delle Nazioni Unite. L'Italia nella comunità internazionale.
- La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- Dalla C.E.E. all'U.E.
- Il contesto storico nel quale è stata emanata la Costituzione
- Il concordato Stato - Chiesa del 1929 con riferimento all'art. 7 della Costituzione

13. TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO
DI ITALIANO DURANTE IL QUINTO ANNO CHE SARANNO
SOTTOPOSTI AI CANDIDATI NEL CORSO DEL COLLOQUIO
INERENTE L'ESAME DI STATO

TESTI ITALIANO PROVA ORALE

Verga: Nedda, Fantasticheria, La roba, da I Malavoglia: Prefazione , L'addio di
'Ntoni

D'Annunzio: La pioggia nel pineto, da Il piacere : L'attesa dell'amante

Wilde : da Il ritratto di Dorian Gray : La bellezza come unico valore

Pascoli: Lavandare, X agosto, Il gelsomino notturno

Marinetti: Manifesto del Futurismo, Il bombardamento di Adrianopoli

Pirandello: Il treno ha fischiato, da Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis

Svevo: da La coscienza di Zeno : Un'esplosione enorme

Ungaretti: Veglia, Fratelli, Soldati, Non gridate più

Montale: Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Ho sceso dandoti il
braccio

Quasimodo: Uomo del mio tempo

Alfredo Colonna

14. Programmi - al 15 maggio – e relazioni delle singole discipline.

PROGRAMMA DI LETTERATURA ITALIANA

Programma Italiano 5 Pasticceria

- Positivismo, naturalismo, verismo
- Giovanni Verga: vita, poetica, opere. Antologia: Nedda; Fantasticherie; da i Malavoglia: prefazione ai Malavoglia, L'addio di 'Ntoni
- Il decadentismo: caratteri generali della poetica in Italia ed in Europa.
- Gabriele D'Annunzio: vita, poetica, opere. Antologia: da Il piacere: l'attesa dell'amante; La pioggia nel pineto.
- Giovanni Pascoli: vita, poetica, opere. Antologia: Lavandare; X agosto, Il gelsomino notturno.
- Il futurismo: caratteri generali della poetica.
- Filippo Tommaso Marinetti. Antologia : manifesto del futurismo; il bombardamento di Adrianopoli.
- Luigi Pirandello: vita, poetica, opere. Antologia: Il treno ha fischiato; Il fu Mattia Pascal; Sei personaggi in cerca d'autore.
- Italo Svevo: vita, poetica, opere. Antologia: da La coscienza di Zeno: Un'esplosione enorme.
- La poesia ermetica: caratteri generali della poetica.
- Giuseppe Ungaretti. Antologia: Veglia, Fratelli, Soldati, Non gridate più.
- Eugenio Montale. Antologia: Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Ho sceso, dandoti il braccio.
- Salvatore Quasimodo. Antologia: Uomo del mio tempo.

PROGRAMMA DI STORIA

Programma storia 5 pasticceria

- La situazione in Italia ed Europa alla fine del '800
- I problemi dell'Italia post-unitaria
- L'Italia di Giolitti
- La politica di Giolitti e la questione meridionale
- L'Italia e l'Europa all'inizio del 900
- Le cause della prima guerra mondiale
- Lo scoppio e la prima fase del conflitto
- Neutralisti ed interventisti in Italia
- L'Italia entra in guerra
- Le fasi della guerra
- Il 1917
- L'intervento degli Stati Uniti
- La pace dei vincitori
- Dopoguerra e fascismo
- Il fascismo, le leggi razziali e la politica di Mussolini
- La seconda guerra mondiale: cause e coalizioni
- La prima fase del conflitto
- L'intervento degli Stati Uniti
- La caduta del fascismo in Italia
- La situazione in Italia e nel mondo dopo il conflitto
- La nascita della Costituzione italiana: il 2 giugno 1946, il referendum, l'assemblea costituente.
- La Costituzione italiana: caratteri generali

RELAZIONE FINALE DELLA MATERIA: ITALIANO E STORIA

PROGRAMMI SVOLTI ITALIANO STORIA
ANNO SCOLASTICO 2020-2021
I.P.S.S.A.R LADISPOLI 5[^] PASTICCERIA

PREMESSA

La programmazione relativa all'anno scolastico in corso è stata ovviamente condizionata dalla situazione sanitaria e sociale che si è determinata nel nostro Paese in seguito alla pandemia causata dal corona virus. I programmi relativi alle due discipline di italiano e storia nel complesso rispecchiano quelli programmati all'inizio dell'anno scolastico. È venuta a mancare però quell'opera di approfondimento e riflessione sui diversi autori e sui diversi periodi storici che nella didattica a distanza (anche in considerazione delle problematiche relative alle connessioni ed ai dispositivi in uso) non può essere portata a fondo nello stesso modo in cui si opera in situazione di presenza. È mancata altresì quell'importante procedura di ripasso che porta ad un consolidamento dei contenuti. Nel corso dell'anno si sono svolte diverse simulazioni relative alla prima prova scritta e al colloquio orale, tenendo in debita considerazione diversi percorsi pluridisciplinari e i collegamenti tra le diverse materie.

