





Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli”



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

Tel. 06121126000 – Sito: www.isisdivittorio.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

ISTITUTO ALBERGHIERO

Prot. n.

Ladispoli, 28/05/2020

ESAME DI STATO

Anno scolastico 2019/2020

**Classe V Pasticceria
sezione A**

**Documento del Consiglio di Classe
(O.M 10/2020)**

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

1. Composizione del Consiglio di Classe.
2. Presentazione dell'Istituto e della struttura del corso di studi.
3. Profilo professionale.
4. Presentazione della classe.
5. Attribuzione Credito Scolastico.
6. Preparazione per il nuovo Esame di Stato.
7. Quadro orario delle discipline.
8. Prospetto riepilogativo degli insegnanti nel secondo biennio e nel quinto anno.
9. Progetti Culturali e Attività di Orientamento post - diploma.

10. Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento.
11. Obiettivi trasversali educativi e formativi.
12. Indicatori e descrittori della valutazione.
13. Programmi delle singole discipline.

Allegati:

- a) Relazioni dei docenti delle singole discipline.
- b) Elenco testi di letteratura Italiana analizzati durante l'A.S. 2019/2020 e spunti di Cittadinanza e Costituzione analizzati con le discipline Storia e Diritto
- c) Tabella attestante i crediti scolastici e tabella riassuntiva dei PCTO e relativa Relazione.
- d) Circolare n. 242 inerente la rimodulazione dei criteri di valutazione adottati rispetto alla DAD
- e) Documentazione personale alunni diversamente abili e alunni BES(fare riferimento al fascicolo riservato depositato in segreteria didattica)

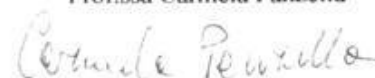
1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI
Carbonari Claudio	Lingua e letteratura italiana
Carbonari Claudio	Storia
Palumbo Luca	Matematica
Panzella Carmela	Lingua straniera Inglese
Galice Ilaria	Educazione fisica
Narducci Carlo	Religione (per coloro che se ne avvalgono)
Caiazza Simona	Seconda lingua straniera (Francese)
Riccitelli Antonio	Diritto
Sevi Amanda	Scienza e cultura dell'alimentazione
Russo Carmine	Laboratorio di Pasticceria
Natali Aurora	Chimica
Del Sozzo Antonella	Lab. Scienze Chimica
Palleschi Sofia	Tecniche Organizzative dei Processi di Produzione (Impianti)
Palumbo Domenico	Sostegno (9 ore)
Bombardieri Ilario	Sostegno (4 ore)

LADISPOLI, 28/05/2020

La Coordinatrice

Prof.ssa Carmela Panzella



1. STORIA DELLA SCUOLA E STRUTTURA DEL CORSO DI STUDI

L'I.P.S.S.A.R. di Ladispoli ha una tradizione radicata nel territorio già da molti anni, essendo l'unico Istituto Alberghiero della costa, fino al 2000, da Anzio a Civitavecchia ed oltre. Per diversi anni non ha avuto una sede, ma è stata ospitata in maniera precaria e sempre provvisoria in locali arrangiati in vari quartieri della città, fino a diciannove anni fa, quando il trasloco dell'istituto tecnico commerciale ha consentito agli studenti dell'alberghiero di rilevarne la vecchia sede di Via Ancona 122, anche se purtroppo inadeguata per quanto riguarda la struttura, le attrezzature e il numero dei laboratori rispetto all'espansione continua della scuola, nonostante i continui interventi di adeguamento e ristrutturazione operati nel corso degli anni. Nell'autunno del 2008 è stata posta la prima pietra della tanto sospirata nuova sede che, nonostante alcuni inconvenienti, modifiche e ridimensionamenti rispetto ai progetti iniziali, è stata finalmente consegnata il 17 dicembre 2012 in seguito ad una vasta mobilitazione popolare che ha visto fortemente impegnati gli studenti, i genitori, i docenti, la Dirigenza dell'Istituto e le istituzioni territoriali.

Nell'anno scolastico 2014-15 è stato inaugurato un quarto indirizzo professionalizzante, quello di Pasticceria e Panificazione

Le classi quinte che si presentano all'Esame di Stato nell'anno 2018 hanno svolto i cinque anni secondo la nuova riforma (DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 15 marzo 2010, n. 87 con il Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133 e hanno recepito nel corso dell'anno la riforma del nuovo Esame di Stato del secondo ciclo di istruzione (D.lvo n. 62/2017, D.M. n. 742/2017, D.M.769 del 26/11/2018, D.M. n. 37 del 18/01/2019).

Il quinquennio è così diviso:

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

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

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

1. PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE “SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA”

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- Enogastronomia;
- Servizi di sala e di vendita;
- Accoglienza turistica.

Nell'opzione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**” il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Enogastronomia”, opzione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. 2. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti tipici.

3. Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

7. integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

8. Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Le competenze dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali", sono sviluppate e integrate in coerenza con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio.

