



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.istisdvittorio.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 Tel. 06/121126805



Documento di Classe

V° Sezione KA

Ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. 62/2017

Indirizzo: Enogastronomia Settore Cucina

Redatto e approvato dal Consiglio di Classe in data **15.05.2022**

Anno scolastico 2021/2022

INDICE

1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

- 1.1 Finalità dell'Istituto
- 1.2 Caratteristiche del Territorio e dell'Utenza
- 1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del Profilo Professionale in uscita
- 1.4 Presentazione del Profilo Professionale “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera
- 1.5 Composizione del Consiglio di Classe
- 1.6 Continuità del Consiglio di Classe
- 1.7 Elenco Alunni
- 1.8 Quadro orario

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

- 2.1 Analisi della Situazione Iniziale
- 2.2 Profilo della Classe e Provenienza degli Studenti
- 2.3 Relazione Scuola Famiglia
- 2.4 Profilo del Consiglio di Classe
- 2.5 PCTO

3. PERCORSO FORMATIVO

- 3.1 Obiettivi Trasversali / Obiettivi Conseguiti (Abilità e Competenze)
- 3.2 Temi e Progetti Pluridisciplinari
- 3.3 Metodi e Metodologie Didattiche
- 3.4 Mezzi e Spazi
- 3.5 Criteri e Strumenti di Misurazione e Valutazione
- 3.6 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti e Criteri Prima Prova,
- 3.7 Seconda prova, Colloquio Orale.
- 3.8 Criteri per l’attribuzione del voto di Condotta / Criteri con tabella punti di Credito Scolastico
- 3.9 Criteri per l’Ammissione all’Esame di Stato
- 3.10 Tempi

3.11 Attività Esterne e Interne

3.12 Cittadinanza e Costituzione nell'ambito dell'Ed. Civica

4. PROGRAMMI E RELAZIONI SVOLTI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Programmi e Relazioni delle singole discipline

5. ALLEGATI

A. Griglia di Valutazione del Colloquio Orale

B. Progetto PCTO

C. Cittadinanza e Costituzione (Ed. Civica)

D. Relazioni per gli Allievi DSA e BES (sempre in forma riservata)

E. Tabella conversione del Credito Scolastico

F. Traccia della simulazione di Prima Prova e Seconda Prova

G. Copia di PEI (agli atti della Commissione)

H. Copia dei PDP (agli atti della Commissione)

1. Presentazione dell'Istituto

L'I.S.I.S. "**Giuseppe DI Vittorio**" di Ladispoli è un Istituto Statale d'istruzione Superiore formato dall'unificazione di due istituti di istruzione secondaria di 2° grado. Gli Istituti riuniti nell'ISIS sono: Istituto Tecnico (con due corsi di studio differenti) situato in via Y. De Begnac 6, ed un Istituto Professionale situato in Via Federici snc, entrambi gli Istituti sono situati nel comune di Ladispoli (RM). Inoltre, nella sede dell'Istituto Tecnico è presente un C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti. Sono presenti nell'Istituto i seguenti indirizzi di studio quinquennali:

- **Istituto Tecnico (Economico) - Amministrazione, Finanza e Marketing:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le discipline economiche, che offre una preparazione in ambito amministrativo e commerciale. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, inoltre, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6.
- **Istituto Tecnico (Tecnologico) - Costruzioni, Ambiente e Territorio:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso le tecniche di progettazione e costruzione, che offre una preparazione in ambito edile ed impiantistico. Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Sede situata in Via De Begnac 6
- **Istituto Professionale (Servizi) - Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera:** Corso di 5 anni, caratterizzato da un orientamento verso i servizi ristorativi, ricettivi, e turistici, che offre una preparazione nell'ambito dell'accoglienza alberghiera, turistica ed enogastronomica.
- Al termine degli studi, con l'Esame di Stato, si consegue il Diploma di Scuola media Superiore, con il quale è possibile, accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Nuova sede in Via Federici.
- C.P.I.A. - Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti: Centro Provinciale per l'Istruzione degli adulti è una scuola pubblica che organizza corsi pomeridiani di Italiano, di Inglese, di Informatica, Corso per il conseguimento della Licenza Media, per ragazzi ed adulti, italiani e stranieri. Sede situata in Via De Begnac 6.

1.1 Finalità dell'Istituto

All'interno di una cornice di sistema rinnovata dal decreto interministeriale del 24 maggio 2018, n. 92 e dal decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, gli istituti professionali si identificano come scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e originalità didattica. Vengono pertanto introdotti rilevanti cambiamenti nell'assetto organizzativo e didattico dei percorsi per restituire a questo ordinamento di studi il ruolo che lo contraddistingue all'interno del sistema educativo di istruzione e formazione, che possiamo sintetizzare richiamandone alcuni concetti-chiave: sostenere la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, garantendo loro una solida base di istruzione a livello generale e tecnico-professionale, adeguata sia per una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni, sia per la prosecuzione degli studi a livello terziario; corrispondere alle vocazioni del territorio attraverso la declinazione degli indirizzi di studi in percorsi formativi specifici, coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione; personalizzare i percorsi formativi e gli apprendimenti per assicurare ad ogni studente adeguate opportunità di crescita e di apprendimento in relazione alle proprie potenzialità, attitudini e interessi.

I NUOVI PROFESSIONALI si caratterizzano per:

- l'integrazione tra contesti di apprendimento formali e non formali, valorizzando la dimensione culturale ed educativa del "sistema lavoro" come base per ritrovare anche l'identità dell'istruzione professionale come scuole dell'innovazione e del lavoro. La valenza formativa del lavoro è duplice: imparare lavorando, e imparare a lavorare. Parlare di lavoro significa "considerare innanzitutto la persona umana come soggetto che cerca la sua propria realizzazione, il compimento della sua vocazione professionale, la costituzione di rapporti sociali significativi e la promozione del bene comune". L'educazione al e attraverso il lavoro, così configurata, diventa strettamente raccordata sul piano territoriale con le altre realtà che concorrono a comporre il sistema dell'offerta formativa e si struttura sulla base di un'alleanza tra scuole, altri organismi formativi, soggetti economico-sociali e istituzioni del territorio.
- l'attivazione e l'"ingaggio" diretto degli studenti stessi visti come risorsa, bene collettivo del paese e del territorio, in quanto portatori di talenti e di energie da mobilitare e far crescere

per la comunità, attraverso un nuovo patto educativo.

1.2 Caratteristiche del territorio e dell'utenza

L'I.S.I.S. Giuseppe Di Vittorio rappresenta un importante punto di riferimento territoriale per l'istruzione professionale nel settore turistico alberghiero, infatti, la sua utenza si estende in tutto il litorale settentrionale romano. L'area su cui si inserisce l'Istituto è di chiara vocazione enogastronomica: ricca di siti paesaggistici, aree naturali ed archeologiche di grande rilievo, strutture alberghiere e sportive; favorisce sia il turismo stagionale che congressuale e soprattutto la formazione e creazione di nuove identità ristorative.

1.3 Caratteristiche dell'indirizzo e del profilo professionale in uscita

L'indirizzo “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai bisogni formativi degli studenti, il profilo generale è declinato in tre distinte articolazioni:

- Enogastronomia Settore Cucina
- Enogastronomia opzione Prodotti Artigianali e Industriali
- Enogastronomia settore Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica

Nell'articolazione “**Enogastronomia**” e “Enogastronomia opzione Prodotti Dolciari Artigianali

e Industriali” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado:

- di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione “***Servizi di sala e vendita***” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nell’articolazione “***Accoglienza Turistica***” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado

- di intervenire nell’organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela
- di utilizzare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale;
- di usare consapevolmente le nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione Servizi commerciali.

1.4 Presentazione del 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:

1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
5. comunicare in almeno due lingue straniere;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. 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.**

1.5 Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docenti
Enogastronomia – Settore Cucina	Esposito Salvatore (Coordinatore)
Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	Comito Michele
Scienza E Cultura Dell'alimentazione	Monaco Maddalena
Italiano	Finocchiaro Chiara
Storia	Sbrana Federica
Diritto e Tecniche Amministrative	Roscani Alessandra
Lingua Inglese	Gargiulo Elisabetta
Lingua Francese	Cerroni Dina
Matematica	Palumbo Luca
Scienze Motorie	Cimafonte Domenico
IRC	Narducci Carlo
Sostegno	Esposito Priscilla

Coordinatore di Classe: Prof. Esposito Salvatore

1.6 Continuità dei Docenti nel Terzo Anno e nel IV° - V° Anno Scolastico

DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
IRC	Prof. Narducci	Prof. Narducci	Prof. Narducci
Italiano	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Finocchiaro
Storia	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Sbrana	Prof.ssa Sbrana
Lingua Inglese	Prof.ssa Gargiulo	Prof.ssa Gargiulo	Prof.ssa Gargiulo
Lingua Francese	Prof.ssa Cerroni	Prof.ssa Cerroni	Prof.ssa Cerroni
Matematica	Prof. Migliardi	Prof. Migliardi	Prof. Palumbo
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Monaco	Prof.ssa Monaco	Prof.ssa Monaco
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof.ssa Rizza	Prof.ssa Rizza	Prof.ssa Roscani
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	Prof. Papagallo	Prof. Papagallo	Prof.re Esposito (*) Coordinatore
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	/	Prof. Comito	Prof. Comito
Scienze Motorie	Prof. Cimafonte	Prof. Cimafonte	Prof. Cimafonte
Sostegno	Prof.re Lecci	Prof.re Lecci	Prof.ssa Esposito P.

(*): Coordinatore di Classe: Prof. Salvatore Esposito

1.7 Elenco Alunni

Cognome e Nome
(01) Acciarito Carlotta
(02) Boggio Martina
(03) Bolognesi Simone
(04) Carioli Samuele
(05) Cipollini Gabriel
(06) Cirulli Gabriele
(07) Cordisco Emiliano
(08) Farascioni Yuri
(09) Fiaschetti Chiara
(10) Franzino Alessandra Maria
(11) Gueye Anta
(12) Merluzzi Mattia
(13) Naritelli Leonardo
(14) Nave Da Silva Damiano
(15) Onori Stefano
(16) Paoletti Federico
(17) Ravo Giulia
(18) Servadio Matteo
(19) Taloni Simone
(20) Vanin Lorenzo

1.8 Quadro Orario

Materie di Insegnamento Curricolari	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
Scienze Motorie	2
IRC (per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot. 32

2. Presentazione della Classe

La classe risulta composta da 20 studenti di cui 6 ragazze e 14 ragazzi. Nella classe sono inseriti 5 ragazzi DSA, 1 BES, 1 H e un'allieva con obiettivi minimi. La fascia di età degli studenti va da 18 ai 20 anni. Il gruppo classe ha svolto le lezioni teoriche presso la sede associata dell'Istituto situata in via Federici (Ladispoli), contestualmente le lezioni pratiche del corso di enogastronomia sono state svolte presso i laboratori di enogastronomia della stessa sede. Nel presente anno scolastico, il gruppo classe è costituito completamente da studentesse e studenti provenienti dalla precedente classe (4KA) i quali hanno frequentato con successo l'intero triennio di indirizzo, soprattutto incluso il periodo di Pandemia che molto ha influito sulla didattica e profitto, nonostante ciò, i discenti hanno cercato di raggiungere gli obiettivi richiesti e un livello sufficiente in quasi tutte le discipline.

2.1 Analisi della situazione iniziale

La classe, nonostante l'alternanza della didattica in presenza e della didattica a distanza a causa del perpetuarsi del periodo pandemico, nel suo complesso risulta essere unita e collaborativa nei confronti dei docenti, nonostante i vari livelli di conoscenza e competenze. Gli allievi sono abbastanza attenti alle regole della convivenza ed hanno realizzato tra loro un rapporto sereno che ha portato benefici anche al dialogo educativo anche con i docenti. Infatti, salvo qualche raro episodio, i rapporti interpersonali tra gli studenti e con i docenti sono stati buoni e corretti, ciò ha consentito di svolgere in maniera serena le attività didattiche e superare le difficoltà che la didattica a distanza ha comportato e poi rientrare in presenza ricreando tutte le fasi per una buona didattica in presenza. I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli. Le attività didattiche si sono svolte sia nel periodo in presenza sia nel periodo di didattica a distanza (DaD) e (DDI) in un clima sempre sereno e tranquillo con un livello di partecipazione sufficiente. La classe ha goduto della continuità didattica alcuni insegnamenti, mentre per le materie di indirizzo (Italiano e Enogastronomia e Diritto) si segnala il cambio dei docenti rispetto agli anni precedenti

2.2 Profilo della classe e provenienza degli studenti

a) Provenienza degli studenti

Gli alunni provengono da tutte le zone servite dall'Istituto con una certa prevalenza delle aree di Ladispoli, Cerveteri e anche zone di Roma Nord. Nonostante le diverse origini, da un punto di vista socio ambientale si rileva una sostanziale omogeneità dei bisogni e delle necessità che evidenzia, in sintesi, per tutti i ragazzi una ricerca di valori e di punti di riferimento. Soprattutto un forte senso di impegno per raggiungere le competenze spendibili nel mondo del lavoro.

b) Impegno, partecipazione e obiettivi cognitivi raggiunti

Relativamente alla socializzazione, durante l'anno scolastico sia in presenza sia durante lo svolgimento della DDI e poi scuola in presenza non è emerso alcun tipo di difficoltà nei rapporti interpersonali all'interno della classe, non si sono, infatti, evidenziate situazioni che producessero in alcun modo competizione o rivalità tra gli studenti, i quali hanno saputo instaurare tra loro un rapporto di collaborazione, anche se non fruito da tutti in egual modo. Le attività didattiche, incluse quelle a distanza e in presenza, si sono svolte tuttavia in un clima partecipativo, sereno e i rapporti interpersonali sono sempre stati corretti e basati sul reciproco rispetto. Tuttavia, nell'arco dell'anno sia durante la didattica in presenza e sia all'inizio delle lezioni con la DDI è stato necessario stimolare e sollecitare parte del gruppo classe alla partecipazione, al rispetto dei tempi e delle modalità di lavoro. L'attenzione prestata in classe, dai più, non sempre è stata supportata dallo studio individuale, in quanto lo studio a casa è stato discontinuo e opportunistico (orientato solo all'imminente verifica), pertanto i docenti hanno fornito indicazioni operative per raggiungere con successo gli obiettivi prescritti.

La preparazione della classe risulta eterogenea e presenta livelli differenti di capacità e competenze. Alcuni studenti hanno acquisito un metodo di lavoro autonomo partecipando in modo costruttivo al dialogo educativo, dimostrando capacità di orientamento tra i diversi contenuti delle discipline raggiungendo, così, un discreto livello di preparazione. Una parte del gruppo classe ha raggiunto gli obiettivi minimi programmati e, pur avendo dimostrato un impegno a volte discontinuo, presenta livelli di profitto mediamente sufficienti. Infine, alcuni alunni non hanno raggiunto gli obiettivi minimi in tutte le discipline, la loro preparazione risulta mediocre, coerentemente con la partecipazione al dialogo educativo, lo studio individuale e le numerose assenze.