Nonostante i problemi di cui sopra, il lavoro svolto può considerarsi nel complesso abbastanza soddisfacente, pur restando il rammarico di non aver potuto coinvolgere in maniera più esaustiva i ragazzi nella parte finale dell'anno scolastico.

ITALIANO

- Positivismo, naturalismo, verismo
- Giovanni Verga: vita, poetica, opere. Antologia: Nedda; Fantasticherie; da I Malavoglia: prefazione ai Malavoglia, l'addio di 'Ntoni
- Il decadentismo: caratteri generali della poetica in Italia ed in Europa.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Testo: ALMA, "ALIMENTAZIONE C- prodotti dolciari, PLAN EDIZIONI"

QUALITÀ NELL'AGROALIMENTARE

- Concetto di qualità totale degli alimenti
- Qualità percepita-erogata-attesa
- Marchi di qualità: DOP, IGP, STG
- Agricoltura biologica, Allevamento biologico, Marchio BIO

SICUREZZA NELL'AGROALIMENTARE

- Food Fraud: commerciali e sanitarie
- Sistema di prevenzione HACCP ed applicazione nel settore dolciario
- Igiene professionale: buone pratiche igieniche
- Progettazione di un laboratorio di pasticceria
- Corretta gestione dei rifiuti
- Igiene dell'attrezzatura professionale
- Classificazione dei pericoli: chimici, fisici e biologici
- Microorganismi
- Classificazione dei microorganismi
- La contaminazione chimica: che cosa sono i prodotti fitosanitari, contaminazione da zoofarmaci, contaminazione da contenitori (utensili da cucina e packaging), contaminazione da metalli (piombo, mercurio, cadmio)
- Materiali attivi e intelligenti
- La contaminazione fisica
- La contaminazione biologica: modalità di trasmissione dei contaminanti (contaminazione diretta, indiretta e crociata), foodborne disease (infezioni, intossicazioni, tossinfezioni, parassitosi), fattori causali, profilassi, sintomatologia, fattori di crescita (tempo, temperatura, Aw, Ph, O₂, pressione osmotica)

- Salmonellosi
- Botulino

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA

- Bioenergetica: prima e seconda legge della termodinamica, apporto energetico, potere calorico dei macronutrienti
- Dispendio energetico, metabolismo basale, determinazione del MB mediante equazioni di schofield
- TID
- Dispendio energetico relativo all'attività fisica
- Come si calcola il dispendio energetico (metodi di calorimetria diretti, indirette e metodi non calorimetrici)
- Fabbisogno energetico
- Determinazione del FE
- Bilancio energetico
- Body mass index (BMI)
- Determinazione del BMI
- Valutazione della circonferenza addominale e rischi connessi
- Valutazione del peso corporeo in base al tipo morfologico
- Interpretazione delle tabelle di riferimento
- Dieta ottimale e dieta equilibrata
- La dieta mediterranea
- Caratteristiche delle diete vegetariane
- Caratteristiche della dieta macrobiotica

DAD

- Classificazione legale e merceologica della birra
- Materie prime utilizzate nel processo di birrificazione
- Tecnologia di produzione della birra
- Utilizzo della birra nel settore dolciario
- Determinazione del profilo calorico di un dessert

Data 10/05/2021

Il Docente
Prof. Carmelo Di Marco

**Materia d'insegnamento: Scienza e Cultura
dell'Alimentazione, Analisi e Controlli Microbiologici sui
prodotti alimentari**

Docente: Prof. Carmelo Di Marco

Classe V Pasticceria

Indirizzo: prodotti dolciari artigianali e industriali

Anno scolastico 2020/2021

Il profilo della classe di seguito delineato fa riferimento a quello fotografato a decorrere dal 13 novembre 2020, data nella quale lo scrivente ha iniziato ad impartire lezioni ai discenti.

Da una valutazione diagnostica dei livelli di apprendimento era emerso un discreto livello di partenza, ad eccezione di alcuni alunni i quali presentavano lacune nei contenuti pregressi ma che, tuttavia, hanno da subito dimostrato capacità critica di autovalutarsi e maturità, palesando la volontà di perseverare nel conseguimento degli obiettivi didattici.

L'interesse per la disciplina da parte dei discenti è stato piuttosto omogeneo. Complessivamente gli studenti hanno assunto un comportamento attivo e collaborativo all'interno del gruppo classe e mostrato un discreto interesse nei confronti della materia oggetto di insegnamento partecipando attivamente alle lezioni. Solo per pochi la partecipazione è stata talvolta discontinua e non accompagnata da un adeguato impegno nello studio.