Dall'anno scolastico 2011-12 per le classi quarte e quinte sono state previste, inoltre, delle esperienze biennali obbligatorie di specializzazione professionale, comunemente chiamata "alternanza scuola-lavoro", attuate parallelamente al curriculum scolastico, che prevedono l'intervento anche di consulenti esterni.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COGNOME	NOME
1. Adanti	Sofia
2. Cacau Jonel	Manuel
3. Caiazza	Gianfranco Samuel
4. Ciorobitca	Andrei
5. Damascan	Elisa
6. Di Ianni	Flavia
7. Fulli	Beatrice
8. Guglielmucci	Benedetta
9. La Torre	Elisa
10. Moggi	Jacopo
11. Mugnari	Ginevra
12. Olivieri	Eleonora
13. Quinzi	Annalisa
14. Rossetti	Lorenzo
15. Serafini	Beatrice
16. Spera	Valerio

La classe V Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" si compone di sedici alunni di cui dieci femmine e sei maschi. Un alunno ha diritto ai benefici previsti dalla Legge 104/92. La valutazione per tale alunno fa riferimento agli obiettivi indicati nel Piano educativo individualizzato (D.M 90 del 21/05/2001 art.16 comma 6) . Relativamente a questo alunno sarà consegnata alla commissione una relazione riservata, secondo quanto previsto dalla normativa, in cui saranno specificate le modalità di svolgimento dell'esame. Della classe fanno parte cinque alunni con DSA

per i quali è stato predisposto un PDP 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. Nella classe alcuni studenti hanno dimostrato consapevolezza e reale voglia di apprendere e sono riusciti a raggiungere risultati soddisfacenti attraverso uno studio costante ed organizzato anche durante la fase della didattica a distanza che ciascun docente ha effettuato utilizzando le piattaforme più accessibili agli studenti (Jitsi Meet e Zoom Meeting). Altri, non sempre sufficientemente motivati, hanno utilizzato un metodo di studio talvolta superficiale mostrandosi in generale meno disinvolti, più impacciati nel colloquio e hanno necessitato, in misura più o meno accentuata, di essere guidati e incoraggiati nello sviluppare e approfondire le tematiche trattate e nell'individuare agganci e riferimenti tra le varie discipline. Alcuni alunni, poi, per varie motivazioni: lavoro, malattia, problemi familiari, sono stati a lungo assenti dalle lezioni ed hanno conseguentemente avuto difficoltà di recupero, nonostante il sostegno degli insegnanti. Le iniziative proposte dalla scuola sono state accolte con interesse, sia quelle relative all'area professionalizzante, sia quelle dell'area comune alle diverse discipline (incontri con esperti). Tali sollecitazioni hanno prodotto, in generale, una risposta positiva da parte degli studenti, sebbene con risultati diversificati sul piano dell'approfondimento culturale, anche in considerazione dei livelli di partenza che, nella maggioranza dei casi, non sono alti, ma sicuramente nella media degli studenti del nostro istituto. Un gruppo, ad oggi, presenta una preparazione ancora incerta in diverse discipline; c'è da rilevare comunque che nella seconda parte dell'anno scolastico, questi alunni hanno dimostrato una certa attenzione ad accogliere le indicazioni di metodo fornite dagli insegnanti. Durante la didattica a distanza sono state effettuate attività di recupero, sostegno e potenziamento per tutte le discipline con le seguenti modalità: ritornando sugli stessi argomenti con approcci diversi, assegnando esercitazioni di recupero a casa, schematizzando i contenuti per una migliore memorizzazione.

Sul piano del profitto alcuni studenti si sono distinti conseguendo ottimi risultati, per gli altri l'interesse, ma soprattutto lo studio verso le tematiche affrontate non è, in genere, andato al di là del livello indispensabile per comprendere e assimilare i contenuti proposti. Anche l'impegno a casa non è stato sempre continuo. Sulla base delle disposizioni vigenti si è predisposta fin da subito la didattica a distanza alla quale hanno partecipato attivamente non tutti gli studenti. Si segnala inoltre, che ad alcuni professori è stata affidata la classe soltanto nell'ultimo anno scolastico e tale discontinuità ha influito inevitabilmente sulla didattica e sulle metodologie utilizzate. Inoltre si attesta che tutti gli alunni hanno ottemperato agli obblighi inerenti ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO, come richiesto dalle nuove disposizioni ministeriali

3. ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

N.r o	Alunno	Data e Luogo di Nascita	Credito Scolastico			
			17/18	18/19	19/20	Totale
1	Adanti Sofia	03/08/2001 ROMA (RM)	14	17	0	31
2	Cacau Jonel Manuel	04/09/2001 ROMA (RM)	15	15	0	30
3	Caiazza Gianfranco Samuel	02/09/1999 VENEZUELA (EE)	14	17	0	31
4	Ciorobitca Andrei	16/07/2001 ROMANIA (EE)	15	17	0	32
5	Damascan Elisa	23/09/2001 ROMA (RM)	15	17	0	32
6	Di Ianni Flavia	04/12/2001 ROMA (RM)	15	17	0	32
7	Fulli Beatrice	03/10/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
8	Guglielmucci Benedetta	03/12/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
9	La Torre Elisa	01/08/2000 ROMA (RM)	12	15	0	27
10	Moggi Jacopo	08/11/2000 BRACCIANO (RM)	15	15	0	30
11	Mugnari Ginevra	26/09/2001 ROMA (RM)	14	17	0	31
12	Olivieri Eleonora	16/08/1999 ROMA (RM)	12	15	0	27
13	Quinzi Annalisa	20/08/2001 ROMA (RM)	15	15	0	30
14	Rossetti Lorenzo	08/09/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
15	Serafini Beatrice	13/09/2000 ROMA (RM)	14	15	0	29
16	Spera Valerio	23/07/2001 ROMA (RM)	17	20	0	37

6. PREPARAZIONE PER L' ESAME DI STATO

A causa dell'emergenza COVID-19, ci si è attenuti strettamente alle direttive del ministero dell'istruzione, pertanto le uniche esercitazioni svolte con i ragazzi sono state in modalità online e hanno riguardato esclusivamente il colloquio.

LA SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO ORALE, coinvolgerà le materie d'esame e verrà effettuato seguendo l'approccio interdisciplinare e le nuove modalità indicate dal Ministero.

Tale simulazione, verrà effettuata seguendo le modalità indicate nella Ordinanza Ministeriale 10/2020, art. 7 comma 1.

La simulazione, che NON riguarderà peraltro la prima parte del colloquio (discussione dell'elaborato), è prevista in modalità a distanza, attraverso la piattaforma Microsoft Teams in data 04/06/2020 e coinvolgerà n. 3 alunni volontari o scelti mediante sorteggio.

7. QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE

MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI	ORE SETTIMANALI
Lingua e Letteratura italiana	4
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera - Francese	3
Chimica	2
Impianti	4
Diritto	2
Pasticceria	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Educazione fisica	2
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
	Tot.32
Sostegno	9
Sostegno	4

8. PROSPETTO RIEPILOGATIVO DEGLI INSEGNANTI NEL SECONDO BIENNIO E NEL QUINTO ANNO

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V
Religione	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI
Italiano	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI
Storia	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI	Prof. CARBONARI
Inglese	Prof.ssa PANZELLA	Prof.ssa PANZELLA	Prof.ssa PANZELLA
Francese	Prof.ssa BORELLO	Prof.ssa BORELLO	Prof.ssa CAIAZZO
Matematica	Prof. PALUMBO L.	Prof. PALUMBO L.	Prof. PALUMBO L.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa SALZILLO	Prof.ssa DE SANTIS	Prof.ssa SEVI
Diritto e Tecniche Amministrative	Insegnamento non previsto	Prof.ssa LANNI	Prof. RICCITELLI
Impianti	Prof. QUINZI	Prof.ssa LA GATTA	Prof.ssa PALLESCHI
Educazione Fisica	Prof.ssa GALICE	Prof.ssa GALICE	Prof.ssa GALICE
Sostegno	Prof.ssa VANGIERI	Prof. PALUMBO D.	Prof. Palumbo D.(9ore) Prof.Bombardieri(4ore)

9. PROGETTI E ORIENTAMENTO POST-DIPLOMA

Anno Scolastico 2019/2020

- Progetto Futuri professionisti del Food contro lo spreco alimentare
- Incontro con l'aeronautica militare di Furbara: Opportunità lavorativa nonché i titoli di studio conseguibili in tali amministrazioni (Lauree triennali e magistrali) e informazioni sui requisiti di accesso ai relativi concorsi
- “Albania casa mia” evento patrocinato dal Comune di Ladispoli, monologo in atto unico tenutosi presso il Teatro “Marco Vannini” di Ladispoli
- Giorno del ricordo, 10 Febbraio: Rinnovare la memoria della tragedia di tutti gli italiani e di tutte le vittime delle Foibe dell'esodo dalle loro terre, Fiumani, Istriani e Dalmati nel secondo dopoguerra. Relatore il Prof.re Mariano Malavolta storico dell'Università di Tor Vergata
- Corso erogato dalla Croce Blu: “BLSA/PBLSD” corso di formazione Primo Soccorso e uso del defibrillatore (Solo due alunni)
- Corso di sicurezza sul lavoro: “HACCP”
- Stage di alternanza scuola lavoro a Londra presso l'Hotel Hilton (solo un'alunna)
- Visita all'accademia “Campus Etoile Academy” di Rossano Boscolo, a Tuscania (VT)