Pertanto, per quanto riguarda la sua “fisionomia didattica”, la classe può essere suddivisa in 3 fasce di rendimento:

- la prima composta da pochi alunni che, consapevolmente, con senso di responsabilità e con grande interesse hanno sempre partecipato attivamente al dialogo educativo, raggiungendo un livello più che soddisfacente di preparazione. Questi alunni, dotati anche di una buona spinta umana e forte senso di appartenenza al gruppo classe, sono stati spesso da traino per il buon andamento didattico. Questo ha favorito il progressivo miglioramento delle abilità e conoscenze di base degli altri discenti e ha permesso loro di realizzare un percorso educativo e formativo adeguato a raggiungere gli obiettivi specifici delle singole discipline, anche se i risultati sono diversificati a seconda dell’impegno, della partecipazione e delle potenzialità personali. Tra di loro in particolare, spicca una componente che sin dal primo anno ha manifestato spiccate doti nei diversi ambiti, mantenendo sempre attiva la sua partecipazione alla vita della classe.
- un gruppo di alunni ha raggiunto un discreto livello di preparazione in quasi tutte le discipline
- un gruppo, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell’intero Consiglio di classe, ha conseguito un livello solo sufficiente.

Nonostante le iniziali difficoltà riscontrate con lo svolgimento della DDI, i programmi degli insegnamenti previsti dall’indirizzo di studio sono stati svolti regolarmente e nei tempi stabiliti.

Per gli alunni che hanno diritto ai benefici previsti dalla Legge 104/92, si fa riferimento agli obiettivi indicati in ciascun Piano Educativo Individualizzato e un altro Piano Educativo Personalizzato per l’allieva con obiettivi minimi. Sarà consegnata alla commissione una relazione riservata, secondo quanto previsto dalla normativa, in cui saranno specificate le modalità di svolgimento dell’esame.

Per quanto riguarda gli alunni DSA, il consiglio di classe ha predisposto per ciascuno di essi un Piano Didattico Personalizzato al quale tutti i docenti hanno fatto riferimento durante l’anno scolastico per la somministrazione delle prove con le relative misure compensative e dispensative (Legge 170/10), da tener presente anche in sede di Esame e che sarà disponibile sempre in forma riservata per la commissione.

2.3 Relazione scuola famiglia

Le comunicazioni con le famiglie sono state sporadiche e gli incontri limitati, ovviamente, a causa delle difficoltà riscontrate con l'evoluzione della pandemia. Tuttavia, i mezzi messi a disposizione dalla scuola hanno consentito la possibilità di interagire anche con i genitori soprattutto nei casi di maggiore necessità oppure a richiesta degli stessi.

2.4 Profilo del Consiglio di classe

Dal punto di vista della continuità didattica dei docenti, nel passaggio tra il quarto e quinto anno la continuità didattica è stata assicurata solo in alcuni insegnamenti. Infatti, per la maggior parte degli insegnamenti c'è stata un cambiamento del docente di riferimento. In particolar modo si segnala il cambio dei docenti per tutte le materie di indirizzo. Nonostante ciò, i nuovi docenti hanno cercato con tutte le metodologie di raggiungere gli obiettivi richiesti.

In tabella è riportata la composizione del consiglio di classe per la classe 5KA nell'anno scolastico 2020/2021.

2.5 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

L'idea che sta alla base del progetto muove dal bisogno, ormai consolidato, di collegare il sapere, al saper-fare, in modo da rendere possibili proficue applicazioni pratiche del sapere teorico acquisito. Nella fattispecie, il progetto prevede, in aggiunta alle attività svolte in Istituto, attività realizzabili durante un periodo di stage della durata minima di 210 ore presso rinomate strutture. Si tratta, quindi, di mettere alla prova le competenze Tecnico - Pratiche relative agli indirizzi di studio e di permettere agli studenti di realizzare un primo approccio con il mondo del lavoro, consentendo loro di mettersi alla prova presso strutture che garantiscono una particolare cura nel seguire gli allievi e nel perseguire gli obiettivi concordati con la nostra scuola. Il Progetto, quindi, vuole rafforzare i rapporti tra scuola e territorio, nell'ottica formativa, economica ed esperienziale/lavorativa, rispondendo alle richieste che dal territorio emergono per creare nuove competenze e professionalità. Tale progettazione condivisa permette di agire sul rafforzamento delle competenze di tipo culturale, di specializzazione professionale ed educativa previsto dal corso di studi e di sviluppare quelle richieste dalle aziende. Gli studenti della classe hanno svolto l'attività di PCTO in presenza all'interno delle strutture della sede dello stage per compiere un periodo a scopo cognitivo (compreso l'uso di eventuali apparecchiature) non retribuito a complemento delle azioni di formazione e di orientamento svolte dall'Istituto "Giuseppe Di Vittorio".

3. Percorso Formativo

3.1 Obiettivi trasversali

La definizione degli obiettivi educativi è stata coerente con la fisionomia dell'Istituto, della classe e con quelli professionali e didattici garantiti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa.

Obiettivi educativi trasversali	
<i>Area socio - relazionale</i>	<ul style="list-style-type: none">– Riconoscere i valori umani e sociali insiti nell'esperienza della vita comunitaria– Sviluppare lo spirito di collaborazione nell'organizzazione delle varie attività– Sviluppare adeguate capacità organizzative
<i>Area operativa</i>	<ul style="list-style-type: none">– Acquisire le competenze professionali specifiche– Saper programmare le proprie scelte di vita e del lavoro

Obiettivi didattici comuni

Consolidare le competenze linguistiche acquisire padronanza degli strumenti concettuali e del linguaggio specifico di ogni disciplina acquisire la capacità di progettare lavori didattici significativi potenziare l'autonomia nello studio

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

Obiettivi conseguiti (abilità e competenze)

La classe ha raggiunto, secondo i livelli indicati, gli obiettivi qui di seguito elencati:

Materie	Abilità	Competenze
Italiano	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno selezionare ed utilizzare informazioni utili alla strutturazione di un discorso o di un testo - Sanno utilizzare registri comunicativi adeguati a diversi ambiti culturali e professionali - Esporre in maniera adeguata - Comprendere 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno raggiunto un uso appropriato e consapevole della lingua italiana - Elaborano in modo coerente e significativo di un testo orale e scritto - Sanno individuare le tematiche ricorrenti nel discorso storico-letterario in programma
Storia	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno comprendere ed interpretare correttamente un testo o comunque una fonte di valore storico relativamente al periodo studiato. - Sanno esprimere le conoscenze acquisite, giudizi critici e proposte da condividere, anche in forma scritta - Sono state individuate e utilizzate correttamente strumenti atti ad accrescere il personale bagaglio culturale, ovvero a reperire e rielaborare documenti e materiale utili a tal fine 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno un adeguata competenza di lettura, analisi e interpretazione di un testo, o altro tipo di documento, di valore storico. - Sanno leggere, interpretare e creare, anche con strumenti informatici, rappresentazioni di eventi e situazioni storiche - Hanno una competenza sufficiente nel produrre testi scritti o esposizioni orali relativamente ad un argomento sia storico che di attualità.
Lingua Inglese	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno saper riconoscere aspetti comunicativi, sociolinguistici paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico – professionali. - Producono testi per esprimere opinioni in modo chiaro - Comprendono idee principali e specifici dettagli

Lingua Francese	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno esprimere e argomentare le proprie conoscenze/opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti noti di studio e di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi - Inoltre, utilizzano il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio - Sanno integrare le competenze professionali con quelle linguistiche - Creare collegamenti interdisciplinari nella trattazione degli argomenti
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno impostato uno studio di funzione e riportato sul grafico le informazioni ottenute - Hanno individuato i limiti da calcolare in uno studio di funzione e saper riportare le informazioni sul grafico - Sanno spiegare il concetto di derivata 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno individuare le principali funzioni e saperne calcolare il dominio - Apprendono il concetto di limite e saperlo calcolare - Studiano il comportamento di una funzione reale di variabile reale
Diritto e Tecnica Amministrativa	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno compreso il funzionamento delle diverse tipologie di marketing - Hanno compreso le diverse soluzioni economiche aziendali proposte dal marketing - Hanno compreso il funzionamento dei vari tipi di mercato turistico Enogastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera - Hanno adeguato la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. - Sanno redigere un piano HACCP - Formulano menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela - Scelgono menù adatti al contesto territoriale e culturale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi agiscono nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - Applicano le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Controllano e utilizzano gli alimenti e le bevande. Sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico

<p>Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore Cucina</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno eseguire in autonomia la preparazione di un menù di piatti tipici del territorio - Conoscono e utilizzano le attrezzature di un laboratorio di cucina - Conoscono e applicano i principali metodi di cottura e conservazione degli alimenti - Conoscono e sanno operare in maniere igienica rispettando le norme sulla sicurezza del lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi valorizzano e promuovono nuove tecniche di lavorazione, le tradizioni locali e internazionali - Sanno predisporre menù coerenti utilizzando prodotti di stagione - Valorizzano i prodotti tipici - Impostano al meglio il lavoro di equipe - Adottano metodi di cottura corretti sugli alimenti - Individuano e sanno promuovere i prodotti tipici delle varie tradizioni locali del territorio
<p>Sala e Vendita</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sanno distinguere i differenti tipi di bevande miscelate - Sanno differenziare le differenti tecniche di vinificazione - Descrivono un vino attraverso la descrizione sensoriale 	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi hanno conseguito le competenze relative alle modalità di conservazione del vino - Sanno elaborare una carta dei vini - Sanno elaborare un menù per il bar - Sanno leggere l'etichetta del vino
<p>Scienze Motorie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi sono in grado di assumere posture corrette durante le esercitazioni - Sanno analizzare gli sviluppi del concetto di attività motoria, sportiva ed espressiva nei vari momenti storici - Sono in grado di praticare le tecniche individuali e di squadra - Sanno analizzare criticamente la propria attività motoria, sportiva e quelle presenti nel territorio 	<ul style="list-style-type: none"> - Sanno valutare il proprio stato di efficienza fisica e sapersi orientare tra metodologie e pratica
<p>IRC (Insegnamento della Religione Cattolica)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Gli allievi utilizzano la terminologia specifica in ambito religioso - Sanno servirsi di strumenti didattici quali fonti religiose e storiche 	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicano con efficacia i contenuti appresi - Comprendono i testi e i documenti proposti - Confrontano con la tradizione enogastronomica della religione cristiana

In termini di conoscenze (sapere)

- ✓ Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità;
- ✓ Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.
- ✓ Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.
- ✓ Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.
- ✓ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali)
- ✓ Valutare soluzioni eco sostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- ✓ Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.
- ✓ Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.
- ✓ Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato.
- ✓ Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.

- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.
- ✓ Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
- ✓ Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- ✓ Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, e alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento.
- ✓ Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- ✓ Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate

In termini di competenze (saper fare)

- ✓ Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- ✓ Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- ✓ Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- ✓ Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post-vendita del cliente.

- ✓ Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia dell'ospitalità alberghiera.
- ✓ Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- ✓ Sostenere processi di fidelizzazione del cliente mediante la realizzazione di iniziative di customer care.

In termini di capacità (saper essere)

- ✓ Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
- ✓ Strategie di comunicazione del prodotto.
- ✓ Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.
- ✓ Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc)
- ✓ Principi di fidelizzazione del cliente.
- ✓ Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.
- ✓ Il sistema di *customer satisfaction*.
- ✓ Tecniche di *problem solving* e gestione reclami

3.2 Temi e progetti pluridisciplinari

Ciascun docente pur concentrandosi, soprattutto, sullo svolgimento degli argomenti previsti dal proprio insegnamento specifico ha cercato di individuare delle tematiche comuni che, per quanto possibile, possono avere una valenza multidisciplinare e quindi affrontate parallelamente nelle varie discipline (esempio il sistema HACCP è stato affrontato oltre che dagli insegnamenti di indirizzo, quali Scienze degli Alimenti e Enogastronomia, anche da discipline quali inglese e francese). Premesso che il compito della scuola è quello di formare gli studenti al benessere personale e sociale, i valori della responsabilità, legalità, partecipazione, solidarietà sono sempre stati parte integrante di numerose attività e progetti svolti dal nostro istituto.

Simulazione Prove di Esame di Stato

All'inizio dell'A.S. durante la pianificazione delle attività è stata prevista la simulazione delle prove d'esame per far prendere "confidenza" agli studenti delle modalità di svolgimento dell'esame.

Per la calendarizzazione di queste ultime si sono attese le istruzioni relative alle modalità di svolgimento fornite dal Ministero dell'Istruzione con l'OM.65 del 14 marzo 2022.

Di conseguenza è stato definito il seguente calendario:

- **maggio dalle 08:50 – Simulazione prima prova scritta: Italiano – per tutti i candidati**
- **maggio dalle 08:50 – Simulazione seconda prova scritta: Scienze e cultura dell'alimentazione (come previsto dall'allegato B dell'O.M 65 del 22) – per tutti i candidati**
- **maggio dalle 08:30 – Simulazione del colloquio orale – a campione**

In allegato le tracce e il materiale proposti per lo svolgimento delle prove simulate

Tra i contenuti disciplinari (vedi programma allegato), oggetto di particolare attenzione nella didattica, afferiscono ai seguenti nodi concettuali: Percorso pluridisciplinare.

Aree Disciplinari/Materie	Titolo e contenuto
Enogastronomia Settore Cucina Italiano Storia Alimentazione Lingua Francese Diritto e Tecniche Amministrative Sala e Vendita	Titolo: La ricerca della felicità Titolo: Il viaggio Titolo: La bellezza Titolo: L'infanzia (il nido) Titolo: L'evoluzione culinaria Titolo: La natura Titolo: Gli anni '40 Titolo: La pubblicità Titolo: Tutela e salute Titolo: Le diverse diete Titolo: I prodotti tipici del territorio Titolo: Industria e produzione Titolo: Sicurezza sul lavoro Titolo: La malattia

3.3 Metodi e Metodologie Didattiche

a) Metodi e strumenti didattici utilizzati dal consiglio di classe

I metodi utilizzati sono stati scelti con cura dal consiglio di classe al fine di integrare al meglio la didattica in presenza con la didattica a distanza. In linea generale si è provveduto con:

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

Lavoro di gruppo e lavoro in coppia, *flipped classroom*;

Utilizzo delle piattaforme *Microsoft Teams*, Registro elettronico, Collabora come risorse e approfondimento hanno consentito la condivisione dei dati e di materiale elettronico integrativo utili per una migliore preparazione degli studenti alle varie tematiche affrontate negli insegnamenti. Per le strategie didattiche, i sussidi utilizzati e le tipologie di prove effettuate si rimanda alle relazioni di ogni singolo docente.

In seguito alla sospensione dell'attività didattica in presenza la didattica è stata rimodulata secondo le linee guida ministeriali.
Svolgimento programma
Sicuramente in molte materie è stata operata una riduzione del programma pur mantenendo gli obiettivi minimi previsti nella programmazione di partenza e in linea generale si è cercato di spostare la centralità del sapere dei contenuti, alla centralità delle competenze acquisite.
Materiale di studio
Libro di testo, schede di lavoro, appunti, slides, 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 Microsoft teams OFFICE 365, Collabora, Zoom meet, posta elettronica,
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.

b) Attività di recupero/sostegno e approfondimento

Sono stati svolti interventi di recupero/sostegno e approfondimento attraverso: Interventi individualizzati; Prove di verifica in itinere del recupero delle insufficienze.

Recupero in itinere: le attività sono definite dal docente e sono calibrate in funzione del tipo di difficoltà riscontrato, secondo la logica della didattica su misura. Sono state svolte attività del tipo: esercitazioni, spiegazioni aggiuntive, attività di rinforzo specifiche e, eventualmente, lezioni individuali o in piccoli gruppi. È stato attivato anche lo sportello didattico per approfondire e recuperare le carenze.