Il profitto medio della classe, tenendo conto delle lacune pregresse e di talune difficoltà oggettive incontrate, è stato soddisfacente e corrispondente alle aspettative.

Un gruppo di alunni ha conseguito un buon livello di profitto mentre per un rilevante numero di studenti il livello di apprendimento raggiunto è sufficiente/discreto. Tra questi, alcuni si sono impegnati meno rispetto alle loro potenzialità.

Tra i discenti è stato riscontrato un buon livello di socializzazione e un buon equilibrio nei rapporti interpersonali nonché un generale rispetto del regolamento scolastico.

RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Nel corso del quinquennio l'insegnamento della scienza e cultura dell'alimentazione ha concorso, insieme alle altre discipline, a far conseguire agli studenti i seguenti obiettivi generali:

- ✓ aver acquisito un valido e razionale metodo di studio
- ✓ aver sviluppato e consolidato capacità logiche e critiche
- ✓ aver acquisito un adeguato linguaggio specifico
- ✓ saper analizzare, impostare e risolvere problemi

Il programma è stato trattato in tutti i suoi contenuti (in presenza e in DAD), ad eccezione di alcuni paragrafi relativi alla dietetica e alla dietoterapia.

L'impossibilità di svolgere integralmente il programma è stata conseguenza di vari fattori:

- ✓ presenza di lacune pregresse da colmare in itinere;
- ✓ diversi ritmi di apprendimento tra gli studenti;
- ✓ necessità di riprendere più volte gli stessi concetti al fine di cercare di ottenere una situazione di apprendimento il più possibile omogenea.

Altri fattori ostativi sono stati i seguenti:

- ✓ tempo a disposizione per portare a termine il programma;
- ✓ orario ridotto causa covid-19

METODOLOGIE DIDATTICHE e SUSSIDI

Le metodologie didattiche utilizzate sono state le seguenti:

- ✓ **lezione frontale** di tipo **partecipativo**
- ✓ **lezione frontale** con presentazione **power point**
- ✓ **tecnica del problem-solving**
- ✓ **cooperative learning** per favorire il recupero in itinere degli allievi con difficoltà e permettere di approfondire alcuni argomenti agli alunni più capaci.

Nell'espletamento delle lezioni sono stati utilizzati i seguenti sussidi didattici:

- ✓ libro di testo: ALMA, "ALIMENTAZIONE C- prodotti dolciari, PLAN EDIZIONI"
- ✓ schemi esplicativi e riassunti predisposti dal docente nell'interesse di tutti i discenti ed in ottemperanza alla normativa vigente in materia di utilizzo di

strumenti compensativi per gli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento.

Gli strumenti docimologici utilizzati per monitorare il processo di apprendimento sono stati i seguenti:

- ✓ prove scritte
- ✓ prove orali
- ✓ esercitazioni in classe (analisi sensoriale applicata)

Le verifiche sono sempre state impostate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza dei procedimenti applicativi, le abilità raggiunte.

La valutazione finale tiene globalmente conto, per ciascun alunno dei seguenti fattori:

- ✓ i risultati della prova;
- ✓ il livello di raggiungimento di conoscenze, abilità, e competenze specifiche prefissate;
- ✓ l'interesse e la partecipazione alle attività didattiche;
- ✓ l'impegno e la costanza nello studio;
- ✓ i progressi realizzati rispetto al livello di partenza;
- ✓ il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica.

Ladispoli, 15/05/2021

IL DOCENTE

Prof. Carmelo Di Marco

Classe 5 Past **Programma di Pasticceria**

Testi di riferimento: Alma la scuola internazionale di cucina: Tecniche di cucina e pasticceria

UDA 1	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva
<p>Abilità</p> <p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di sicurezza.</p> <p>Riconoscere le modalità con cui l'azienda opera nel rispetto della normativa in materia di igiene</p>	<p>Contenuti.</p> <p>Piani di sicurezza aziendali.</p> <p>Caratteristiche tecniche e progettuali dell'impianto del reparto in cui si opera</p>
UDA2	Preparazione pratica di dolci complessi e approfondimento teorico sulla preparazione e lavorazione del gelato
<p>Abilità</p> <p>Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti anche di elevata complessità.</p> <p>Strutturare la ricetta per un gelato, anche con prodotti a KM0</p>	<p>Contenuti</p> <p>Preparazione di dolci di complessità anche elevata.</p> <p>I lievitati e la panificazione.</p> <p>Preparazione di dolci che rispondono alle diverse esigenze culturali e dietetiche della clientela.</p>
UDA3	Le normative vigenti nazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
<p>Abilità</p> <p>Il sistema di autocontrollo HACCP e i 7 principi fondamentali</p>	<p>Contenuti</p> <p>Il sistema HACCP: analisi, applicazione e pratiche.</p>
UDA4	Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
<p>Abilità</p> <p>Elaborare con buona autonomia operativa ogni tipo di dolce.</p> <p>Apportare variazioni alla ricetta tipica di un dolce dandole una spiegazione tecnica.</p> <p>Saper elaborare una ricetta utilizzando prodotti biologici e a KM0</p>	<p>Contenuti</p> <p>La ricetta originaria e le sue variazioni</p>