Anno Scolastico 2018/2019

- Incontro - Conferenza delle Forze Armate
- Incontro con la SRL Nissolino Corsi, presentazione sulle opportunità lavorative e le relative carriere offerte dalle forze armate di polizia e scuola di artiglieria di Bracciano
- Progetto Cyber bullismo e Bullismo
- Progetto Cybernauti-consapevoli VS il Cyber bullismo
- Corso “First” Cambridge, per alcuni studenti
- Progetto “Musica è...Scuola”
- Progetto “Legalità” al Teatro Traiano di Civitavecchia, spettacolo offerto e promosso dalla Vicepresidenza e Assessorato alla Scuola e alla Formazione della Regione Lazio
- Incontro con la Polizia Municipale di Roma sulla sicurezza stradale
- Lezione introduttiva al marketing digitale (Per due alunni)

- Incontro con la Direttrice delle risorse umane della catena alberghiera “BLU HOTELS”, dove agli alunni sono stati forniti percorsi formativi e prospettive di lavoro future nell'ambito della ricezione alberghiera in ambito nazionale ed estero.

- Visita all' Italian Chef Academy di Roma

- Visita alla Fabbrica di Cioccolato dei monaci trappisti di Frattocchie

Anno Scolastico 2017/2018

- Corso sulla Sicurezza sul Lavoro, svolto in parte a scuola e parte on line in cui si sono analizzate le norme a protezione dei lavoratori sui luoghi e nelle attività di lavoro.

10. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

Gli studenti sono posti all'interno della realtà operativa del settore scelto permettendo, in questo modo, un rapido e proficuo confronto su ciò che avviene nella simulazione scolastica e nella vita lavorativa comune, valutando e risolvendo i quotidiani problemi di un lavoro sempre a contatto con il pubblico.

Per quanto riguarda l'indirizzo Alberghiero fondamentale nello svolgimento di tale attività è il ruolo del personale della struttura ristorativa/albergo che diventa tutor aziendale, seguendo l'alunno nello svolgimento delle attività di reparto. In tal senso è stato steso un protocollo d'intesa tra il "Di Vittorio" e le associazioni di settore anche al fine di assicurare all'istruzione e alla formazione un ruolo efficace nello sviluppo del territorio attraverso uno stabile accordo tra sistema scolastico e sistema produttivo.

Ai sensi dell'art.1 comma 37 L. 107/2015, sarà dato particolare riguardo alla possibilità per lo studente di esprimere una valutazione sull'efficacia e sulla coerenza dei percorsi stessi con il proprio indirizzo di studio.

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti dell'indirizzo Alberghiero, i percorsi di ex ASL, ora denominati PCTO, avranno una durata di 210 ore, secondo la legge di bilancio 2019 approvata il 30 dicembre 2018, ore da sviluppare nel secondo biennio e monoennio finale.

Si riporta qui di seguito:

- la RELAZIONE FINALE DEGLI STAGE redatta dai componenti della funzione strumentale ASL;
- il Prospetto delle ore ed attività effettuate in ottemperanza agli obblighi posti, per ciascun alunno/a della classe 5 A Pasticceria.

RELAZIONE FINALE PCTO Anno Scolastico 2019/2020

Alla coordinatrice di classe Prof.ssa Carmela Panzella

Tutta la classe durante gli anni scolastici 2017/18, 2018/19 ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in stage con un monte ore minimo di 120 ore annue; e attività integrative volte al mondo del lavoro.

Nell'anno scolastico in corso è stato organizzato uno stage all'estero (Inghilterra) facoltativo per i ragazzi dove hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà del posto e relazionarsi con la lingua inglese.

Durante questi anni sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche.

La classe in tutti e tre anni ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (Bancnettistica, eventi vari), manifestazioni organizzate da enti esterni .

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

Funzioni Strumentali
Giovanna albanese
Renato D'Aloia
Carmen Piccolo

5 PASTICCERIA

			ALT. 17/18	ALT. 18/19	stage estero 20	A.I.C	HACC P	corso sicurezza sul lavoro	P. Lazio	TOT. ORE
1	Adanti	Sofia	120	84		8	6	8	5	231
2	Cacau	Jonel Manuel	136	78			6	8		228
3	Caiazza	Gianfranco Samuel	45	40						85
4	Ciorobitca	Andrei	142	84			6	8	5	245
5	Damascan	Elisa	162	78			6	8	5	259
6	Di Ianni	Flavia	130	80		8	6	8	5	237
7	Fulli	Beatrice	128	97	80	8	6	8	5	332
8	Guglielmucci	Benedetta	120	80		8	6	8	5	227
9	La Torre	Elisa	135	88		8	6	8	5	250
10	Moggi	Iacopo	120	84		8	6	8	5	231
11	Mugnari	Ginevra	120	85		8	6	8	5	232
12	Olivieri	Eleonora	162	80			6	8		256
13	Quinzi	Annalisa	120	85		8	6	8	5	232
14	Rossetti	Lorenzo	111	80		8	6	8	5	218
15	Serafini	Beatrice	102	60		8	6	8	5	189
16	Spera	Valerio	111	80		8	6	8		213

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

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

OBIETTIVI COGNITIVI

➤ CONOSCENZE:

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

- Conoscere gli ambienti di comunicazione in lingua straniera del settore.