Il Consiglio di classe, nell'ambito delle verifiche periodiche ha individuato la natura delle carenze e gli obiettivi dell'azione di recupero, si definiscono ulteriori criteri per la sua attuazione in ogni singola disciplina e a seconda delle necessità. Inoltre, attività di recupero sono state svolte anche attraverso la proposta di attività sulla base di interventi individualizzati o a piccoli gruppi con apposite video lezioni, inoltre l'impiego di materiale multimediale (es. slide o link) ha consentito un facile utilizzo, come strumento integrativo, agli studenti per il recupero e/o l'approfondimento delle tematiche affrontate.

3.4 Mezzi e spazi

Uso prevalente del libro di testo e delle piattaforme didattiche (Microsoft Teams) per le attività di ricerca, elaborazione di mappe concettuali e contenuti, materiale cartaceo.

Inoltre:

- Versione digitale del libro di testo (dove disponibile);
- Video-lezioni piattaforma Teams;
- Videoconferenze;
- Slide;
- Link su web di materiale preventivamente selezionato;
- Mappe concettuali.

3.5 Criteri e strumenti di misurazione e valutazione Strumenti di verifica utilizzati dal consiglio di classe:

- Interrogazioni;
- Compiti scritti;
- Relazioni;
- Prove strutturate;
- Prove di comprensione;
- Analisi del testo;
- Test a risposta aperta e chiusa (V/F, risposta multipla);

- Articolo di giornale;
- Laboratorio Pratico di Enogastronomia
- Saggio breve;
- Interesse e coinvolgimento nelle attività proposte.

Tipologia delle prove effettuate durante l'anno scolastico 20212022

	Italiano	Storia	Inglese	Matematica	Francese	Diritto e Tecn.	Alimenti	Lab. Sala	Enogastr.	Scienze Motorie
Interrogazione orale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Trattazione sintetica	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Quesiti a risposta			X		X	X	X	X		
Quesiti a risposta multipla								X	X	
Test vero o falso									X	
Problemi a soluzioni				X						
Casi pratici e professionali						X	X	X	X	X
Produzioni in lingua			X		X					
Produzioni in lingua italiana	X	X				X	X			
DAD e DDI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

3.6 Criteri per la valutazione degli Apprendimenti

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 07-03-2022 ha deliberato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica in presenza e 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 vengono commisurati alla didattica in presenza e 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 scienze e tecnologia*
- *Competenza digitale*
- *Imparare ad imparare*
- *Competenze sociali e civiche*
- *Spirito di iniziativa ed imprenditorialità*
- *Consapevolezza ed espressione culturale*

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

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

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, semi strutturate, questionari, prove orali, colloqui a distanza in piccoli gruppi e in presenza, elaborati da consegnare per via telematica e in presenza e compiti di realtà. Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

Il livello: ottimo 10	Partecipazione alla didattica in presenza e a distanza	È 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 in presenza e a distanza	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	È sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza e in presenza	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	Si orienta in modo eccellente ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo
Il livello: più che buono 9	Partecipazione alla didattica in presenza e a distanza	È in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe.
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza e a distanza	Interagisce in modo costruttivo, e propositivo con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	È sempre puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza e in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	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 in presenza e a distanza	È in grado di utilizzare in modo buono le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza e a distanza	Interagisce in modo eccellente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	È sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza e in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	Si orienta bene ed utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole
IV livello: discreto7	Partecipazione alla didattica in presenza e a distanza	È in grado di utilizzare in modo discreto le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza e a distanza	Interagisce in modo discreto, con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	Rispetta discretamente i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza e in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	Si orienta benissimo 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 in presenza e a distanza	È in grado di utilizzare in modo buono sufficiente le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza e a distanza	Interagisce sufficientemente con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	È sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza e in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	Si orienta bene 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 in presenza e a distanza	È in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza e a distanza	Solo se sollecitato, interagisce con i compagni ed 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 e in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	Si orienta 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 in presenza e a distanza	Non sempre utilizza le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza e a distanza	Interagisce poco con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	I tempi delle consegne sono inadeguati
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza e in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione non sufficienti
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	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 alla didattica in presenza e a distanza	Non utilizza le risorse
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella didattica in presenza e a distanza	Non interagisce con i compagni ed il docente
	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in video conferenza e in presenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarsi
	Capacità organizzativa nei contesti a distanza e in presenza	La capacità organizzativa e l'utilizzo rispetto ad un compito assegnato dei tempi, degli strumenti e delle risorse nei contenuti a distanza e in presenza risultano fortemente inadeguati

3.7 Criteri per l'attribuzione del Voto di Condotta

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 17/03/2022 ha deliberato i criteri di valutazione del comportamento degli alunni in didattica in presenza e a distanza.

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza e in presenza.

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

Voto 5	Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la didattica in presenza e a distanza. Gravi fatti penalmente rilevanti.
Voto 6	Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la didattica in presenza e a distanza
	Frequenza non regolare delle attività di didattica in presenza e a distanza
	Puntualità saltuaria nell'entrata in piattaforma e a scuola
	Scarsa partecipazione alle varie attività a distanza e in presenza
	Comportamento scorretto nei confronti dei docenti e dei compagni, continui episodi di disturbo durante le lezioni
	Sospensione dalle lezioni
Voto 7	Episodiche inosservanze delle norme che regolano la didattica in presenza e a distanza
	Frequenza non sempre regolare delle attività di didattica in presenza e a distanza
	Poca puntualità nell'entrata in piattaforma e a scuola
	Partecipazione accettabile alle varie attività a distanza e in presenza

	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 e in presenza
	Frequenza regolare nelle attività di DaD e in presenza
	Puntualità costante nell'entrata in piattaforma e a scuola
	Partecipazione interessata e sufficientemente motivata alle varie attività a distanza e in presenza, 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 e in presenza
	Frequenza regolare e precisa nelle attività di DaD e in presenza
	Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata in piattaforma e a scuola
	Partecipazione attiva e motivata alle varie attività a distanza e in presenza
	Comportamento corretto e responsabile nei confronti del gruppo classe, dei docenti e dell'intera comunità scolastica
Voto 10	Consapevolezza del valore del rispetto delle norme che regolano la DaD e la didattica in presenza
	Assiduità nella frequenza delle attività di DaD e in presenza
	Puntualità assidua nell'entrata in piattaforma e a scuola
	Partecipazione motivata e propositiva alle varie attività a distanza e in presenza
	Comportamento proattivo e collaborativo nei confronti del gruppo classe, dei docenti

3.8 Criteri per l'Ammissione all' Esame di Stato

Il Collegio dei Docenti nella seduta del 17/03/2022 ha deliberato i seguenti criteri per l'ammissione alla classe successiva ed agli Esami di Stato 2021-2022

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

- L'art.4, comma 5, DPR 122/09 prevede l'ammissione alla classe successiva per gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto, nelle singole discipline e nel comportamento, non inferiore a sei decimi. Nello scrutinio finale, il Consiglio di Classe può sospendere il giudizio degli alunni che non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline.
- Con delibera del Collegio dei Docenti del 17/03/2022: non viene applicata la sospensione del giudizio oltre le due insufficienze.
- Per l'art.4, comma 6, dopo gli interventi didattici per il recupero delle carenze rilevate, il Consiglio di Classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, previo accertamento delle carenze formative, procede alla verifica dei risultati conseguiti e alla formulazione del giudizio finale che, in caso di esito positivo, comporta l'ammissione alla frequenza della classe successiva e all'attribuzione del credito scolastico

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

- Il decreto legislativo n. 62/2017, come modificato dalla legge n. 108/2018 (di conversione del decreto Milleproroghe), ha introdotto diverse novità riguardanti l'Esame di Stato di II grado, a partire dall'a.s.2018/2019.
- Requisiti ammissione Esame di Stato del secondo ciclo d'istruzione stabiliti dall'art. 13, comma 2, lettere a) e d) del d.lgs. n. 62/2017: il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e di un voto di comportamento non inferiore a sei decimi, fatta salva la possibilità per il Consiglio di Classe di deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame per gli studenti che riportino una votazione inferiore a sei decimi in una sola disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto.

3.9 Tempi

L'anno scolastico è suddiviso in due quadrimestri. Nel mese di febbraio tutti i docenti hanno messo in atto eventuali attività di recupero delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre. In seguito alla sospensione delle attività didattiche i tempi di svolgimento delle attività sono state svolte attraverso l'impostazione della didattica a distanza favorendo, nella consegna di compiti o verifiche di apprendimento, il più possibile le esigenze degli studenti.

3.10 Attività Esterne e Interne

La classe, o parte di essa, ha partecipato ad alcune attività proposte e programmate dal nostro Istituto.

- Corso HACCP in modalità mista (su Teams)
- Corso della Sicurezza in modalità mista (su Teams)
- Incontro con lo Chef Oldani su Zoom
- Uscita didattica esterna visita guidata scuola di formazione (Toscia)
- Incontro Formativo con Esperto (sulla via delle spezie uso in cucina)

Nella sottostante tabella sono stati omessi i nomi degli allievi partecipanti

ATTIVITA' SVOLTE
Circolare 193 – Corsi HACCP/Corso Sicurezza

Criteria per la valutazione del credito scolastico

L'art.11 dell'OM 65 del 2022 (Credito scolastico) stabilisce, per il corrente anno scolastico, che il **credito scolastico** sia attribuito fino a un **massimo di cinquanta punti**.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nel citato articolo, e procedono a convertire il credito in cinquantesimi sulla base della tabella di cui all'allegato C alla detta ordinanza.

Gli elementi che concorrono alla valutazione del credito formativo per la determinazione del credito scolastico, nell'ambito della banda di oscillazione delle singole fasce sono:

- media aritmetica delle valutazioni;
- ·assiduità della frequenza scolastica;
- ·interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- ·partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- ·valutazione almeno “discreto” nelle attività di alternanza scuola lavoro;
- ·lavoro di ricerca individuale
- ·capacità di utilizzo di strumenti multimediali;
- ·interesse e profitto nell’IRC/ materia alternativa, ai sensi dell’OM 128/99;
- ·presenza di crediti formativi, per il corrente anno scolastico, accertati e documentati.
- ·attività di collaborazione e partecipazione alla vita scolastica;
- ·partecipazione alla didattica a distanza;
- ·interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- ·lavoro di ricerca individuale e di gruppo
- ·capacità di utilizzo di strumenti multimediali.

TABELLA: Allegato A del d. lgs. 62/2017 all'articolo 15, comma 2 - Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	°	°	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

TABELLA: Allegato C dell'OM 65 del 2022 di cui all'articolo 11 – Credito scolastico

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico
complessivo

Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Criteri per la valutazione delle prove scritte

Secondo l'art. 17 dell'OM 65 del 2022 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite:

- - una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. 21 novembre 2019, 1095,
- - una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del

2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo,

- - un colloquio.

Prima prova scritta

Secondo quanto previsto all'art. 19 dell'O:M: 65 del 2022 la prima prova scritta consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al D.M. 21 novembre 2019, 1095. In allegato le griglie di valutazione redatte sulla base degli indicatori in esso contenuti ed espresse in quindicesimi come previsto dall'art. 21 dell'O.M. 65 del 2022.

Seconda prova scritta

Secondo quanto previsto all'art. 20 dell'O:M: 65 del 2022 si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

La disciplina oggetto della seconda prova scritta per l'indirizzo, ed individuata dall'allegato B/3 all'O:M: 65 del 2022, è Scienza e cultura dell'alimentazione.

In allegato a questo documento il quadro di riferimento contenuto nel D.M. d.m. 769 del 2018 e le griglie di valutazione redatte sulla base degli indicatori in esso contenuti espresse in decimi come previsto dall'art. 21 dell'O.M. 65 del 2022.

Tabella 2
Conversione del punteggio
della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

TABELLA 2 e 3 Allegato C dell'OM. 65 del 2022 – Conversione del punteggio prove scritte

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2021/2022, è il seguente:

- **prima prova scritta: mercoledì 22 giugno 2022, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);**
- **seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 23 giugno 2022. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018.**

Criteri per la valutazione del colloquio orale

Secondo quanto previsto all'art. 22 dell'O:M: 65 del 2022 Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;

- di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione che può consistere in un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, una foto, un'immagine.



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.istisdiovittorio.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 Tel. 06/121126805

APPROFONDIMENTI PERCORSO FORMATIVO

Relazione finale PCTO a cura dei referenti e figure strumentali.

RELAZIONE FINALE PCTO Anno Scolastico 2021/2022

Al Coordinatore Prof. Salvatore Esposito

Tutta la classe, durante gli anni scolastici 2019/20, 2020/21, 2021/22, ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in:

nell'anno corrente, stato attivato dal 29/11/21 al 31/03/22 una convenzione con le strutture del territorio per far sì che i ragazzi potessero effettuare lo stage di pomeriggio e raggiungere le 200 ore di alternanza come previste;

nell'anno 2020/21, per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, sono stati attivati in modalità a distanza corsi inerenti al proprio ambito professionale (corso HACCP, corso sulla sicurezza) e dal 15 giugno al 16 luglio è stato effettuato uno stage presso le strutture del territorio;

nell'anno 2019/20, per via dell'emergenza sanitaria Covid-19, non sono stati attivati dei corsi inerenti al proprio ambito professionale né lo stage.

Durante gli ultimi due anni (ovviamente con le dovute precauzioni per via dell'emergenza sanitaria Covid-19) 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 (Bancnettistica eventi vari), e manifestazioni organizzate da enti esterni (C o m u n e , c c . .).

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

Giovanna albanese

Renato D'Aloia

Carmen Piccolo

Tra gli allegati riservati di questo documento la Scheda riassuntiva delle attività previste per il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PTCO) di ciascun allievo. Attività nel triennio.

3.11 “Cittadinanza e Costituzione” nell’ambito dell’Ed. Civica

“Cittadinanza e Costituzione”	Descrizione
<p>L’insegnamento di Cittadinanza e Costituzione, ovvero Ed. Civica, è finalizzato allo sviluppo delle competenze di cittadinanza in svariati ambiti. È stato privilegiato lo studio di alcuni articoli della Costituzione Italiana e del contesto storico in cui è stata concepita.</p> <p>Gli alunni hanno letto e commentato alcuni articoli dei Principi fondamentali, della Prima e della Seconda parte.</p> <p>In base alla normativa vigente ogni Docente ha adottato alcuni aspetti di Ed. Civica collegandoli alla propria disciplina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * La nascita della Costituzione: 1848 – 1948 * Caratteri della Costituzione: struttura * Principi Fondamentali (lettura di alcuni articoli) <li style="padding-left: 20px;">Lettura art. 1 * Agenda 2030 e suoi obiettivi * I poteri dello Stato * Diritti e doveri dei cittadini
Diritti umani	Descrizione
<p>Sviluppare la consapevolezza e il rispetto per la tragedia dell’Olocausto</p> <p>Promuovere il rispetto dell’identità personale</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Visita guidata al Ghetto di Roma <li style="padding-left: 20px;">Giornata della Memoria * Giornata internazionale contro la violenza sulle donne



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.istisdiovittorio.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 Tel. 06/121126805

Argomenti di Educazione Civica

Coordinatore di classe 5 KA Professore Esposito

Educazione Civica Cittadinanza e Costituzione

- Cenni storici dallo Statuto Albertino alla formazione e nascita della Costituzione Italiana
- Articoli trattati della Costituzione Italiana: Articolo 1, 2, 3 - Articolo 32 e Articolo 41
- Cosa è l'Agenda 20.30 e alcuni obiettivi:
 - **Goal 1:** Porre fine ad ogni forma di povertà nel mondo
 - **Goal 2:** Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.
 - **Goal 3:** Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età
 - **Goal 4:** Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti
 - **Goal 5:** Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze
 - **Goal 8:** Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti
 - **Goal 9:** Costruire una infrastruttura resiliente e promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa
 - **Goal 10:** Ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni
 - **Goal 12:** Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo
 - **Goal 13:** Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le sue conseguenze
 - **Goal 14:** Conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per lo sviluppo sostenibile
 - **Goal 15:** Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione,

4 Relazione Finale

B. Progetto PCTO

Il percorso di alternanza scuola-lavoro si inserisce nel contesto scolastico al fine di facilitare l'approccio degli studenti al mondo lavorativo. Obiettivo importante è quello di fornire agli studenti gli strumenti e le strategie più adeguate all'inserimento in un contesto di cui non hanno ancora esperienza. All'interno di questo tipo di percorso diventa quindi importante fornire agli studenti anche tutti gli elementi che possano facilitare la comprensione delle dinamiche del mondo organizzativo e della loro collocazione in esso.