Docente: Paolo Ferranti



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



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

RELAZIONE FINALE

Prof. Paolo Ferranti

Insegnante di: Laboratorio di Enogastronomia settore cucina
nella classe 5 Pasticceria Sez. A

ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021

1 - Condotta degli alunni in classe e situazione iniziale della classe

Il gruppo classe è composto da 20 alunni.

Da un punto di vista disciplinare il comportamento degli alunni è sempre stato rispettoso nei miei confronti e molto educato. Anche le dinamiche interne al gruppo hanno evidenziato complessivamente una ottima condotta per la maggior parte degli elementi della classe, sia nelle lezioni frontali in aula che nel contesto laboratoriale tecnico/pratico di riferimento.

2 - Svolgimento del programma, metodologie utilizzate e materiale didattico.

Il programma svolto dalla classe è in riferimento alle linee guida Ministeriali per l'indirizzo ed annualità di riferimento, la classe è stata mediamente collaborativa ,l'interesse nei confronti della disciplina da parte dei discenti è notevole.

Le metodologie utilizzate sono:

- Lezioni frontali in contesto classico tipo classe
- Lezioni laboratoriali del contesto professionale di appartenenza

Il materiale didattico utilizzato sono prevalentemente derrate alimentari , dispense e materiale di supporto alle lezioni tecnico/pratiche.

3 – Grado d’istruzione e profitto in classe

La verifica del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati è stata effettuata mediante interrogazioni orali nel primo quadrimestre e verifiche tecnico/pratiche nel secondo periodo utili ad accertare il grado di conoscenza, le capacità espositive, l'utilizzo dei giusti mezzi e l'abilità tecnico/professionale .

Tutti gli studenti hanno conseguito un ottimo livello di conoscenze in merito ai contenuti svolti. La classe si è dimostrata complessivamente attenta e partecipe alle lezioni .

Gli scrutini del primo quadrimestre si sono conclusi positivamente.

4 – Osservazioni varie

Nonostante il periodo oggettivamente piuttosto complicato dal punto di vista organizzativo la classe si è dimostrata molto partecipe. Non ho nulla di particolare da segnalare.

LUOGO E DATA: Roma 05/05/2021

Prof: *Paolo Ferranti*

-

Programma di **Matematica** svolto nell'anno scolastico 2020/2021
Classe V Pasticceria
Prof. Luca Palumbo

Recupero e potenziamento: equazioni e disequazioni di primo e secondo grado, sistemi lineari. equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo.

Le funzioni di una variabile: generalità sulle funzioni, determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione, determinazione degli intervalli di positività e negatività di una funzione

I limiti: approccio intuitivo al concetto di limite, calcolo di limiti di funzioni razionali e razionali frazionarie per la variabile che tende a $\pm\infty$ e ad un valore finito, limite destro e sinistro di una funzione, asintoti.

Derivata: definizione di derivata di una funzione, significato geometrico della derivata, derivata di alcune funzioni elementari, teoremi sul calcolo delle derivate: derivata della somma, derivata del quoziente, determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente, massimi e minimi di una funzione, punti di flesso di una funzione.

Lettura del grafico di una funzione: dal grafico di una funzione all'interpretazione delle sue proprietà analitiche: dominio, positività, intersezione con gli assi, andamento asintotico, crescita e decrescenza, punti di massimo e di minimo di una funzione reale di una variabile reale, punti di flesso.

Studio di una funzione: studio e rappresentazione grafica di funzioni razionali e razionali frazionarie.

Calcolo combinatorio: disposizioni semplici e con ripetizione, permutazioni semplici e con ripetizione, combinazioni semplici.

La serie di Fibonacci: serie numerica, la sezione aurea, la serie di Fibonacci in natura

EDUCAZIONE CIVICA:

Diffusione di una epidemia, la funzione esponenziale.

Ladispoli, 15 maggio 2021

Il docente

Luca Palumbo

Anno scolastico 2020-2021

Classe V Pasticceria

Prof. Luca Palumbo

La classe si è dimostrata interessata alla materia e partecipa alle attività proposte. L'impegno, per quasi tutti gli studenti, è stato costante sia nel lavoro a scuola che nel lavoro a casa, così come nella didattica a distanza. Il programma svolto ha seguito quanto previsto nella programmazione di inizio anno.