➤ **CAPACITA'**:

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

➤ **COMPETENZE:**

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

OBIETTIVI EDUCATIVI

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

METODOLOGIE E STRUMENTI

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

12. INDICATORI E DESCRITTORI DELLA VALUTAZIONE

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

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

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

Il docente potrà prevedere uno spazio di recupero autonomo utile al consolidamento o all'approfondimento.

Il Consiglio di Classe di fine anno, sulla base degli elementi di valutazione stabiliti in precedenza, procede alla valutazione finale che tiene conto:

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

- **RIMODULAZIONE DEI CRITERI DI VALUTAZIONE RISPETTO ALLA DAD**
- Il collegio dei docenti, nella seduta del 18-5-2020 (come da circolare 342 del 19-05-2020) ha integrato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni già approvati nella seduta del 23-10-2019 ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa PTOF.
- I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.
- I criteri vengono comunicati alle famiglie attraverso la pubblicazione sul sito della scuola.
- La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa. PTOF.

Si allega link della circolare n. 242 del 19-05-2020

13. Programmi delle singole discipline al 15 maggio 2020

ITALIANO

Docente: Prof. Claudio Carbonari

PROGRAMMA DI ITALIANO

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

Ladispoli, 28 maggio 2020

L'insegnante:

Claudio Carbonari

PROGRAMMA DI STORIA

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

Ladispoli, 28 maggio 2020

L'insegnante:

Claudio Carbonari

MATEMATICA

Programma di Matematica svolto nell'anno scolastico 2019/2020

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.

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.

Ricerca operativa: storia, fasi della ricerca operativa, la funzione dei costi, funzione ricavo, profitto, Break-even point, diagramma di redditività.

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

Ladispoli, 28 maggio 2020

Il docente
Luca Palumbo

INGLESE

Docente: Prof.ssa Carmela Panzella

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti, esposti per moduli

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 3	Food Storage and Preparation	Sweeteners and other kitchen agents; Different types of pastry; The art of ice cream making. Appliances: Food processor, food mixer and ice cream maker.	I quadrimestre
Module 6	Safety Procedures and Nutrition	Health and safety: HACCP; Food transmitted infections and food poisoning; Food contamination: risks and preventive measures; Diet and Nutrition: The eatwell plate; The mediterranean diet; Food allergies and intolerances; Alternatives diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	I e II quadrimestre
Grammar		Ripasso e rinforzo delle strutture grammaticali studiate nel corso del terzo e quarto anno	I e II quadrimestre

LADISPOLI 28 Maggio 2020

*La Docente
Carmela Panzella*

ALIMENTAZIONE

Docente: Prof.ssa Amanda Sevi

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

MODULO 1: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E DIFFERENTI TIPOLOGIE DIETETICHE

- Alimentazione equilibrata;
- Dispendio energetico, fabbisogno energetico giornaliero, bilancio energetico, valutazione del peso corporeo;
- I LARN e le Linee guida per una sana alimentazione italiana;
- Dieta mediterranea;
- Dieta vegetariana;
- Dieta macrobiotica;
- Dieta sostenibile.

MODULO 2: DIETE IN PARTICOLARI CONDIZIONI FISIOLOGICHE

- La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche: età evolutiva, adulto, allattamento, gravidanza, menopausa e età senile;
- Dieta dello sportivo.

MODULO 3: DIETE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

- Diabete Mellito di tipo 1 e 2;
- Obesità;
- Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa;
- Sindrome metabolica;
- Iperuricemia e gotta;
- Malattie metaboliche ereditarie: favismo e fenilchetonuria;
- Osteoporosi;
- Reazioni avverse agli alimenti: allergie e intolleranze (intolleranza al lattosio e celiachia);

- Alimentazione e cancro;
- Le malattie dell'apparato digerente;
- Le più comuni malattie del fegato: epatite, cirrosi;
- Disturbi del comportamento alimentare: anoressia nervosa, bulimia nervosa, DCA minori (disturbo da alimentazione incontrollata, sindrome da alimentazione notturna).

MODULO 4: QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

- Concetto di qualità totale degli alimenti;
- Le frodi alimentari.

MODULO 5 – IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE ALIMENTARE

- Pericoli fisici, chimici e biologici;
- Malattie trasmesse dagli alimenti: Salmonellosi, Botulismo, Anisakidosi;
- Il sistema di autocontrollo HACCP;
- Legislazione specifica del settore: il "Pacchetto igiene".