Questo progetto si configura come una proposta formativa nuova che tiene conto delle trasformazioni in atto sia nel mondo della scuola sia in quello del lavoro e che considera un valore aggiunto l'ipotesi formativa integrata: si offre quindi allo studente una modalità innovativa che assicuri oltre alle conoscenze di base l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro e che coinvolge le imprese nella formazione dello studente. Si delinea, quindi, come una nuova modalità di studio da inserire nel sistema educativo, che consente di superare divisioni e differenze per attuare un percorso flessibile e personalizzato, fortemente modulare, per arrivare insieme (scuola e mondo del lavoro) alla certificazione di competenze ritenute unitariamente valide.

Esso serve per una riflessione successiva sulle esperienze che al tirocinante sono apparse particolarmente significative. È uno strumento per facilitare l'analisi, l'approfondimento e l'elaborazione dell'esperienza del tirocinante.

Obiettivi

1. Costruire un sistema stabile di rapporti fra la scuola e il mondo del lavoro così come previsto dalla riforma dell'Istruzione Scolastica superando divisioni e contrapposizioni per acquisire una cultura della partnership, valorizzando i bisogni del territorio.
2. Creare modalità didattiche innovative che - attraverso esperienze in specifiche realtà di lavoro - consentano di conseguire obiettivi formativi tradizionalmente considerati di competenza del mondo dell'istruzione Secondo quanto previsto dall'art. 4 della Legge Moratti l'alternanza scuola-lavoro si pone come modalità didattica innovativa che assicuri ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.
3. Identificare unità formative e le relative competenze acquisibili attraverso esperienze di lavoro attraverso un'analisi disciplinare si individuano le unità formative le cui competenze possono essere acquisite anche nel mondo del lavoro. La certificazione dei percorsi è costruita insieme dalla scuola e dalle aziende e reciprocamente riconosciuta.
4. Rendere più percepibile il lavoro ai giovani e proporre una "cultura del lavoro" oggi i giovani conoscono il lavoro solo dai libri di scuola o dai vissuti personali dei genitori o dei propri docenti. Vi è quindi la necessità di azioni specifiche mirate a far conoscere i diversi settori lavorativi e quelli che offrono le maggiori opportunità di lavoro nonché le competenze e le capacità necessarie per svolgere una professione. Per realizzare questo occorre la collaborazione stabile e continuativa di un consistente numero di aziende disposte ad investire sui giovani e con la scuola.
5. Facilitare le scelte di orientamento dei giovani l'orientamento si pone come base fondamentale di tutto il processo, in quanto dovrà accompagnare lo studente durante tutto il percorso formativo in alternanza. Nell'orientare gli alunni occorre sviluppare capacità auto orientative, attraverso l'azione delle singole discipline e il supporto di figure aggiuntive che affrontino altri aspetti quali: conoscenza di sé, conoscenza del mondo del lavoro, attese degli studenti, motivazione allo studio e orientamento alle scelte successive.

Sensibilizzare i docenti alla didattica orientativa e alla formazione professionale la figura del docente deve assumere anche la funzione di tutor formativo e facilitatore dei processi di apprendimento. Si tratta di una condizione indispensabile per la riuscita del progetto: la preparazione di tutor scolastici ma soprattutto la condivisione generale.

Competenze Trasversali

1. Comprendere l'attività aziendale ed il proprio ruolo all'interno dell'azienda.
2. Utilizzare di strumenti comunicativi conformi ed adeguati alla realtà aziendale.
3. Attitudine al lavoro di gruppo ed alla collaborazione col personale dell'azienda.

Competenze Tecniche

- Operare nel rispetto delle normative sulla sicurezza del lavoro e degli ambienti; Conoscere l'organizzazione delle diverse aziende ristorative che operano nel territorio;
- Essere capace di attuare l'ospitalità in una realtà imprenditoriale;
- Saper individuare i bisogni della clientela in relazione al tipo di struttura;
- Applicare le conoscenze del comportamento prescritto dalle norme per il personale Conoscere e saper effettuare con ordine, precisione, rapidità e responsabilità le varie forme di servizio usate nelle varie situazioni lavorative (cucina, pasticceria, sala/bar, ricevimento);
- Saper confrontare le metodologie lavorative di quanto si è appreso in classe e di quelle in uso nelle aziende;
- Conoscere e saper applicare la legislazione specialistica;
- Conoscere e saper applicare le normative relative all'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari

FRANCESE 5 KA

RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO NELL'A.S. 2021/22

Prof.ssa CERRONI DINA

Andamento didattico-disciplinare nel corso dell'anno:

La classe composta, da 20 alunni, da me seguita per tutto il triennio, ha tenuto un comportamento abbastanza corretto e collaborativo. Ha mostrato sin dall'inizio dell'anno scolastico interesse e curiosità nell'apprendimento dei nuovi contenuti della materia, in particolare, per l'attinenza degli argomenti alla realtà della pratica. Gli alunni hanno dato, infatti, dimostrazione di essere stati pronti ed attenti ad acquisire competenze pratiche professionalizzanti.

Per quanto riguarda il profitto, alcuni alunni si sono distinti per i risultati discreti raggiunti grazie all'impegno, alla partecipazione attiva alle lezioni e alle conoscenze acquisite della cultura francese ed all'uso consapevole e corretto della lingua straniera; un numero cospicuo ha raggiunto risultati solo sufficienti, per poco impegno e partecipazione ed è stato, tuttavia, in grado di sostenere una semplice conversazione in lingua francese; infine, un numero esiguo ha appena raggiunto la sufficienza.

Obiettivi minimi:

- Saper organizzare il proprio lavoro con responsabilità ed autonomia;
- Saper riconoscere globalmente la tipologia di un testo scritto,
- Saper individuare le idee principali contenute in un testo;
- Saper individuare i punti-chiave di un testo;
- Saper comunicare brevemente, oralmente o per iscritto, in modo chiaro anche se con errori.

Conoscenze e competenze:

Gli studenti, per la comprensione orale, hanno dovuto cogliere globalmente messaggi, anche audio, relativi alla microlingua ed esporre, poi, oralmente, sintetizzandoli, i contenuti con un lessico e con strutture morfosintattiche pari ad un livello A2/ B1.

Obiettivi realizzati

Conoscenza della cultura e della geografia dell'enogastronomia attraverso testi selezionati dal libro di testo; sono stati, inoltre, trattati argomenti inerenti la microlingua di settore, per consentire agli studenti di avere le conoscenze di base per esprimersi in modo adeguato su temi inerenti.

Per le interrogazioni orali si è privilegiata la fraseologia utile alla presentazione della cultura enogastronomica francese, a partire da testi autentici.

Obiettivi minimi

Produzione orale: semplici rielaborazioni in L2; decodifica e riproduzione di testi semplici, riconoscere e riprodurre nuovi vocaboli adattandoli al relativo contesto.

Metodi di insegnamento: lezione frontale, partecipazione collettiva. L'attività è stata di tipo comunicativo-funzionale.

Spazi: aula

LADISPOLI, 11/05/2022
DINA CERRONI

IL DOCENTE

PROGRAMMADI LINGUA FRANCESE

CLASSE 5[^] KA AS 2021/221

PROF.SSA DINA CERRONI

TESTO IN USO: Olivieri-Beupart « PRÊT À MANGER » Rizzoli

UNITÉ 6 UNE ALIMENTATIONCORRECTE:

- Comment mangeréquilibré?
- La pyramidealimentaire
- Lescuissonsdietétiques
- Éviterlesexès au restaurant

UNITÉ 7 À CHACUN SON RÉGIME:

- Le régime crétois et sesprincipes
- Le végétarisme et le végétalisme
- Le régime macrobiotique
- Les régimes religieux (Islam et alimentation; manger “cacher”)
- Le crudivorisme en cuisine
- Cultures vis-à-vis: le Gorgonzola et le Prosecco
- La poutarguede Sardaigne

UNITÉ 9 LA RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

- Lesformules de la restauration commerciale : lesformules de la restauration commerciale
- Le street- food
- La gastronomie, une restauration commerciale particulière
- La gastronomie dansl’histoire
- La restauration collective à caractère social
- Le droit de bouchon
- ZéroGaspil’

CITTADINANZA E COSTITUZIONE :

- L’Agenda 2030 et les objectifs n.1, 2 et 3.

ARGOMENTI DA SVOLGERE DOPO IL 15 Maggio:

UNITÉ 11 HYGIÈNE ET CONSERVATION DES ALIMENTS

- Les aliments à risque
- Les modifications organoleptiques des aliments
- Les techniques de conservation par la chaleur
- Les techniques de conservation par lefroid

UNITÉ 12 SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET DE PRÉVENTION

- Le système HACCP

ISIS DI VITTORIO DI LADISPOLI

Indirizzo Alberghiero

Classe VKA

Relazione Finale

Diritto e tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe, formata da 14 maschi e 6 femmine, presenta livelli di preparazione fortemente disomogenei. Solo un gruppo molto ristretto ha mostrato, fin dall'inizio dell'anno, interesse e partecipazione verso la disciplina ed ha conseguito risultati più che soddisfacenti impegnandosi con costanza durante l'intero anno scolastico. La maggior parte della classe ha conseguito risultati appena sufficienti ma con scarsa capacità di rielaborazione produttiva di quanto proposto; altri hanno mostrato un interesse mediocre e una modesta partecipazione alle attività didattiche e un livello di preparazione molto frammentato. Le due allieve diversamente abili inserite nel gruppo classe (e per le quali si rimanda alla dettagliata relazione della docente di sostegno), nonostante le rispettive difficoltà che hanno influito sia sulla partecipazione che sul rendimento, nell'ultimo periodo hanno mostrato un maggiore interesse e un recupero adeguato alle loro possibilità.

Dal punto di vista disciplinare il gruppo ha mostrato sempre un ottimo livello di educazione e rispetto sia nei confronti delle figure adulte che dei pari.

Dal mese di gennaio e fino agli ultimi giorni di febbraio, è stata presente una supplente della disciplina.

È stato necessario, inoltre, in più d'una occasione, richiamare alcuni concetti relativi ad argomenti degli anni precedenti al fine di rendere fruibile l'acquisizione di nuove conoscenze e consentire la costruzione delle competenze richieste.

Il recupero delle carenze del primo quadrimestre è stato, in particolare per due alunni, particolarmente difficoltoso a causa delle assenze registrate anche nei giorni di verifica programmate.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Partendo dalla strategia espositiva della docente, attraverso il problem solving la classe ha cercato di integrare le proprie competenze laboratoriali con alcuni aspetti centrali della gestione imprenditoriale al fine di favorire il rafforzamento delle competenze tecnico-professionali dello specifico indirizzo di studio.

SUSSIDI DIDATTICI:

- Libro di testo (anche in formato digitale)
- Slide elaborate e fornite dalla docente
- Schemi e mappe concettuali

VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate sia tramite colloqui orali che compiti scritti. Elementi di valutazione sono stati:

- Conoscenze acquisite
- Competenze raggiunte
- Impegno e partecipazione
- Rispetto nei confronti dei pari e delle figure adulte
- Puntualità nello svolgimento dei compiti
- Miglioramento rispetto ai livelli di partenza

Per gli alunni con DSA sono stati adottati gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste nei relativi PDP.

PROGRAMMA SVOLTO

Testo adottato: De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola, 2019.

Slide fornite dalla docente e tratte dal testo De Luca C. e Fantozzi M.T., «Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica», Ed. Dea Scuola, 2020.

IL FENOMENO TURISTICO

- Chi è il turista?
- Cosa si intende per "turismo"
- Elementi essenziali del turismo (spazio, tempo, motivazione)
- Classificazione del concetto di "turismo"
- Forme di turismo
- Gli effetti del turismo sull'economia nazionale
- Bilancia turistica e bilancia dei pagamenti
- Il PIL
- Gli indici alternativi al PIL

LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE

- I contratti ristorativi (elementi essenziali)
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- La responsabilità del ristoratore
- Il contratto di catering
- Il contratto di banqueting

LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Perché programmare?
- Pianificazione strategica e programmazione d'esercizio
- Il budget: struttura e contenuto
- Il budget di un'impresa ristorativa
- Il budgetary control
- Vantaggi e limiti del budget
- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: Il business Plan
- Dalla business idea al business plan
- Le fasi per la realizzazione del business plan
- L'analisi del contesto esterno
- L'analisi del contesto interno
- Il vantaggio competitivo
- La definizione delle strategie

- I preventivi d'impianto (Piano degli investimenti; piano finanziario; piano economico)
- L'equilibrio finanziario dell'impresa
- Indice di copertura delle immobilizzazioni e indice di capitalizzazione
- La valutazione dei dati e la fase di start up
- Richiami al concetto di break even point
- Richiami alla classificazione dei costi
- Richiami al concetto e al calcolo dell'ammortamento

IL MARKETING

- Definizione di marketing
- Evoluzione del concetto di marketing
- Il CRM (Customer Relationship Management)
- Il marketing turistico territoriale (micromarketing e macromarketing)

IL MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO*

- Il Piano di marketing
- Marketing strategico e operativo
- Le ricerche di mercato
- L'analisi della domanda
- L'analisi della concorrenza
- Il posizionamento del prodotto e l'analisi SWOT
- Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing
- Gli elementi del marketing mix
- La politica del prodotto
- La politica dei prezzi
- La distribuzione
- Le forme di comunicazione
- Il marketing emozionale

*in fase di completamento alla data di consegna della presente relazione

Gli alunni

La docente

Prof.ssa Alessandra Roscani

GRAMMA DI ITALIANO SVOLTO NELLA CLASSE V KA A.S. 2021/2022 LETTERATURA

AUTORE:A. Ronconi-M.M. Cappellini- A. Dendi-E. Sada –O. Tribularo TITOLO: La mia Letteratura

EDITORE: Signorelli Scuola DAL SECONDO OTTOCENTO A OGGI –

Il Romanticismo STORIA E CULTURA : IL SECONDO OTTOCENTO DAL REALISMO AL SIMBOLISMO

- Il positivismo, la letteratura naturalista, la letteratura realista, la letteratura verista, il simbolismo Scapigliatura e Classicismo
- Le nuove scienze umane: sociologia e antropologia; la teoria dell'evoluzione; il socialismo scientifico.
- Storia, politica e società tra fine Ottocento e inizio Novecento
- La situazione economica in Europa e in Italia

Il Naturalismo

Émile Zola

- **L'Assomoir:** "Gervaise e l'acquavite "

Verismo

Luigi Capuana: vita, poetica e opere

- **Il medico dei poveri**

Giovanni VERGA: Vita, opere, pensiero e poetica

- VITA DEI CAMPI : Rosso Malpelo; Cavalleria rusticana; La Lupa;
- NOVELLE RUSTICANE: La roba
- I MALAVOGLIA: La famiglia Malavoglia, L'Addio di N'toni
- MASTRO DON GESUALDO: La morte di Don Gesualdo

Il Decadentismo

Giovanni PASCOLI : Vita, opere, pensiero e poetica

- MYRICAE: "X Agosto", Il lampo; Lavandare; Novembre; La mia sera
- CANTI Di CASTELVECCHIO: Il gelsomino notturno

Gabriele D'ANNUNZIO: Vita, opere, pensiero e poetica

- ALCYONE: La pioggia nel pineto; I Pastori
- Il piacere: L'attesa dell'amante
- Il Notturmo: Scrivo nell'oscurità

STORIA E CULTURA: IL PRIMO NOVECENTO - IL DECADENTISMO E L'ETA' DELLE AVANGUARDIE

- La cultura nell'età delle avanguardie
- La cultura filosofica e scientifica
- La cultura durante il fascismo
- La narrativa nell'età delle avanguardie
- La poesia delle Avanguardie

F. MARINETTI – ZANG TUMB TUMB

- Il Manifesto del Futurismo
- Il Manifesto della cucina futurista S.