Scopo principale dell'attività svolta è stato quello di sviluppare e potenziare l'intuizione, la deduzione logica e l'indagine scientifica negli alunni, più che la capacità di applicare in maniera meccanica regole e nozioni, sollecitare, quindi, le capacità logiche e abituarli alla comprensione e all'uso di un linguaggio tecnico corretto.

Le attività in classe si sono svolte essenzialmente nelle seguenti forme: lezione frontale da parte del docente con gli alunni presenti in classe e coinvolgimento degli studenti in DDI grazie all'utilizzo della tavoletta grafica, esercitazioni e attività utilizzando la piattaforma Microsoft teams e le sue applicazioni. Nelle attività svolte con l'intera classe a distanza, durante le videolezioni ho cercato di coinvolgere il più possibile gli alunni per affrontare i disagi e le difficoltà che il periodo comportava. Per la consegna dei lavori richiesti e la loro correzione, così come per richieste di spiegazione c'è stato sempre un contatto con ogni singolo alunno attraverso la posta elettronica e la chat del programma Microsoft Teams.

L'insegnamento è stato spesso condotto per problemi e quindi lo studente, proprio dall'analisi di una situazione problematica, è stato stimolato a formulare ipotesi, ricercare procedimenti risolutivi, stimare la validità dei risultati ottenuti. In questo modo l'allievo, partendo dall'intuizione, è pervenuto all'astrazione e all'organizzazione razionale delle conoscenze. Questa metodologia è stata affiancata da attività con esercizi di tipo applicativo, al fine di consentire agli allievi il consolidamento delle nozioni apprese e l'acquisizione di una sicura padronanza di calcolo.

Nella classe è presente un alunno che ha seguito un PEI.

STRUMENTI DI LAVORO: la lavagna, il manuale in uso, il quaderno della disciplina, appunti personali, schemi, dispense, computer, tablet, telefoni cellulari, applicazioni di Microsoft teams

MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

Oltre alle continue esercitazioni svolte in classe e assegnate per casa, lungo il corso dell'intero anno scolastico l'apprendimento è stato monitorato utilizzando: domande flash, discussioni aperte, esercizi alla lavagna (per gli alunni in presenza), test strutturati e semistrutturati; verifiche orali, verifiche sommative condotte al termine di alcune unità significative. Nel periodo di DAD ho valorizzato la partecipazione alle attività proposte, il rispetto delle consegne nei tempi concordati, la completezza del lavoro svolto e l'interesse, la cura e l'approfondimento nello svolgimento delle consegne.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state condotte in itinere secondo varie modalità utilizzando la chat di Microsoft teams.

Per gli alunni che avevano l'insufficienza o delle carenze al termine del primo quadrimestre o per coloro che chiedevano ulteriori spiegazioni, sono stati effettuati degli interventi individualizzati on line (email, chat di Microsoft Teams) per far recuperare le carenze dimostrate.

Ladispoli, 15 maggio 2021

Il docente

Luca Palumbo

Materiale di studio
Libro di testo, schede di lavoro, appunti, slides, presentazioni power point, dispense, video o filmati, documentari, elaborati digitali, test strutturati e semi strutturati, report.
Gestione delle interazioni con gli alunni
<p>Modalità sincrona: video-lezioni in diretta; realizzazione di elaborati digitali; test più o meno strutturati con il monitoraggio in tempo reale da parte dell'insegnante, ad esempio utilizzando applicazioni quali: Microsoft Word, Power Point, Excel, Kahoot, Forms.</p> <p>Modalità asincrona: attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale fornito o indicato dall'insegnante; visione di video-lezioni, documentari o altro materiale video predisposto o indicato dall'insegnante; esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali nell'ambito di un project work; restituzione degli elaborati con le note di correzione, comunicazione via e-mail, chat, video chiamate di gruppo.</p>
Piattaforme e canali di comunicazione
Registro elettronico AXIOS con l'applicazione Collabora; la piattaforma OFFICE 365 con l'applicazione Microsoft Teams; posta elettronica; whatsapp.
metodologie
Vengono utilizzate metodologie che si adattano meglio di altre alla didattica digitale integrata cercando di stimolare una didattica di tipo dialogato; lezione frontale e utilizzo della lavagna per le lezioni in presenza mista, mediante l'ausilio anche della LIM e di opportuni supporti multimediali.
Modalità di verifica e valutazione
Interrogazioni e verifiche scritte nel periodo in presenza Colloqui attraverso le piattaforme elencate Rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni Livello di interazione Cura nello svolgimento degli elaborati Rispetto dei tempi di consegna

Li, 05/05/2020

Prof. ssa Cristina Bassani

Cristina Bassani

In collaborazione con

Prof. ssa Anna Restivo

UDA 1

- Lipidi di maggior interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi e glicolipidi, steroli
- Oli e grassi di maggior impiego nelle produzioni da forno
- Irrancidimento
- Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi

UDA 2

- Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi
- Sostanze zuccherine di maggior impiego nelle produzioni da forno: zucchero da tavola, miele e accenni su altri dolcificanti di interesse
- Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi
- Principali analisi chimico-fisiche del miele

UDA 3

- Amminoacidi
- Proprietà funzionali e strutturali delle proteine
- Il latte e principali metodi di analisi chimico-fisica del latte

UDA 4

- I cereali: caratteristiche generali e loro impiego in campo alimentare
- Il frumento: - composizione chimica e struttura della cariosside - la molitura - le farine e le semole
- Fasi del processo di panificazione
- Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati

UDA 5

- Le vitamine
- Classificazione in idrosolubili e liposolubili.
- Descrizione delle diverse vitamine; accenno del loro contenuto nei diversi alimenti
- Accenni sulla carenza di alcune vitamine nella comparsa di determinate patologie

Attività di laboratorio collegate alla teoria

Lezione sulla sicurezza, definizione e suddivisione di miscuglio omogeneo ed eterogeneo, definizione di soluzione, concentrazione %, definizione di densità, saponificazione dei grassi, emulsione, determinazione degli zuccheri riducenti e non riducenti, riconoscimento delle proteine, riconoscimento dell'amido negli alimenti, Riconoscimento della Vitamina C.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Anno
scolastico 2020 2021

Classe 5P

Prof. ssa CRISTINA BASSANI

Materia CHIMICA

Libro di Testo: Esplorare gli alimenti – Autori A. Cassese, F. Capuano – Ed. Zanichelli

ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE

Il gruppo classe è composto da 20 elementi, 10 maschi e 10 femmine.
Sotto il profilo disciplinare il comportamento della classe appare complessivamente corretto e attento durante le lezioni. Gli alunni dimostrano un buon livello di partecipazione alle lezioni.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

- Usare correttamente il linguaggio scientifico
- Individuare e selezionare le informazioni relative a sistemi, tecniche e processi chimici
- Comprendere l'importanza dell'analisi in campo alimentare e saper distinguere i vari parametri che la caratterizzano
- Saper costruire ed interpretare grafici e tabelle
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Acquisizione di competenze anche in particolare soft skills

La didattica a distanza è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali sulla DDI DM 89 del 7- agosto 2020 e il Piano di DDI dell'Istituto Di Vittorio per l'a.s.2020 approvato dal collegio dei docenti nella seduta del 6 novembre 2020 e deliberato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 6 novembre 2020

Svolgimento programma



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



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

RELAZIONE FINALE

Prof. ssa Cristina Bassani

Insegnante di CHIMICA _____ nella classe 5a _____ Sez. P

ANNO SCOLASTICO 2020 - 2021

1 - Condotta degli alunni in classe e situazione iniziale della classe

Il gruppo classe è composto da 20 alunni, 10 maschi e 10 femmine.

La mia presa in servizio, avvenuta a Novembre 2020, si è articolata in un primo periodo in DAD fino a Gennaio 2021 e successivamente in presenza in forma mista fino alla fine del primo quadrimestre. Anche nel secondo quadrimestre il gruppo è stato seguito in presenza per la maggior parte del periodo, come da vigenti normative.

Da un punto di vista disciplinare il comportamento degli alunni è sempre stato rispettoso nei miei confronti e molto educato. Anche le dinamiche interne al gruppo hanno evidenziato complessivamente una buona condotta per tutti gli elementi della classe.

2 - Svolgimento del programma, metodologie utilizzate e materiale didattico e scientifico

Metodologie utilizzate: prevalentemente mediante lezione frontale cercando di coinvolgere comunque il gruppo classe con video e tutorial soprattutto durante il periodo in DAD o mediante esposizione alla lavagna nel periodo in presenza in modo da stimolare una didattica dialogata.

Nel periodo in presenza mista è stata utilizzata anche la LIM grazie alla quale è stato possibile esporre alla classe specifiche presentazioni in Power Point relative ai contenuti di teoria, condivise per gli alunni a distanza mediante la piattaforma Microsoft Teams.

Per la parte pratica, data l'impossibilità di frequenza del laboratorio di chimica a causa della situazione sanitaria, i contenuti relativi alla parte teorica sono stati

opportunamente dimostrati mediante l'utilizzo di video specifici.