Ladispoli, 28 maggio 2020

Il Docente

Amanda Sevi

A.S. 2019/2020 Classe 5 Past **Programma di Pasticceria Docente: Carmine Russo**

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

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

Programma di TOGCP (Impianti) Classe 5 Past. A.S. 2019/2020

Docente: Sofia Palleschi

PRIMO QUADRIMESTRE

I REPARTI DELLA PASTICCERIA

LE ATTREZZATURE GENERALI UTILIZZATE NELL'AMBITO DOLCIARIO

- 1) Mescolatrice planetaria
- 2) Impastatrice a bracci tuffanti
- 3) Impastatrice a forcella
- 4) Impastatrice a spirale
- 5) Raffinatrice a cilindri
- 6) Sfogliatrice
- 7) Cutter

LE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI LIEVITATI

- 1) Armadio o cella di lievitazione
- 2) Cella per la fermalievitazione

LE ATTREZZATURE PER LA COTTURA

- 1) Forno statico per pasticceria
- 2) Forno a convezione di calore
- 3) Definizione di Calore, unità di misura del Calore
- 4) Pastorizzatore
- 5) Friggitrice
- 6) Pralinatrice

LE ATTREZZATURE PER RAFFREDDARE, MANTECARE E CONSERVARE

- 1) Cella frigorifera o congelatore
- 2) Abbattitore rapido di temperatura
- 3) Gelatiera o mantecatore per gelati e sorbetti
- 4) Macchina per gelati espressi

LAVORAZIONI DEL CIOCCOLATO

- 1) Temperatrice
- 2) Ricopritrice

L'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

- 1) Impresa e azienda: definizione e differenze
- 2) Tipologie di impresa: Società di persone e Società di capitali: differenze

IL PRODOTTO

- 1) Caratteristiche auspicate in ottica della Qualità
- 2) La distinta base
- 3) Il ciclo di vita del prodotto

IL CICLO DI DEMING

DEMING

SECONDO QUADRIMESTRE

EVOLUZIONE DEI SISTEMI PRODUTTIVI

- 1) L'artigianato e l'impresa artigianale
- 2) La divisione del lavoro (Smith)
- 3) La produzione di massa (Taylor - Ford)
- 4) La Lean Production

STRUMENTI DI PIANIFICAZIONE E CONTROLLO (strumenti della qualità)

- 1) Cosa si intende per pianificazione e controllo
- 2) Il Gantt
- 3) Il CPM
- 4) Diagrammi di Ishikawa o a lisca di pesce
- 5) Carte di controllo

LA CULTURA DELLA SICUREZZA

- 1) Cenni storici
- 2) I principali soggetti del sistema della sicurezza secondo il D.lgs. 81/2008
- 3) La valutazione dei rischi
- 4) La riduzione dei rischi: misure preventive e misure protettive
- 5) I principali rischi nelle attività di ristorazione

Ladispoli, 28 maggio 2020

*La docente
Sofia Palleschi*

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROGRAMMA CLASSE 5P A.S. 2019/2020

PROF.SSA GALICE ILARIA

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

PRATICA

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

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

TEORIA

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

Ladispoli, 28 maggio 2020

Prof.ssa Galice Ilaria

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

DOCENTE: ANTONIO RICCITELLI

I contenuti sono stati divisi in due moduli, a loro volta organizzati in unità didattiche.

*Unità di apprendimento 1: **L'IMPRESA E LE SOCIETA'***

*Unità di apprendimento 2 : **IL LAVORO. CONTRATTI DI LAVORO E LA NORMATIVA.***

- 1) I contratti di lavoro
- 2) Le fonti del diritto di lavoro
- 3) Il rapporto di lavoro e la normativa vigente
- 4) Il CCNL
- 5) La retribuzione
- 6) Il calcolo della retribuzione
- 7) Gli elementi retributivi
- 8) La busta paga
- 9) Le risorse umane

Elementi di Cittadinanza e Costituzione: La Costituzione della Repubblica Italiana. I Principi Fondamentali: il lavoro, i diritti sociali, il principio della tutela della salute.

Ladispoli, 28/05/2020

IL DOCENTE

Antonio Riccitelli

FRANCESE

Docente: Prof.ssa Simona Caiazzo

Contenuti disciplinari e tempi di realizzazione previsti, esposti per moduli

N°	Nome	Contenuti	Periodo/ Ore
Module 7	La cuisine fait le tour du monde	- La cuisine aux États Unis : les fast food et la pâtisserie américaine - Le Mexique et la pâtisserie mexicaine - La pâtisserie en Asie. La contamination japonaise en France. Le yuzu, le pruneau zen et la sauce soja - La cuisine et la pâtisserie espagnole : la galette des rois	1 quadrimestre
Module 8	Histoire de la cuisine française	- Des Romains aux Galois - Le Moyen âge - Alimentation pendant la Renaissance - Le XVII siècle et le Roi Soleil - Le XVIII siècle - Le XIX et XX siècle - La gastronomie moléculaire et Thierry Marx	1 quadrimestre
Module 10	Chimie des aliments	- La méthode HACCP - Hygiène en cuisine et au laboratoire de pâtisserie, les risques sanitaires en pâtisserie - La conservation des aliments - La pasteurisation - La congélation	Fine I quadrimestre e II quadrimestre
Dad	Didattica a distanza	Répétition des règles phonétiques, vision et exercices de compréhension de vidéos en langue française, vidéoconférences pour converser en langue.	II quadrimestre
Grammaire		Répétition de la formation du présent, imparfait et future des verbes, règles phonétiques.	I e II quadrimestre