A. Palazzeschi:

- E lasciatemi divertire

Il nuovo romanzo europeo

- **F. Kafka:** Il risveglio di Gregor
- **J. Joyce:** Il monologo di Molly Bloom
- **M. Proust:** Lesmadeleines

Luigi PIRANDELLO: Vita, pensiero, poetica e opere

- NOVELLE PER UN ANNO: Il treno ha fischiato, La patente;
- IL FU MATTIA PASCAL: La nascita di Adriano Meis;
- UNO, NESSUNO E CENTOMILA: Un piccolo difetto; Un paradossale finale

Italo SVEVO: La Coscienza di Zeno La vita, le opere, il pensiero

- LA COSCIENZA DI ZENO: La Prefazione – L'ultima sigaretta – Un' esplosione enorme

LA LETTERATURA TRA LE DUE GUERRE: La cultura dell'impegno

- **Giuseppe UNGARETTI e L'ERMETISMO**

G. Ungaretti vita, poetica, opere

- "L'ALLEGRIA": Mattina; Fratelli; Soldati,
- "IL DOLORE" : Non gridate più

Eugenio MONTALE : vita, poetica, opere

- OSSI DI SEPPIA: Spesso il male di vivere ho incontrato,
- SATURA: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di volte

Il neorealismo

Il neorealismo

Primo LEVI: vita, poetica e opere

- Se questo è un uomo: Questo è l'inferno

Pierpaolo Pasolini:: vita, poetica e opere

Cittadinanza e Costituzione In Letteratura italiana e in Storia sono state trattate le seguenti tematiche:

- Primo Levi l'orrore della Shoah Storia: Le radici storiche dell'antisemitismo/ La shoah e la persecuzione razziale
- I valori fondativi della costituzione italiana
- art.3 della Costituzione
- art. 11 della Costituzione

- Il mercato del lavoro: Diritti e tutela del lavoro tra '800 e '900 . Rappresentazione del mondo del lavoro nella letteratura italiana tra '800 e '900: G.Verga

Percorsi interdisciplinari - nuclei tematici LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO: Realizzazione di itinerari enogastronomici: IL TEMA DEL VIAGGIO NELL'IMMAGINARIO STORICO-LETTERARIO

- GIOVANNI VERGA : da I Malavoglia - Il viaggio di non-ritorno di 'Ntoni
- L. PIRANDELLO - Il viaggio come evasione dalla propria identità Il treno ha fischiato - Il fu Mattia Pascal
- EUGENIO MONTALE: Il viaggio come esperienza di vita insieme - Ho sceso dandoti il braccio Storia

IL CIBO NELL'IMMAGINARIO LETTERARIO Cibo e letteratura Affinare il gusto (non solo letterario):

- F.T. Marinetti, Manifesto della cucina futurista.

Ladispoli, 02/04/2022



PROGRAMMA DI INGLESE
CLASSE 5° ENOGASTRONOMIA SEZ. A
DOCENTE: ISABELLA GARGIULO
A.S. 2021/2022

Studio dei seguenti argomenti contenuti nel libro di testo “ Well done! Cooking” e nel materiale inviato sulla piattaforma Microsoft Teams:

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

DIET AND NUTRITION:

The Eatwell plate

Nutrients

The Mediterranean diet

Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan and diet

Food allergies and intolerances

Argomento di Educazione Civica: The British Constitution

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, 07/05/2022

La docente

Isabella Gargiulo

OGRAMMA DI STORIA V KA

A.S. 2021/2022

Belle époque e società di massa

Gli anni difficili di fine Ottocento. L'ottimismo del Novecento e la Belle époque. L'esposizione universale di Parigi. Parigi e Vienna capitali della Belle époque. Nuove invenzioni. La "società dei consumatori". La catena di montaggio e la produzione in serie. Il suffragio universale maschile e i partiti di massa. La società di massa.

L'età giolittiana

Il regicidio. Il progetto politico di Giolitti. Sostenitori e nemici di Giolitti. Le contraddizioni della politica di Giolitti. Lo sciopero generale nazionale del 1904. Le riforme sociali. Il suffragio universale. Il decollo dell'industria. Il Meridione e il voto di scambio. Il Patto Gentiloni e le elezioni del 1913. La conquista della Libia. La caduta di Giolitti.

Venti di guerra

La lotta per la democrazia in Francia. La Gran Bretagna fra imperialismo e lotte sociali. Il primato industriale della Germania e la legislazione del lavoro. Industriali, Junker e militari. La Russia e la crisi dell'impero zarista. Le sconfitte militari e la Rivoluzione del 1905. L'impero asburgico: un mosaico di nazioni. Un impero vicino al collasso. Verso la guerra.

La Prima Guerra Mondiale

I conflitti egemonici e la crisi degli equilibri. Lo scoppio della guerra. Dalla guerra breve alla guerra di logoramento. Il fronte occidentale: la guerra di trincea. Il Fronte turco. Il Fronte orientale. L'Italia dalla neutralità al Patto segreto di Londra. Il dibattito fra neutralisti e interventisti e l'entrata in guerra. Il fronte italiano. I Fronti interni. Un fronte lontano: cenni alla Campagna di Gallipoli. L'intervento degli Stati Uniti. Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto. L'attacco finale all'Austria. La resa della Germania e la vittoria degli Alleati.

Una pace instabile

Le cifre dell' "inutile strage". La conferenza di Parigi e il ruolo degli Stati Uniti. I 14 punti di Wilson. Il principio di autodeterminazione. Il Trattato di Versailles e l'umiliazione della Germania. L'insoddisfazione dell'Italia. La fine dell'Impero austro-ungarico. Il crollo dell'Impero Ottomano e la nascita della Turchia. Il fallimento della Conferenza di Parigi.

La Rivoluzione russa e lo stalinismo

La Rivoluzione di febbraio: il governo borghese. Il dinamismo dei soviet e le speranze di pace. Lenin e la Rivoluzione di Ottobre. La Pace di Brest-Litovsk e le rinunce territoriali. La Guerra civile: fame, stragi e terrore. Dalla "dittatura del proletariato" alla "dittatura del Partito Comunista Sovietico". La "Nuova Politica Economica" di Lenin. Stalin e l'industrializzazione a tappe forzate. La strage dei kulaki. Piani industriali quinquennali. La costruzione del mito di Stalin. Gli anni delle "purghe". Dalle "purghe" al Terrore come sistema di governo. Altri stermini. Lo Stato totalitario.

SINCRONIE: La Cina fra le due guerre. Mao.

Il fascismo

L'Italia unita intorno al Milite ignoto. La nuova dignità delle masse popolari. I timori del ceto medio. Il Biennio rosso. I ceti medi emergenti e la "vittoria mutilata". La fondazione dei Fasci di combattimento. La nascita del fascismo: l'illegalità mascherata da legge e ordine. La nascita del Partito Comunista. La marcia su Roma: Mussolini al governo. Le elezioni del 1924. L'assassinio di Matteotti: un mistero svelato. "Io sono il capo di questa associazione a delinquere". La fondazione dello Stato fascista. L'identificazione fra Stato e Partito. Dal fascismo "movimento" al fascismo "regime". Il Concordato con il Vaticano. Rapporti fra intellettuali e potere. Alcuni esempi: Giovanni Amendola, Piero Gobetti, Benedetto Croce, Trilussa. La conquista dell'Etiopia. Il fascismo e la propaganda.

La crisi del '29

La prodigiosa crescita economica degli Stati Uniti. Le contraddizioni dell'American Way of Life. Il crollo di Wall Street. Roosevelt e il New Deal. Il pensiero di J.R. Keynes.

Il regime nazista

L'ascesa di Hitler. Il ruolo dell'ideologia. Razzismo, antisemitismo, antibolscevismo. La crisi di Weimar. La svolta del 1930-1932. L'ascesa elettorale. La conquista del potere. La costruzione della dittatura. Stato totalitario e potere del Fuhrer.

Repressione e manipolazione delle coscienze. Le forme della violenza nazista. La persecuzione contro gli ebrei. La politica economica: piena occupazione e consenso. L'economia di guerra. Consenso al regime e "non allineamento". Il Processo di Norimberga.

La Seconda Guerra Mondiale

L'invasione della Polonia. L'Italia entra in guerra. Le sconfitte della flotta del Mediterraneo. La battaglia d'Inghilterra.

L'attacco alla Grecia. L'attacco all'Unione Sovietica. La Carta Atlantica. Pearl Harbor: l'attacco del Giappone agli Stati Uniti.

Il "Nuovo ordine" nei Paesi Slavi. L'Olocausto. 1943: la svolta nelle sorti della guerra. Il fronte africano. Lo sbarco degli

Alleati in Sicilia. La caduta del fascismo. La Repubblica di Salò. La Resistenza. La "svolta di Salerno". La liberazione. Le foibe.

Il crollo del Terzo Reich. La resa del Giappone e la fine della guerra.

Il Secondo Dopoguerra

La nascita delle due superpotenze. La spartizione del mondo nella conferenza di Jalta. L'Europa divisa in due blocchi. Il

Piano Marshall. 2 giugno 1946. Il voto alle donne. Il referendum istituzionale. Le elezioni per l'Assemblea Costituente. La

Costituzione italiana.

La "crisi di Berlino". L'atomica sovietica. Il mondo bipolare. La "guerra fredda" e l' "equilibrio del terrore". La Guerra di

Corea. La Cina di Mao Zedong. La rinascita del Giappone. Il Maccartismo. Il Terrore in Unione Sovietica.

TEMI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'istruzione in Italia. L'art. 34 della Costituzione

I confini: Gorizia città di confine segnata dalla guerra

Scienza ed etica. La guerra chimica di Ypres e la tragica storia di Clara Immerwahr

Il ruolo delle donne nella società. La Grande Guerra e l'emancipazione femminile

Il ruolo delle donne nella società. Il fascismo e la condizione femminile dal Programma di San Sepolcro all'instaurazione del regime.

La Giornata della memoria (27 gennaio)

Storia e negazionismo. Informazione e disinformazione.

L'elezione del Presidente della Repubblica. Gli art. 83-91 della Costituzione italiana

L'elezione del Presidente della Repubblica. Il webinar della Tecnica della Scuola (20-1-2022)

Il Giorno del ricordo (10 febbraio)

Alimentazione e sostenibilità. Il Progetto Apt Litorale Nord

Cultura della sostenibilità e alimentazione: partecipazione alla Masterclass organizzata dall'Associazione CiboFuturo (6-5-2022)

La formazione del Governo. Gli art. 92-96 della Costituzione italiana

La formazione del Governo. Il webinar della Tecnica della Scuola (17-2-2022)

Il diritto all'istruzione. La Riforma Gentile e la scuola antiegalitaria del fascismo

La pace e l'art.11 della Costituzione

Partecipazione all'iniziativa de "La Tecnica della Scuola" (2-3-2022) sul valore della pace e sull'art. 11 della Costituzione

La condizione femminile dal Programma di San Sepolcro agli anni Trenta

Razze e razzismo. Le Leggi del 1938 in Italia. L'antisemitismo e la Shoah nella Germania nazista.

Legalità e giustizia. Incontro con Massimo Vassallo, fratello di Angelo Vassallo, Sindaco di Pollica ucciso nel 2010 (28-4-2022)

Dalla Società delle Nazioni all'O.N.U. L'Italia nella comunità internazionale.

La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo



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

Programma di Enogastronomia, settore Sala e Vendita

Classe VKA

Docente: Comito Michele

UDA 1. La Distillazione

Classificazione dei Distillati

L' Alambicco, la distillazione continua e discontinua

UDA 2. I Distillati

IL Rum

Il tequila

La vodka

UDA 3. La vite

Il vino

Il vino passito

Lo champagne

UDA 4. Creme e liquori



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

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe: **V A (Enogastronomia) Ore settimanali:3**

Docente: **Maddalena Monaco**

TESTO IN ADOZIONE: ALMA, "*SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE-
articolazione enogastronomia, sala e vendita*", PLAN EDIZIONI

QUALITÀ DEL PRODOTTO ALIMENTARE

- Qualità totale degli alimenti;
- Controllo e certificazioni di qualità;
- La tutela della tipicità: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., Presidi Slow Food;
- Prodotti biologici e lotta integrata;
- Frodi alimentari.

RISCHIO E SICUREZZA ALIMENTARE

- L'autocontrollo e il sistema HACCP;
- L'igiene nella ristorazione;
- Contaminazione fisico-chimica e biologica degli alimenti;
- Tossinfezioni alimentari e parassitosi: Epatite A, salmonellosi, botulismo, anisakidosi.

ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E PRINCIPALI TIPOLOGIE DIETETICHE

- Dispendio energetico e fabbisogno energetico;
- Bilancio energetico;
- Peso desiderabile e metodi di valutazione;

- Composizione corporea;
 - Raccomandazioni nutrizionali e standard nutrizionali;
 - LARN e nuove linee guida per una sana alimentazione;
-
- I modelli grafici: piramide alimentare italiana e doppia piramide alimentare;
 - La dieta mediterranea;
 - Le diete vegetariane;
 - La dieta macrobiotica.

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

-L'alimentazione nelle grandi religioni monoteiste: Ebraismo, Cristianesimo, Islam.

DIETOTERAPIA*

- La relazione alimentazione-cancro;
- Le reazioni avverse al cibo: allergie e intolleranze alimentari;
- Le malnutrizioni: sottanutrizione e obesità;
- Il diabete mellito;
- La dieta nelle malattie cardiovascolari.

EDUCAZIONE CIVICA:

- Diritti etico-sociali e obiettivo n.3 dell'Agenda 2030;
- Art.9 della Costituzione sulla tutela del patrimonio nazionale e Dieta Mediterranea;
- Sostenibilità ambientale e corrette scelte alimentari.