Il libro di testo “ESPLORARE GLI ALIMENTI – (analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari) – Ed Zanichelli” è stato utilizzato come linea guida per lo svolgimento del programma di seguito indicato:

UDA 1

- Lipidi di maggior interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi e glicolipidi, steroli
- Oli e grassi di maggior impiego nelle produzioni da forno
- Irrancidimento
- Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi

UDA 2

- Classificazione dei glucidi: monosaccaridi, disaccaridi, oligosaccaridi, polisaccaridi
- Sostanze zuccherine di maggior impiego nelle produzioni da forno: zucchero da tavola, miele e accenni su altri dolcificanti di interesse
- Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi
- Principali analisi chimico-fisiche del miele

UDA 3

- Amminoacidi
- Proprietà funzionali e strutturali delle proteine
- Il latte e principali metodi di analisi chimico-fisica del latte

UDA 4

- I cereali: caratteristiche generali e loro impiego in campo alimentare
- Il frumento: - composizione chimica e struttura della cariosside - la molitura - le farine e le semole
- Fasi del processo di panificazione
- Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati

UDA 5

- Le vitamine
- Classificazione in idrosolubili e liposolubili.
- Descrizione delle diverse vitamine; accenno del loro contenuto nei diversi alimenti
- Accenni sulla carenza di alcune vitamine nella comparsa di determinate patologie

3 – Grado d’istruzione e profitto in classe

La verifica del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati è stata effettuata mediante interrogazioni orali nel primo quadrimestre e verifiche scritte e orali nel secondo periodo utili ad accertare il grado di conoscenza, le capacità espositive, l'utilizzo di un linguaggio scientifico adeguato e l'abilità a fare collegamenti con le altre discipline o laddove possibile con la vita quotidiana.

La maggior parte degli studenti ha conseguito un discreto livello di conoscenze in merito ai contenuti svolti. La classe si è dimostrata complessivamente attenta e abbastanza partecipe alle lezioni anche se non tutti gli alunni hanno dimostrato lo stesso grado di predisposizione per la disciplina.

Complessivamente gli scrutini del primo quadrimestre si sono conclusi positivamente. Due alunni hanno riportato carenze non gravi che sono state successivamente recuperate, mediante interrogazioni orali sugli argomenti risultati carenti, entro il mese di Marzo.

Alcuni studenti inoltre si sono distinti per il loro ottimo impegno e profitto ottenuto, denotando uno studio costante e motivato.

4 – Proposta dell’insegnante circa il suo insegnamento e relazione sulla opportunità o meno di adottare per il nuovo anno scolastico i libri di testo già usati

Il libro di testo è risultato sicuramente esaustivo dal punto di vista dei contenuti anche se certi argomenti sono stati semplificati mediante schemi e riassunti per poter facilitare l’apprendimento di tutto il gruppo classe.

Data comunque la congruenza tra obiettivi di insegnamento e i livelli di apprendimento ottenuti dagli studenti, ritengo di poter consigliare lo stesso testo.

5 – Osservazioni varie

Nonostante il periodo oggettivamente piuttosto complicato dal punto di vista organizzativo la classe si è dimostrata complessivamente partecipe. Non ho nulla di

particolare da segnalare.

LUOGO E DATA

Roma 05 Maggio

L'INSEGNANTE

Prof. ssa Cristina Bassani

Cristina Bassani

MATERIA : Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi - Docente: : prof. Giuseppe Franzosi LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi" di V. Biffaro R. Labila R.Labile, vol 2, Hoepli

MACROARGOMENTI SVOLTI		
Macroargomenti	Raccordi interdisciplinari	Conoscenze e contenuti
Elettromagnetismo		Ripasso e cenni: le grandezze elettriche e le leggi fondamentali.
Attrezzature per la cottura	Alimentazione; Tecniche di produzione dolciarie; Inglese; Francese	Cenni sulla trasmissione del calore e sul ciclo frigorifero; i forni, l'abbattitore, le celle frigorifere, le gelatiere e la temperatrice per la pasticceria.
Fondamenti di automazione	Alimentazione; Economia aziendale; Tecniche di produzione dolciarie.	La produzione di dolci in serie e in linea: schema a blocchi e retroazione - saturazione e cadenza; Esercizi pratici per progettare una produzione in linea di una ricetta schematizzata a blocchi.

La produzione	Attualità; Economia aziendale; Inglese; Francese; Alimentazione.	I fattori della produzione; Lo Stato (workers buyout) e il mercato come fattori della produzione; Il green washing.
Nascita dell'industrializzazione: le prime tre rivoluzioni industriali	Storia; Italiano; Economia aziendale.	1°:1733 la spoletta volante; 2°: 1913 la catena di montaggio; 3°: la telematica e l'automazione; Il fordismo e il taylorismo, la crisi del 1929 e la nascita del marketing (anima del mercato).
Industria 4.0	Attualità.	Terminologia (reshoring, cyber security, ..) Stampante alimentare 3D; Big Data e Smart Data; Criticità dell'industria 4.0.
Qualità	Economia aziendale; Scienza e cultura dell'alimentazione; Laboratorio Pasticceria.	La qualità nel settore enogastronomico; TQM Gestione Totale della Qualità; SGQ Sistema di Gestione della Qualità; La normativa di riferimento: la famiglia ISO 9000; La ruota di Deming; La cultura della qualità.
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Economia aziendale; Inglese; Scienza e cultura dell'alimentazione; Laboratorio Pasticceria.	Riferimenti normativi: art. della Costituzione, D.Lgs626/94 e D.Lgs81/08; Le figure professionali più importanti; DVR: Documento di Valutazione dei Rischi; Il concetto di Rischio; INAIL.