Ladispoli, 28/05/2020

La Docente Prof.ssa

Simona Caiazzo

MATERIA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

INSEGNANTE: PROF.SSA AURORA NATALI

ASSISTENTE DI LABORATORIO: ANTONELLA DEL SOZZO

PROGRAMMA DIDATTICO A.S. 2019-2020 CLASSE V A PASTICCERIA

1. Richiami circa:
 - Cambiamenti di stato
 - I legami chimici
 - La tavola periodica
 - I macronutrienti
2. Gli oli e i grassi: olio di oliva, di semi, burro, strutto margarina, grassi vegetali solidi
 - 2.1 Gli acidi grassi
 - 2.2 I gliceridi
 - 2.3 I fosfolipidi e glicolipidi
 - 2.4 Gli steroli
 - 2.5 Il funzionamento dei lipidi nelle produzioni da forno
 - 2.6 L'irrancidimento
 - 2.7 Le principali analisi nei grassi alimentari
3. Le sostanze zuccherine
 - 3.1 I monosaccaridi
 - 3.2 I disaccaridi e oligosaccaridi
 - 3.3 I polisaccaridi
 - 3.4 Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno
 - 3.5 I dolcificanti principali
 - Lo zucchero da tavola
 - Il miele
 - Altri dolcificanti di interesse
 - 3.6 Metodi fisici e chimici di analisi dei glucidi
 - 3.7 Principali analisi del miele
4. Il latte, alimento proteico
 - 4.1 Le proteine – caratteristiche funzionali e strutturali
 - Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno
 - Gli amminoacidi
 - 4.2 Il latte
 - Definizione legale e caratteristiche generali
 - La composizione chimica
 - Tipi di latte in commercio e controlli analitici
5. Cenni sui metodi ottici e sulla cromatografia. In collaborazione con l'assistente Del Sozzo Antonella, non potendo andare in laboratorio, si è provveduto all'utilizzo di mezzi multimediali per la visione di filmati a tema circa l'estrazione del miele dal favo e l'analisi del contenuto dei grassi nel burro (metodo Soxhlet).

Ladispoli, 28/05/2020

PROF.SSA AURORA NATALI

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

N° Alunni: 16

La classe ha mostrato nel complesso un discreto interesse per la disciplina, in particolare nel corso dei dibattiti inerenti la contemporaneità in rapporto ai valori. Sul versante delle acquisizioni culturali in merito alla fenomenologia religiosa e alle sue derivazioni in campo artistico e filosofico-letterario ha mostrato una certa difficoltà di approccio, comunque stemperata dall'impegno profuso.

Per quanto riguarda l'andamento disciplinare, tutti gli studenti si sono attestati su livelli discreti.

ARGOMENTI TRATTATI

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

La Pasqua: una lettura teologica e sociologica

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

Ladispoli, 28/05/2020

Prof. Carlo Narducci

Allegato A:

Relazioni sulla classe di ogni singolo docente:

Italiano e Storia, Prof. Claudio Carbonari

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

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

Ladispoli, 28 maggio 2020

Il docente

Claudio Carbonari

Matematica, Prof. Luca Palumbo

La classe si è dimostrata interessata alla materia e partecipa alle attività proposte. L'impegno, per quasi tutti gli studenti, è stato costante sia nel lavoro a scuola che nel lavoro a casa nella prima parte dell'anno scolastico, così come nella didattica a distanza. Il programma svolto ha seguito quanto previsto nella programmazione di inizio anno. Durante il periodo di sospensione didattica è stato affrontato l'ultimo argomento programmato (ricerca operativa) e nonostante la buona partecipazione degli studenti alla didattica a distanza, non è stato possibile curare gli approfondimenti. 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 da parte del docente seguita da una fase di applicazione di quanto spiegato da parte degli alunni, lavori di gruppo, esercitazioni singole e di gruppo. Nelle attività svolte a distanza (DAD), durante le video lezioni ho cercato di coinvolgere il più possibile gli alunni per affrontare i disagi e le difficoltà che il periodo comportava. Per la consegna dei lavori richiesti e la loro correzione, così come per richieste di spiegazione c'è stato sempre un contatto con ogni singolo alunno attraverso la posta elettronica.

L'insegnamento è stato spesso condotto per problemi e quindi lo studente, proprio dall'analisi di una situazione problematica, è stato stimolato a formulare ipotesi, ricercare procedimenti risolutivi, stimare la validità dei risultati ottenuti. In questo modo l'allievo, partendo dall'intuizione, è

pervenuto all'astrazione e all'organizzazione razionale delle conoscenze. Questa metodologia è stata affiancata da attività con esercizi di tipo applicativo, al fine di consentire agli allievi il consolidamento delle nozioni apprese e l'acquisizione di una sicura padronanza di calcolo.