** in fase di svolgimento alla data del 15 Maggio 2022*

Gli alunni

Il docente



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.istisdvittorio.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 Tel. 06/121126805

Programma Svolto di Enogastronomia Settore Cucina

Anno scolastico 2021/2022

Istituto(professionale/tecnico)	Indirizzo:	Articolazione:
I.S.I.S. Giuseppe Di Vittorio	Via De Begnac	Enogastronomia Settore Cucina
Classe: V	Sezione: KA	
Disciplina	Enogastronomia Settore Cucina	
Docente	Professore Coordinatore Esposito Salvatore	

Programma di teoria

- **Sicurezza degli alimenti**
 - Contaminazione fisica
 - Contaminazione chimica
 - Contaminazione biologica, contaminazione crociate
 - Alcuni esempi di malattie causate da batteri e tossinfezione
 - Tracciabilità, Rintracciabilità, Etichette alimentari
- **HACCP e la sua storia**
 - Applicazione dei sette punti di controllo
 - Le norme ISO di tutela per la ristorazione
 - Analisi percepita soggettiva-oggettiva
- **Conservazione degli alimenti**
 - Shelf-life di un prodotto alimentare
 - Metodi fisici freddi di conservazione:
 - * Refrigerazione
 - * Surgelazione
 - * Congelazione
 - Metodi caldi:
 - * Pastorizzazione
 - * Sterilizzazione UHT
 - * Sottrazione di acqua
 - * Concentrazione
 - * Essiccamento

- * Liofilizzazione
- * Modificazione di atmosfera
- Metodi chimici naturali:
 - * Con il sale
 - * Con lo zucchero
 - * Con l'olio
 - * Con l'aceto
 - * Con l'alcool etilico
- Metodi chimico-fisico/biologici
 - * Fermentazione
 - * Fermentazione lattica
 - * Fermentazione propionica
 - * Fermentazione acetica
 - * Fermentazione alcolica
 - * Affumicamento
- Metodo High-Tech
 - * Metodo sottovuoto
 - * Metodo cryovac

- **La storia della cucina**

- La cucina romana
- La cucina Europea
- I nuovi stili alimentari
- Nouvelle cuisine
- Cucina Etnica
- Cucina Molecolare
- Cucina Popolare
- Slow - Food
- Fast - Food

- **I Marchi di Eccellenza**

- DOP
- IGT
- STG
- PAT
- DECO
- I marchi di tutela per Vino e Prosecco DOC-DOCG

- **Le frodi alimentari**

- Adulterazione
- Contraffazione
- Sostituzione
- Alterazione

- **La Ristorazione Collettiva e Commerciale**

- La Neoristorazione
- I Pub
- Ristoranti Etnici
- Ristoranti Gourmet
- Ristoranti di Lusso
- La Ristorazione Sociosanitaria
- La ristorazione Meccanica
- La Ristorazione Viaggiante
- La Ristorazione Privata

- **Il Catering and Banqueting**

- Il Catering a domicilio

- Il Catering privato
- Il Catering viaggiante (Aereo, Navale, sui Treni)
- Il Catering per eventi

- **Il Banqueting**

- Il Banqueting manager
- La check-list
- Il legame caldo
- Il legame freddo
- Il legame refrigerato
- Il legame cook-chill

- **Il Menù**

- Storia e nascita del menù
- I criteri e regole di stesura del menù
- I menù a tema
- Menù a prezzo fisso o variabile
- Menù a la carté e grand carté
- Menù concordato
- Menù a rotazione
- Menù stagionale

- **Le diverse esigenze alimentari e menù con particolari esigenze salutari e fisiologici**

- La dieta Mediterranea
- La dieta Vegana, la dieta Crudista
- Le diete alternative

Programma di pratica di laboratorio

Esercitazioni Pratico e Tecnico di cucina

- **Primi piatti**

- Le paste ripiene
 - * Ravioli
 - * Tortellini con carne o verdure
- Tagliatelle all'uovo con ragù alla Bolognese
- Gnocchi di patate
- Gnocchi acqua e farina
- Lasagne e lasagne vegetariane
- Trofie al pesto
- Risotto alla Milanese

- **Secondi piatti**

- Scaloppine al vino bianco
- Saltimbocca alla Romana
- Arrosto di maiale

- Arrosto di vitella
- Spezzatino della Nonna
- Pollo al forno
- Pollo alla diavola

- **Contorni**

- Patate al forno
- Patate Duchessa
- Patate in onda tropicale
- Peperonata mista
- Spinaci al burro
- Piselli primavera
- Cima di rapa ripassata
- Broccoli ripassati
- Cavolfiore gratinato

- **Pizza**

- Pizza bianca/rossa
- Focaccia

- **Dolci**

- Profitteroles al cioccolato
- Torta diplomatica
- Crostata alla frutta
- Tiramisù
- Caprese
- Cheesecake alle fragole

Roma,

Firma del Docente

RELAZIONE FINALE DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANNO SCOLASTICO 2021/2022

Classe: **V A (Enogastronomia)**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha avuto un comportamento corretto ed ha mostrato un atteggiamento generalmente positivo; non si sono create particolari problematiche durante lo svolgimento dell'attività didattica. Essendo stata la loro insegnante a partire dal terzo (per quasi tutti gli studenti) ho potuto seguire la crescita personale e formativa individuale.

Il profilo della classe, dal punto di vista didattico, appare diversificato: qualche studente ha evidenziato una più spiccata capacità di sintesi ed una buona attitudine al lavoro autonomo; molti, pur mostrandosi partecipi in classe, hanno compiuto pochi sforzi nel comprendere in modo produttivo quanto è stato loro proposto e, di conseguenza, hanno acquisito conoscenze al limite tra la mediocrità e la sufficienza; alcuni, invece, hanno conservato una certa fragilità a causa di uno studio disorganico ed una scarsa applicazione. Le conoscenze acquisite solo per una piccola parte della classe risultano approfondite. L'esposizione è semplice ed il linguaggio scientifico non sempre viene utilizzato in modo corretto.

Gli obiettivi formulati nella programmazione della disciplina, sono stati raggiunti in modo accettabile, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali.

L'alternarsi di casi di positività al Covid e il numero di ore effettivamente svolte, inferiore a quanto programmato, hanno determinato un rallentamento della didattica che ha portato alla scelta di non affrontare alcuni argomenti. Rispetto alla programmazione annuale:

- non sono state analizzate tutte le malattie correlate alla contaminazione alimentare, ma solo le più importanti;
- relativamente all'alimentazione nell'era della globalizzazione, non sono stati affrontati i nuovi prodotti alimentari (compresi i *novel food*);

- non sono stati affrontati gli aspetti della dietologia e dell'alimentazione in relazione alle diverse fasce d'età;
- in relazione alla dietoterapia, non si sono affrontate le tematiche riguardanti il rapporto tra l'alimentazione e le seguenti patologie: sindrome metabolica, malattie dell'apparato digerente, osteoporosi, iperuricemia e gotta.

Nonostante vi sia stata una contrazione/riduzione, gli argomenti affrontati durante l'attività didattica rientrano tra i "nuclei tematici fondanti" della disciplina, indispensabili per il raggiungimento dei seguenti

obiettivi minimi:

- Descrivere gli elementi che caratterizzano la qualità totale degli alimenti e saper distinguere i prodotti certificati;
- Spiegare l'importanza di determinate regole nella manipolazione degli alimenti per evitare la contaminazione e l'insorgenza di tossinfezioni alimentari.
- Descrivere i fattori che determinano il consumo giornaliero di energia e indicare la ripartizione di macronutrienti in una dieta equilibrata;
- Indicare alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle tre religioni monoteiste;
- Dare indicazioni alimentari generiche in relazione alle esigenze patologiche.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli argomenti sono stati affrontati attraverso lezioni frontali e dialogate, partendo dall'osservazione di situazioni concrete e reali e da esempi semplici ed esplicativi, in modo da cercare di coinvolgere attivamente la classe. Attraverso il *problem solving* si è cercato sempre di integrare le conoscenze della materia d'insegnamento con le competenze di laboratorio, con lo scopo di favorire l'acquisizione delle competenze tecnico-professionali specifiche del proprio indirizzo di studi; inoltre sono stati evidenziati i collegamenti con le conoscenze di educazione civica specificate nel "programma svolto".

Le lezioni si sono svolte con l'ausilio delle TIC, attraverso la proiezione di mappe, immagini e schemi. Lo studio è stato affrontato attraverso il libro di testo, ma per alcuni argomenti si è basato esclusivamente su dispense elaborate dalla docente; nello specifico sono stati forniti riassunti riguardo le contaminazioni alimentari e l'alimentazione nelle grandi religioni. Tutto il materiale utilizzato/realizzato per la didattica è stato sempre condiviso su Microsoft teams, Piattaforma Ufficiale d'Istituto.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Durante il corso dell'anno sono stati effettuati richiami agli argomenti degli anni precedenti al fine di recuperare conoscenze fondamentali e correlate all'acquisizione delle nuove conoscenze, abilità e

competenze. Per gli studenti che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo sono state effettuate attività di recupero svolte *in itinere* nelle ore di lezione attraverso la ripresa e la ridefinizione dei concetti essenziali; inoltre, all'inizio del secondo quadrimestre altre docenti della scuola hanno svolto uno sportello di recupero pomeridiano, ma nessun alunno della classe vi ha partecipato. Nonostante le attività di recupero a disposizione, molti degli alunni con le insufficienze nel primo quadrimestre non si sono impegnati proficuamente, evitando le verifiche nei giorni stabili e/o facendosi trovare impreparati al momento dell'interrogazione. Ad oggi vi sono studenti non hanno recuperato le carenze del primo quadrimestre, tuttavia, in previsione dell'Esame di Stato, si darà l'opportunità, fino allo scrutinio finale, di dimostrare che le carenze ad oggi presenti siano colmate.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Il raggiungimento degli obiettivi è stato rilevato principalmente attraverso verifiche che hanno preso in considerazione non solo la padronanza espressiva e l'assimilazione dei contenuti, ma anche il grado di competenza raggiunto da ogni singolo alunno, l'impegno personale, il livello di partecipazione e di interesse dimostrato in classe, la puntualità negli adempimenti richiesti e i progressi rispetto al livello di partenza. Si è tenuto conto anche della simulazione della seconda prova scritta. Inoltre, nella valutazione finale, si sono presi in considerazione anche i criteri di valutazione approvati dal collegio docenti e presenti nel PTOF.

Per gli studenti DSA le verifiche sono state sempre concordate cercando di non farle coincidere con le prove di altre materie; inoltre sono stati utilizzati i mezzi compensativi e le misure dispensative previsti dal PDP e, nella valutazione, si è dato maggior peso al contenuto e non alla forma. Per gli studenti con disabilità le interrogazioni sono state sempre programmate in anticipo e nella valutazione è stato preso in considerazione il raggiungimento degli obiettivi specificati nel PEI.

Il docente



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Distretto scol. n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
 Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – 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 Fax. 06/99221829 mailto: info@isisdebegnac.net
 I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805 Fax. 06/9912174 mailto: ipsar.ladispoli@gmail.com

RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE ITALIANO

ANNO SCOLASTICO	MATERIA	DOCENTE	CLASSE E SEZ.
2021/2022	ITALIANO	Prof.ssa CHIARA FINOCCHIARO	5 K A

La classe si compone di 20 alunni (6 femmine e 14 maschi).

La docente di lettere segue la classe dal corrente anno scolastico 2021/22.

Un gruppo ristretto di alunni si sono mostrati entusiasti e partecipativi alle lezioni, (frontali, discorsive, in presenza e/o in didattica integrata), mentre un gruppo più ampio ha seguito le lezioni, manifestando difficoltà nell'attenzione. Sia nelle lezioni, sia soprattutto nelle verifiche orali, la classe non ha ancora raggiunto un percorso di maturazione del comportamento e dello studio.

Gli alunni sono stati motivati al fine di attivare l'attenzione su attività come la lettura e l'analisi dei testi letterari.

OBIETTIVI SPECIFICI DI ITALIANO E STORIA CONOSCENZE

Gli alunni conoscono momenti della storia letteratura italiana (biografie inquadrare nel basilare contesto storico evenemenziale) a partire dalla produzione di metà '800, attraverso un numero selezionato di autori e delle loro prose e poesie significative, lette con la guida dell'insegnante.

Gli alunni hanno raggiunto diversi livelli di preparazione: alcuni alunni si sono limitati a un'acquisizione superficiale, studiando solo in prossimità delle verifiche; altri, invece, hanno dimostrato una profonda coscienza e conoscenza degli argomenti, lo studio dei quali è stato condotto con spirito critico e di iniziativa, dimostrando di avere reso proprie, attraverso un metodo di studio proficuo, le competenze fondamentali dell'imparare ad imparare.

Periodicamente è stato eseguito anche il ripasso degli argomenti già svolti, per consolidare le conoscenze acquisite.

Le lezioni di letteratura sono state frontali, con il supporto del libro di testo, ma hanno implicato la partecipazione attiva degli alunni, specialmente nella lettura e nell'analisi dei testi letterari. Durante il primo e il secondo quadrimestre si sono svolte le lezioni di esercitazione di scrittura, che hanno previsto la lettura, l'analisi e l'abbozzo di composizione di temi secondo le tipologie A, B, C, sui modelli dei titoli usciti negli esami di Stato dal 1999 al 2019.

La piattaforma del registro online e l'indirizzo personale del docente sono serviti come opportunità di scambio ufficiale di documenti aggiunti e di mappe concettuali.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le verifiche orali sono state impostate con domande sul contenuto di testi letti e commentati insieme. Per quanto riguarda la letteratura, le verifiche scritte e orali hanno contenuto domande sulla biografia dell'autore, sulla sua poetica, con eventuale lettura e analisi di brevi brani da testi letti in classe e con collegamenti e confronti, suggeriti dal docente, con temi affini ad altri autori. Le verifiche scritte sono state temi delle varie tipologie tratti dalle prove degli anni precedenti o costruiti dall'insegnante.

Si è valutata la correttezza e la quantità dei dati esposti; la correttezza e l'ordine espositivi; la competenza nell'istituire collegamenti interdisciplinari e nell'attualizzare determinate problematiche

ABILITÀ E COMPETENZE

Gli alunni sanno comprendere e produrre in modo discreto elaborati orali e scritti, articolati, coerenti e coesivi su argomento letterario.

Gli alunni sono generalmente in grado di presentare testi già letti insieme e argomenti, in generale tutti gli alunni sanno attribuire un'opera al contesto storico, alla corrente letteraria, e al suo autore, inoltre dimostrano di saper elaborare un percorso trasversale in ambiti culturali diversi del tutto autonomamente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per coinvolgere nel processo di apprendimento in modo attivo gli allievi è stato usato ora il metodo induttivo, ora quello deduttivo, servendosi non solo di lezioni frontali, conversazioni e dibattiti, volti a favorire gli interventi e la riflessione critica, ma di ogni altra strategia utile a suscitare l'interesse e il gusto della ricerca. Infatti, per il raggiungimento degli obiettivi, si è cercato di motivare gli allievi allo studio, favorendo il loro coinvolgimento in ogni fase dell'attività didattica.