RIMODULAZIONE DIDATTICA DAD		
Materiali di studio proposti	Gestione interazione con gli allievi	Ulteriori piattaforme-canali
Schede e materiali in pdf caricati su "Materiale del corso" Teams, Video, YouTube	Videolezioni	Email, chat di Teams

LINEE METODOLOGICHE E STRATEGIE DIDATTICHE

Lezione frontale
Lezione interattiva
Lezioni asincrone

STRUMENTI

Slide con approfondimenti, materiale didattico multimediale in pdf
Libro di testo in adozione

TIPOLOGIA DI VERIFICHE

Interrogazione
Verifica con domande a risposta aperta e chiusa

Prof. GALICE ILARIA

Classe e sez.

5P

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

A. S. 2020-2021

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.

Il programma di Scienze Motorie è stato, quindi, impostato per quanto concerne la parte pratica con l'obiettivo di migliorare progressivamente le capacità coordinative e condizionali degli alunni, limitatamente alle possibilità offerte dall'alternanza tra didattica in presenza e didattica a distanza.

PRATICA

- Potenziamento dei principali gruppi muscolari
- Lavoro sulle capacità condizionali e coordinative
- Equilibrio statico, dinamico e in volo

TEORIA

- Cenni sulla terminologia
- Principali apparati e sistemi (circolatorio, respiratorio)
- Regolamenti tecnici (pallavolo, calcetto)
- Visione di film relativi ad eventi sportivi o personaggi del mondo dello sport per meglio sensibilizzare gli alunni ai concetti di: fair play, rispetto per l'altro e per le reciproche differenze, concetto di squadra, percezione di valori e finalità condivise applicabili all'ambito sportivo e alla vita quotidiana in generale.

Prof. ILARIA GALICE

RELAZIONE FINALE A.S.2020-21

DOCENTE:

GALICE ILARIA

Classe e sez.

5P

DISCIPLINA:

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA	parziale	
	regolare	X
	approfondito	

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE SOMMATIVE	Scritte	X
	Orali	X

	Pratiche	X
	Altro	

METODOLOGIA	Lezioni frontali	X
	Visione film	X
	Ricerche individuali	X
	Verifiche	X

INTERESSE		PARTECIPAZIONE		COMPORAMENTO	
Scarso		Scarsa/Passiva		Indisciplinato	
Modesto		Superficiale		Non sempre disciplinato	
Opportunistico		Leale e fiduciosa		Corretto	
Discreto		Collaborativa	X	Consapevolmente Disciplinato	X
Buono/eccellente	X	Propositiva		Esemplare	

STRATEGIE DI RECUPERO O POTENZIAMENTO	Adattamenti in itinere del programma	X
	Corso di recupero	
	Interventi individualizzati	X
	Differenziate per livelli	X

Firma del docente
ILARIA GALICE

FRANCESE

FRANCESE

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti, esposti per moduli

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 7	La cuisine fait le tour du monde	- La cuisine aux États Unis : les fast food et la pâtisserie américaine - Le Mexique et la pâtisserie mexicaine - La pâtisserie en Asie. La contamination japonaise en France. Le yuzu, le pruneau zen et la sauce soja -La cuisine et la pâtisserie espagnole : la galette des rois	1 quadrimestre
Module 8	Histoire de la cuisine française	- Des Romains aux Galois - Le Moyen âge - Alimentation pendant la Renaissance - Le XVII siècle et le Roi Soleil - Le XVIII siècle - Le XIX et XX siècle - La gastronomie moléculaire et Thierry Marx	1 quadrimestre

Module 10	Chimie des aliments	<ul style="list-style-type: none"> - La méthode HACCP - Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie, les risques sanitaires en pâtisserie - La conservation des aliments - La pasteurisation - La congélation 	Fine I quadrimestre e II quadrimestre
Dad	Didattica a distanza	Répétition des règles phonétiques, vision et exercices de compréhension de vidéos en langue française, vidéoconférences pour converser en langue.	II quadrimestre
Grammaire		Répétition de la formation du présent, imparfait et future des verbes, règles phonétiques.	I e II quadrimestre

RELIGIONE

ARGOMENTI TRATTATI

Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio) cenni di filosofia ermeneutica in rapporto al cristianesimo

La Pasqua: una lettura teologica e sociologica

Dibattiti: - la condizione giovanile in rapporto ai valori- lo sviluppo della relazionalità quale preludio al giusto convivere – l'uomo in rapporto alla storia: tentativi di ermeneutica – accadimenti con-temporanei letti alla luce del cristianesimo

Prof. Carlo Narducci