MATERIALI E STRUMENTI:

Dall'inizio delle attività didattiche in presenza l'obiettivo principale è stato quello di mantenere sempre vivo e attivo un canale comunicativo con gli studenti attraverso attività sincrone e asincrone svolte nelle varie classi virtuali create sulla piattaforma Microsoft Teams 365 prescelta dall'Istituto, ma anche agenda e bacheca del registro elettronico, e-mail come canale di comunicazione.

I materiali di studio utilizzati sono stati:

- Libro di testo cartaceo e digitale;
- Mappe, schemi e schede digitali;
- Materiali prodotti dall'insegnante;
- Siti didattici;
- Documentari e visione di filmati.

Le modalità di interazione con gli alunni durante

la DDi e/o la DAD sono state:

- Video lezioni in modalità sincrona;
- Chat in modalità sincrona e asincrona;
- Comunicazioni o scambio di dati tramite posta elettronica

OBIETTIVI EDUCATIVI E DISCIPLINARI CONSEGUITI OBIETTIVI EDUCATIVI/COMPORAMENTALI e di apprendimento

- Educare al senso di responsabilità, al rispetto di sé, degli altri per una migliore convivenza civile
- Esprimere e sviluppare le proprie capacità e potenzialità con la finalità di migliorare l'autostima
- Osservare e rispettare il Regolamento delle studentesse e degli studenti, il Regolamento d'Istituto e le regole stabilite dai consigli di classe

Competenze Italiano

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale con riferimento alle strategie e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Conoscenze

Lingua

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale;
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio;
- Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati"

Letteratura

- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.

Abilità Lingua Letteratura

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento;
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale;
- Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.
- Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistiche e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni

Luogo e data, Ladispoli, 02/04/2022

La docente di Lettere



I.P.S.S.AR
“VIA FEDERICI, snc”
LADISPOLI
RELAZIONE FINALE DI LINGUA E CULTURA INGLESE
CLASSE 5° ENOGASTRONOMIA SEZ. A

DOCENTE: ISABELLA GARGIULO

A.S.2021/2022

OBIETTIVI DISCIPLINARI: in questo quinto anno di studio l’insegnamento della Lingua Inglese ha avuto lo scopo di potenziare le abilità linguistiche e funzionali di base acquisite negli anni precedenti, fornendo agli alunni gli strumenti necessari per la comprensione di testi scritti e orali di tipo professionale e per esprimersi in situazioni e contesti collegati al mondo della ristorazione. L’attività didattica ha inoltre mirato a far acquisire una terminologia specifica strettamente collegata all’area dell’Enogastronomia, sia nella produzione scritta che in quella orale.

BILANCIO DIDATTICO-DISCIPLINARE- la classe è composta da 20 alunni, di cui cinque alunni Dsa ed un alunno Bes, un’alunna con una programmazione differenziata ed un’altra alunna che ha seguito un Piano Educativo Individualizzato (PEI) con una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali. Le suddette alunne sono state seguite dall’insegnante di sostegno per un’ora a settimana nel mio orario di lezione. La classe ha partecipato in modo complessivamente positivo al dialogo didattico-educativo, attraverso un comportamento corretto ed un rapporto sereno con l’insegnante. Il gruppo-classe si presenta piuttosto disomogeneo per ciò che riguarda le conoscenze di base della lingua, l’autonomia espressiva, l’interesse per la materia e l’impegno nello studio. Il livello soglia di attenzione e di interesse per la disciplina è stato globalmente sufficiente ma la partecipazione poco attiva. Relativamente al rendimento scolastico, l’impegno profuso da una parte degli alunni è stato poco costante e per alcuni non adeguato alle loro potenzialità. Diversamente, alcuni di loro si sono impegnati per raggiungere risultati sufficienti, discreti e talvolta

buoni, anche se molti di loro presentano difficoltà nell'esposizione orale che risulta essere poco fluida e piuttosto mnemonica.

METODI E STRUMENTI: è stato seguito un approccio di tipo comunicativo-funzionale, proposto con gradualità nella progressione e con la seguente scansione: lettura, comprensione, analisi, sintesi, controllo. L'attività didattica è stata effettuata principalmente attraverso lezioni frontali, lezioni partecipate, esercitazioni in classe.

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE: la verifica, parte integrante del processo didattico educativo, si è avvalsa soprattutto di prove strutturate, semi-strutturate, interventi nell'ambito della lezione partecipata, verifiche informali sul processo di apprendimento in itinere ed interrogazioni in cui si è tenuto conto dei seguenti criteri: conoscenza degli argomenti trattati, padronanza linguistica e lessicale, scorrevolezza nell'esposizione.

Nella valutazione finale, oltre ai risultati delle prove effettuate durante l'anno scolastico, sono stati presi in considerazione i seguenti criteri: livello di partenza, interesse per la materia, partecipazione al dialogo educativo nonché impegno e puntualità nello svolgimento dei compiti e delle attività.

Ladispoli, 07/05/2022

La docente

Isabella Gargiulo

RELAZIONE FINALE

Classe VKA

Docente: Comito Michele

Obbiettivi Generali

L'obiettivo del quinto anno è stato un'integrazione dell'impegno formativo di tutto il corso di studi, cercando di formare l'alunno capace di riflettere in modo autonomo ed esercitare un maturo senso critico. E cioè, sia per una progressiva elaborazione di un autonomo sistema di riferimento culturale e di valori, sia per un consapevole orientamento alle successive scelte di studio o di attività professionale, sia per una partecipazione personale e matura alla vita sociale.

Si è cercato di stimolare la formazione di una personalità autonoma che si sappia muovere nella realtà cercando di mettere a frutto nel migliore modo le capacità e disposizioni personali. Inoltre, si è stato attenti allo sviluppo della personalità degli alunni e alla loro ricerca di identificazione in un ruolo professionale, al fine di promuovere una formazione di professionalità che integri tutte le competenze acquisite.

Bilancio Didattico

La classe, fin dall'inizio si è mostrata partecipe al dialogo educativo; inoltre, si è abbastanza inserita nel contesto scolastico. La classe non ha dato grossi problemi di condotta nella mia disciplina.

La maggior parte della classe ha pienamente risposto agli obbiettivi didattici prefissati, nonostante ciò, durante l'ultimo periodo ha manifestato un impegno nello studio a casa non sempre costante e assiduo; ma continuamente stimolato, è riuscito comunque a raggiungere risultati decisamente più che sufficienti.

La classe si è mostrata sempre molto partecipe; Il lavoro è stato organizzato attraverso moduli, unità didattiche, attività interdisciplinari, come sostegno è stato utilizzato sistematicamente il libro di testo e appunti dettati dal docente.

La mia prerogativa è stata quella di coinvolgere ogni elemento della classe durante la lezione cercando di fargli acquisire una minima autonomia e responsabilità, inoltre ho cercato di fornire la medesima conoscenza a tutti indistintamente, coinvolgendoli sia nel lavoro di gruppo che nel lavoro individuale.

Il grado medio d'istruzione è sufficiente a parte qualche alunno che si è distinto per il suo impegno, partecipazione e rendimento.

Nell'intento di promuovere un impegno proficuo e formativo, sulla scorta delle nostre esperienze professionali, sono stati trattati argomenti e temi che potevano favorire un più agevole apprendimento della materia nel mondo del lavoro.

Metodologie e strumenti

Il metodo si è basato su una iniziale lezione frontale per poi privilegiare la relazione interpersonale sia studente-docente che studente-studente, quindi lo scambio di opinioni, il dialogo costruttivo al fine di creare un clima di attiva partecipazione dei singoli alunni e fattiva collaborazione per realizzare un percorso educativo e didattico realmente efficace.

Si è cercato di creare tutte le situazioni operative, al fine di stimolare gli alunni ad un giusto e ottimale approccio professionale.

Strumenti di verifica e metodi di valutazione

La verifica del processo di apprendimento è stata continua e coerente con le relative attività svolte. Per raggiungere una conoscenza articolata del livello di competenze acquisite dagli alunni e per esprimere una relativa valutazione, ho ottenuto un congruo numero di risposte attraverso colloqui individuali e di gruppo.

Le verifiche sono state tese a misurare il livello di abilità e competenza in rapporto agli obbiettivi prefissati.

Si è valutata la capacità cognitivo-espressiva, le conoscenze e le evoluzioni maturative di ogni singolo alunno.

Ladispoli, 15 maggio 2022

L'INSEGNANTE

Michele Comito

Relazione finale di Matematica

Anno scolastico 2021-2022

Classe V A Enogastronomia

Prof. Luca Palumbo

La classe ha mostrato nel corso delle lezioni un comportamento generalmente corretto ed educato. La partecipazione al dialogo educativo è risultata per la maggior parte degli studenti sufficientemente attenta e diligente, ma in alcuni casi discontinua.

Alcuni studenti si sono distinti per un impegno ed un interesse apprezzabili, i restanti allievi hanno invece mostrato un'applicazione nello studio, soprattutto a casa, altalenante o non adeguatamente approfondito.

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 abituare ad un linguaggio tecnico corretto.

Le attività in classe si sono svolte essenzialmente nelle seguenti forme: lezione frontale, lezione interattiva (composta da una fase di esposizione dei contenuti da parte del docente e da una fase di applicazione di quanto spiegato da parte degli alunni), esercitazioni.

Durante lo sviluppo degli argomenti, ho avuto cura di scegliere situazioni problematiche: l'insegnamento è stato spesso condotto per problemi e quindi lo studente, 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.

Un'alunna della classe ha svolto un programma differenziato.

STRUMENTI DI LAVORO: la lavagna, la lavagna interattiva, il manuale in uso, il quaderno della disciplina, appunti personali, schemi, fotocopie.

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, test; verifiche sia orali che scritte, condotte al termine di alcune unità significative. Per gli alunni DSA sono state messe in atto tutte le misure dispensative e compensative previste nel piano predisposto dal Consiglio di classe.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state condotte in itinere secondo varie modalità che, in generale, hanno avuto come principale obiettivo l'intervento diretto sull'alunno. Parallelamente all'attività di recupero, sono state condotte attività di approfondimento rivolte agli alunni che avevano già raggiunto gli obiettivi fissati e ai quali sono stati somministrati esercizi di difficoltà superiore.

Per gli alunni che avevano l'insufficienza al termine del primo quadrimestre sono stati effettuati degli interventi individualizzati in itinere per far recuperare le carenze dimostrate.

Ladispoli, 15 maggio 2022

Il docente

Luca Palumbo



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “G. DI
VITTORIO”**

via Yvon De Begnac, 6 – 00055 LADISPOLI (RM)

(Timbro lineare della scuola)

RELAZIONE FINALE

del Prof. F. Sbrana

Insegnante di STORIA nella classe V Sez. KA

Condotta degli alunni in ciascuna classe

La classe, composta da 21 studenti (14 allievi e 7 alunne compresa la privatista Francesca D'Aniello), ha raggiunto livelli eterogenei di profitto. Due discenti sono state supportate dall'insegnante di sostegno e hanno seguito un Piano Educativo Individualizzato (per la studentessa A. Franzino è stata predisposta una Programmazione con obiettivi minimi); sei allievi si sono avvalsi di un PDP per D.S.A. Una parte minoritaria degli studenti ha seguito proficuamente le attività didattiche, dimostrando interesse e partecipazione e raggiungendo, in alcuni casi, discreti livelli di profitto. Molti invece, pur in presenza di accettabili potenzialità intellettive e cognitive, non hanno messo pienamente a frutto le loro capacità e ciò ha impedito il pieno raggiungimento degli obiettivi didattico-formativi della disciplina. Fra gli ostacoli principali, si è constatata, a tale riguardo, la mancata presa in carico degli impegni e dei ritmi di apprendimento legati alle attività dell'anno conclusivo del ciclo superiore. La superficiale applicazione nello studio personale ha precluso, in questi casi, la possibilità di fronteggiare, con un adeguato metodo di pianificazione, i doveri legati alla vita scolastica. Va tuttavia sottolineato, da parte di alcuni studenti, un positivo percorso di recupero, che si è concretizzato in un maggiore impegno evidenziatosi nel corso dell'ultimo mese. Tale manifestazione di responsabilità non ha potuto, evidentemente, colmare tutte le lacune accumulate, ma ha rappresentato senza dubbio un apprezzabile tentativo di maturazione.

Svolgimento del programma e suo coordinamento con quello delle altre materie

Il programma è stato svolto regolarmente, ma con un adeguamento dei contenuti che si è reso necessario a causa di un impegno non del tutto adeguato da parte di un elevato numero di allievi. L'attività didattica si è concentrata sull'evoluzione della storia politica dagli inizi del Novecento al Secondo Dopoguerra. La docente ha utilizzato costantemente risorse e tecnologie multimediali, sia per favorire l'acquisizione da parte degli studenti di competenze digitali applicate alla Storia, sia per semplificare la presentazione degli argomenti. Continue e naturali le "intersezioni" con il programma

di Letteratura. L'individuazione di legami e rapporti fra le due discipline è stata sistematica e feconda anche sul piano dei contenuti, vista la sostanziale coincidenza degli ambiti cronologici.

Il coordinamento con le altre materie si è fondato su una interdisciplinarietà metodologica basata essenzialmente sui seguenti punti: lavoro sulla lettura; lavoro sul lessico; lavoro sulle strutture concettuali. La docente ha cercato, cioè, di assegnare al testo storiografico una posizione di assoluta centralità, proponendolo come insostituibile laboratorio di analisi, grazie al quale fosse possibile non solo acquisire le conoscenze previste dal Piano di lavoro annuale, ma anche potenziare competenze e capacità trasversali (logiche, elaborative e critiche), spendibili in qualsiasi altro contesto di studio e di comunicazione.

Per quanto riguarda il metodo seguito, si è cercato di proporre contenuti di facile acquisizione, ma anche di svolgere attività quanto più possibile diversificate, allo scopo di favorire al massimo livello lo sviluppo e il potenziamento delle abilità espressive, di analisi, di riflessione e di rielaborazione. Gli allievi sono stati chiamati ad un esercizio continuo e sistematico di sintesi dei vari argomenti, che aveva lo scopo di favorire la memorizzazione e la riorganizzazione dei dati.

Grado di istruzione e profitto in classe

STORIA

Sufficiente il livello di raggiungimento degli obiettivi in termini di competenza e conoscenza dei principali fatti e processi storici relativi al periodo oggetto della Programmazione. Da potenziare la capacità di esprimere valutazioni critiche in riferimento a singoli temi. La classe ha mostrato un'accettabile disponibilità all'apprendimento e alla problematizzazione degli argomenti, ma – come già rilevato – ad essa non ha sempre fatto seguito un'adequata e sistematica applicazione. A fronte di una soddisfacente attitudine all'analisi di contenuti circoscritti nello spazio e nel tempo, permangono, inoltre, difficoltà nella capacità di sintesi globale e, in alcuni casi, nell'inferenza logica. Ancora inadeguata in molti studenti la capacità espositiva, soprattutto per quanto si riferisce all'uso del lessico specifico. Al fine di potenziare al massimo la competenza linguistica applicata alla disciplina storica, si è optato per verifiche prevalentemente orali. Si è scelto, cioè, di moltiplicare le occasioni di confronto, di dibattito, di discussione, per abituare gli allievi all'argomentazione, all'esposizione formalizzata e allo sviluppo del senso logico e critico.

Rilevata la diffusa refrattarietà della classe ad un impegno costante e sistematico, la docente è stata costretta a concentrarsi prevalentemente sugli obiettivi minimi della Programmazione concordati per le Classi Quinte.

Per ciò che concerne l'ambito di Cittadinanza e Costituzione, si rimanda all'elenco dei temi e delle iniziative sotto riportato.

Per quanto riguarda il recupero, gli esiti delle prove effettuate sono positivi.

OBIETTIVI MINIMI STORIA

- a. Conoscere nelle linee essenziali gli eventi storici del Novecento
- b. Conoscere gli strumenti fondamentali del lavoro storico
- c. Ricostruire un fatto storico nelle linee essenziali
- d. Saper analizzare e utilizzare i documenti
- e. Saper comunicare i contenuti in modo chiaro, cogliendone i collegamenti con sufficiente correttezza

Condizioni di materiale didattico e scientifico

Il libro di G. De Vecchi, G. Giovannetti ("La nostra avventura") si è rivelato un efficace strumento di lavoro.

La docente ha cercato di proporre un uso mirato e guidato del volume, selezionandone le risorse, in relazione alle diverse Unità di Apprendimento previste dalla Programmazione. La docente ha proposto, inoltre, materiale integrativo (articoli di giornale, testi di varia tipologia), in base alle esigenze dei singoli nuclei tematici.

Si è utilizzata anche una vasta gamma di risorse multimediali (lezioni e schemi concettuali in ppt, immagini, video ...).

Per ogni fase del percorso, la "rivisitazione digitale" dei contenuti ha consentito di sfruttare le potenzialità e i vantaggi insiti nell'interattività, per attivare strategie complementari e sinergiche rispetto al testo cartaceo e alla prassi didattica tradizionale.

Osservazioni varie

La docente ha cercato di basare gli interventi didattici su un metodo interattivo e funzionale all'acquisizione delle conoscenze, delle competenze e delle abilità previste dalla Programmazione. Gli studenti sono stati sollecitati ad un "apprendimento significativo per scoperta", basato sulla possibilità di ricavare autonomamente nuove informazioni e nuovi dati a partire dalle cognizioni e competenze già possedute. Molti allievi, sebbene spronati a più riprese dalla docente, hanno continuato tuttavia a manifestare un'attenzione soltanto passiva. L'insegnamento della storia ha puntato sia sulla conoscenza degli eventi e dei processi oggetto della Programmazione, sia sull'approfondimento offerto dalle fonti. Costante il riferimento ai "luoghi", nell'ottica di un approccio "geostorico" teso a valorizzare, accanto all'esposizione argomentata delle vicende e alla cronologia dei fatti, anche la loro collocazione geografica.

La docente si è avvalsa quotidianamente di vari sussidi multimediali: ogni Unità di Apprendimento è stata infatti introdotta da lezioni in ppt, strutturate con schemi concettuali, testi e immagini. Ciò ha notevolmente aumentato la disponibilità degli studenti alla partecipazione attiva.

Per ciò che riguarda la storia, il livello di conoscenza conseguito si può ritenere complessivamente accettabile, così come le abilità di tematizzazione, sintesi e valutazione critica.

Stanti le buone potenzialità di molti allievi, tuttavia, in presenza di una più seria motivazione e di una maggiore costanza nello studio, i risultati avrebbero potuto raggiungere livelli più elevati, non solo per quanto riguarda la pura e semplice traduzione numerica dei voti, ma soprattutto in riferimento ad un più generale e complessivo percorso maturativo.

TEMI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

L'istruzione in Italia. L'art. 34 della Costituzione. (p. 27)

I confini: Gorizia città di confine segnata dalla guerra (p.46)

Scienza ed etica. La guerra chimica di Ypres e la tragica storia di Clara Immerwahr (p. 50)

Il ruolo delle donne nella società. La Grande Guerra e l'emancipazione femminile (p.53)

Il ruolo delle donne nella società. Il fascismo e la condizione femminile dal Programma di San Sepolcro all'instaurazione del regime.

La Giornata della memoria (27 gennaio)

Storia e negazionismo. Informazione e disinformazione.

L'elezione del Presidente della Repubblica. Gli art. 83-91 della Costituzione italiana

L'elezione del Presidente della Repubblica. Il webinar della Tecnica della Scuola (20-1-2022)

Il Giorno del ricordo (10 febbraio)

Alimentazione e sostenibilità. Il Progetto Apt Litorale Nord

Cultura della sostenibilità e alimentazione: partecipazione alla Masterclass organizzata dall'Associazione CiboFuturo (6-5-2022)

La formazione del Governo. Gli art. 92-96 della Costituzione italiana

La formazione del Governo. Il webinar della Tecnica della Scuola (17-2-2022)

Il diritto all'istruzione. La Riforma Gentile e la scuola antiequalitaria del fascismo

La pace e l'art.11 della Costituzione

Partecipazione all'iniziativa de "La Tecnica della Scuola" (2-3-2022) sul valore della pace e sull'art. 11 della Costituzione

La condizione femminile dal Programma di San Sepolcro agli anni Trenta

Razze e razzismo. Le Leggi del 1938 in Italia. L'antisemitismo e la Shoah nella Germania nazista.

Legalità e giustizia. Incontro con Massimo Vassallo, fratello di Angelo Vassallo, Sindaco di Pollica ucciso nel 2010 (28-4-2022)

Dalla Società delle Nazioni all'O.N.U. L'Italia nella comunità internazionale.

La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

IS “Via Y, De BEGNAC” – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2021-2022)

PROGRAMMA DI RELIGIONE
CLASSE 5^A KA

Prof. Carlo NARDUCCI

N° Alunni: 13

ARGOMENTI TRATTATI

Filosofia e cristianesimo: il nichilismo (cenni su Nietzsche; la morte di Dio);

La Pasqua: una lettura teologica e sociologica

Dibattiti: le radici della guerra russo-ucraina; 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 contemporanei letti alla luce del cristianesimo

prof. Carlo Narducci

Programma di **Matematica** svolto nell'anno scolastico 2021/2022

Classe V A enogastronomia

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, intorno di un punto e dell'infinito, limite destro e sinistro di una funzione, calcolo di limiti di funzioni razionali e razionali frazionarie, asintoti.

La funzione esponenziale: generalità, diffusione di un'epidemia, analisi e confronto di grafici.

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.

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

Ed. Civica: Lettura e ricerca di concetti e relazioni di tipo logico-matematico nei primi dodici articoli della Costituzione in particolare lettura e analisi dell'articolo 11, concetto di "*condizione necessaria*", "*condizione sufficiente*", "*condizione necessaria e sufficiente*".

RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE		
<i>MATERIA</i>	Enogastronomia Settore Cucina	
<i>CLASSE</i>	5 KA; indirizzo E	
<i>DOCENTE</i>	Prof. Esposito Salvatore	
Partecipazione globale al dialogo educativo – andamento disciplinare – frequenza degli alunni		
<p>La classe si presenta abbastanza propositiva nella partecipazione al dialogo educativo. Il comportamento degli allievi è corretto, sia nel rapporto con l'insegnante che in quello con i compagni e la maggior parte di loro è abbastanza puntuale nello svolgimento dei compiti assegnati sia in classe che a casa. Il clima quotidiano, durante l'anno, è stato costruttivo e ha consentito di procedere in modo sereno e regolare nello svolgimento del programma e nell'approfondimento di temi di particolare interesse disciplinare, nonché nella partecipazione a progetti mirati all'ampliamento dell'offerta formativa. Gli alunni con maggiore difficoltà sono stati costantemente coinvolti dall'insegnante, che li ha spronati a una partecipazione più attiva, consentendo un loro miglioramento apprezzabile, riuscendo, tuttavia, ad ottenere significativi miglioramenti. Pertanto, il giudizio sul gruppo classe è complessivamente positivo.</p>		
Livelli nel raggiungimento dei traguardi e degli obiettivi di apprendimento della disciplina fissati in sede di programmazione – competenze e abilità		
Livello	Numeri	Nominativi
I Fascia: ALTO (8 – 10) Alcuni alunni con un'ottima preparazione di base (abilità sicure, metodo di lavoro ordinato, impegno regolare e costante) Interventi attuati: POTENZIAMENTO	1 - 3	Alcuni allievi
II Fascia: MEDIO-ALTO (7 – 8) Alcuni alunni con una buona preparazione di base (abilità buone, metodo di lavoro autonomo ed efficace, impegno costante) Interventi attuati: CONSOLIDAMENTO/POTENZ.TO	3 - 4	Alcuni allievi

Strategie per il potenziamento/arricchimento delle conoscenze e delle competenze:
<input checked="" type="checkbox"/> approfondimento, rielaborazione e problematica dei contenuti <input checked="" type="checkbox"/> affidamento di incarichi, impegni e/o di coordinamento <input type="checkbox"/> valorizzazione degli interessi extrascolastici positivi <input checked="" type="checkbox"/> ricerche individuali o di gruppo

impulso allo spirito critico e alla creatività

Strategie per il consolidamento delle conoscenze e delle competenze:

- esercitazioni guidate e attività guidata a crescere livello di difficoltà
- adattamento dei tempi e dei metodi ai contenuti della programmazione
- inserimento in gruppi motivati di lavoro
- stimolo ai rapporti interpersonali con compagni più interessati
- assiduo controllo dell'apprendimento, con frequenti verifiche e richiami

Strategie per il recupero delle conoscenze e delle competenze

- diversificazione/adattamento dei contenuti
- studio assistito in classe (sotto la guida di un tutor)
- allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari
- assiduo controllo dell'apprendimento con frequenti verifiche e richiami
- prove e attività differenziate e semplificate su obiettivi minimi
- coinvolgimento in attività collettive (es. lavori di gruppo)
- affidamento di compiti a crescente livello di difficoltà e responsabilità

Strumenti, mezzi e tecnologie utilizzati

- libri di testo
- dispense
- attrezzatura e strumenti tecnici
- strumenti di misura e/o per calcolo elettronico
- lavagne interattive multimediali (LIM)
- materiale di facile consumo
- sussidi audio-visivi
 - materiali multimediali (Power Point slide)
 - attrezzi e strumenti ginnici
 - dizionari, anche multimediale
 - aula multimediale
 - piattaforma scolastica usata dalla scuola nella didattica a distanza

Eventuali percorsi differenziati seguiti per: [2) Alunni con disturbi specifici di apprendimento [DSA], 3) Svantaggiati (altri BES)

Piano Educativo Individualizzato (PEI) con obiettivi minimi della classe per alunni diversamente abili
Nominativi: _____

Livello	Numeri	Nominativi
III Fascia: MEDIO (6 – 7) Alunni con una discreta preparazione di base (abilità discrete, metodo di lavoro da rendere più ordinato, impegno abbastanza costante) Interventi attuati: CONSOLIDAMENTO/POTENZIAMENTO	3	Alcuni allievi
IV Fascia: MEDIO-BASSO (4 – 5) Alunni con una preparazione di base da sufficiente a mediocre (abilità insicure, difficoltà del metodo di lavoro, impegno ed attenzione discontinui) Interventi attuati: CONSOLIDAMENTO/RECUPERO	5	Alcuni allievi
V Fascia: BASSO (≤ 4) LACUNE DI BASE/CASI PARTICOLARI Alunni con forte demotivazione e/o frequenza irregolare (abilità carenti, metodo di lavoro da acquisire, ritmi di apprendimento lenti, impegno scarso) Interventi attuati: RECUPERO/SOSTEGNO	1	Allievo

In base alla situazione di partenza della classe, si può dire che gli alunni hanno raggiunto in modo sufficiente i traguardi e gli obiettivi di apprendimento previsti.

Attuazione dei contenuti e delle attività previsti in programmazione (vedi allegato programmazione disciplinare svolta)

Metodologie e strategie concordate e attuate

Fasi dell'attività didattica (svolgimento delle lezioni):

- dichiarare obiettivi e finalità dell'attività proposta
- esplicitare le prestazioni richieste
- privilegiare l'operatività
- utilizzare la lezione frontale per presentare e riepilogare
- utilizzare la discussione per coinvolgere e motivare
- utilizzare il metodo dell'animazione (lavori di gruppo di cui fanno parte docenti ed alunni)
- utilizzare il metodo "problem solving" (basato sulla ricerca e scoperta dell'alunno)
- utilizzare il metodo "peer tutoring" o "cooperative learning" (basato sull'aiuto reciproco fra alunni)

- Piano Didattico Personalizzato (PDP) per alunni DSA e ALTRI BES

Nominativi: _____

- Interventi per alunni svantaggiati

Nominativi: _____

Verifica e valutazione

Le verifiche hanno cercato di determinare il grado di assimilazione dei contenuti e delle conoscenze e il livello di raggiungimento degli obiettivi programmati. Per la valutazione sono stati tenuti presente tutti quei fattori che contribuiscono a delineare la situazione specifica di ciascun allievo e le caratteristiche singolari del suo rapporto complessivo con la scuola.

Tipo di valutazione

- Diagnostica / formativa
- Sommativa
- Individualizzata / di gruppo
- Oggettiva / soggettiva

Strumenti di verifica

- Test strutturato
- Test semi strutturato
- Quesiti a risposta multipla
- Saggi
- Saggio breve/articolo di giornale
- Prove pratiche di laboratorio
- Elaborazioni grafiche
- Relazioni
- Componimenti
- Sintesi
- Interrogazioni
- Colloqui
- Esercizi
- Soluzioni di problemi

Altro (Esercitazioni pratico-tecnica di cucina)

Criteria di misurazione della verifica

- Livello di partenza
- Situazione socioculturale e condizioni ambientali
- Evoluzione del processo di apprendimento (processo)
- Metodo di lavoro, impegno e applicazione
- Motivazione, autostima
- Comportamento
- Conoscenze/abilità raggiunte (prodotti)

Modalità di trasmissione della valutazione alle famiglie

- Colloqui individuali
- Incontri Scuola – Famiglia
- Comunicazioni sul diario
- Invio a casa delle verifiche con firma dei genitori
- Documento di valutazione quadrimestrale

Rapporti con le Famiglie

I rapporti con le famiglie – oltre che nelle occasioni istituzionali, quali votazioni, consigli di classe, ore di ricevimento, valutazione quadrimestrale colloqui programmati secondo modalità stabilite dal Collegio dei Docenti- sono stati improntati sul dialogo e il confronto. Maggiormente sollecitate (attraverso comunicazioni telefoniche e convocazioni in casi particolari quali scarso impegno, assenze ingiustificate, comportamenti censurabili sotto il profilo disciplinare ecc.) sono state, ovviamente, le famiglie degli alunni delle fasce di livello più basse e quelle degli allievi più irrequieti, richiamate alla responsabilità di condividere con l'insegnante il processo educativo. Soprattutto con l'utilizzo della piattaforma di micro-self teams si cerca di svolgere e dare compiti e comunicare con le famiglie.

Roma, _____

Prof. Esposito Salvatore

FIRME DOCENTI		
<i>MATERIA</i>	COGNOME E NOME	FIRMA
Enogastronomia Settore di Cucina	Esposito Salvatore	
Enogastronomia Settore di Sala e Vendita	Comito Michele	
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Monaco Maddalena	
Italiano	Finocchiaro Chiara	
Storia	Sbrana Federica	
Diritto e Tecniche Amministrative	Roscani Alessandra	
Lingua Inglese	Gargiulo Elisabetta	
Lingua Francese	Cerroni Dina	
Matematica	Palumbo Luca	
Scienze Motorie	Cimafonte Domenico	
IRC	Narducci Carlo	
Sostegno	Esposito Priscilla	

Firma del Dirigente Scolastico