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

STRUMENTI DI LAVORO: la lavagna, il manuale in uso, il quaderno della disciplina, appunti personali, schemi, fotocopie, computer, tablet, telefoni cellulari, e-mail.

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 strutturati e semistrutturati; verifiche orali, condotte al termine di alcune unità significative; verifiche scritte. Nel periodo di DAD ho cercato di valorizzare

La partecipazione alle attività proposte, il rispetto delle consegne nei tempi concordati, la completezza del lavoro svolto e l'interesse, la cura e l'approfondimento nello svolgimento delle consegne.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state condotte in itinere secondo varie modalità 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 o delle carenze al termine del primo quadrimestre sono stati effettuati degli interventi individualizzati on line per far recuperare le carenze dimostrate.

Ladispoli, 28 maggio 2020

Il docente, Luca Palumbo

Materia: Scienza e cultura dell'alimentazione: Prof.ssa Amanda Sevi

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI

In generale ho notato fin dall'inizio un buon interesse per la materia, che via via è andato aumentando, così come un elevato senso di responsabilità da parte di tutti gli alunni, fatto questo importante ai fini di un'ulteriore crescita personale.

L'attenzione manifestata durante le lezioni in presenza è stata buona, così come la partecipazione durante il periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza: la classe ha infatti partecipato attivamente a tutte le videolezioni proposte in tale periodo.

Dal punto di vista didattico gli studenti hanno raggiunto buoni risultati, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali. Gli alunni hanno dimostrato: di orientarsi con discreta sicurezza e disinvoltura rispetto ai concetti fondamentali della materia; di saper inquadrare e collegare i vari argomenti nell'ottica di un disegno culturale di sintesi; di essere in grado di riportare l'insegnamento teorico ad un proficuo ed ordinato riscontro pratico.

Considerata la sospensione delle attività didattiche in presenza, si è provveduto ad una rielaborazione della programmazione annuale, per cui alcuni degli argomenti inseriti nella programmazione iniziale non sono stati trattati.

METODOLOGIE E STRATEGIA DIDATTICA

Il metodo di insegnamento è stato sia di tipo frontale che interattivo, cercando di favorire una partecipazione attiva della classe, un collegamento pluridisciplinare fra gli argomenti trattati e il coinvolgimento della classe per fatti di attualità inerenti agli aspetti del settore alberghiero e della materia. Gli argomenti sono stati per la maggior parte schematizzati per un più efficace apprendimento.

Durante il periodo di sospensione delle attività didattiche in presenza, sono state regolarmente svolte videolezioni sincrone e asincrone. Sono stati affrontati debate sugli argomenti trattati e assegnate esercitazioni scritte, al fine di verificare l'acquisizione delle competenze fondamentali e migliorare la capacità argomentativa ed espositiva degli alunni.

STRUMENTI DIDATTICI

Come mezzi di insegnamento sono stati utilizzati il libro di testo, fotocopie e appunti forniti dall'insegnante, mappe mentali e concettuali.

Durante il periodo di didattica a distanza è stato utilizzato materiale multimediale creato dall'insegnante e video di approfondimento presenti sul web, di cui si è discusso nel corso delle videolezioni.

ATTIVITA' DI RECUPERO

Nel corso dell'anno sono stati effettuati richiami agli argomenti degli anni precedenti al fine di recuperare conoscenze fondamentali e correlate all'acquisizione di nuove conoscenze, abilità, competenze. Il recupero delle poche lacune rilevate nel corso dell'anno scolastico è stato effettuato in itinere, dando suggerimenti metodologici e chiarimenti. Ogni nuova lezione è stata preceduta dal ripasso della lezione precedente, cercando di favorire la partecipazione degli alunni della classe.

STRUMENTI DI VERIFICA E METODI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate attraverso colloqui orali e compiti scritti, sia durante le lezioni in presenza sia durante il periodo di didattica a distanza.

Per quanto riguarda la valutazione degli alunni che si avvalgono della legge 170/2010, sono stati forniti gli strumenti compensativi e le misure dispensative indicate nel PDP. Per l'alunno che si avvale della legge 104/1992 è stata effettuata una programmazione differenziata in accordo con l'insegnante di sostegno.

Nella valutazione finale complessiva si è tenuto conto del livello di partenza, della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni in presenza e in didattica a distanza, della regolarità nel rispettare le consegne di lavoro, dell'impegno profuso e dei progressi ottenuti.

Ladispoli, 28 maggio 2020

Il Docente

Amanda Sevi

DISCIPLINA: LAB. DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE PASTICCERIA

Docente: Carmine Russo

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V^A P è composta da 16 allievi dei quali 10 femmine e 6 maschi. La loro partecipazione alle lezioni è stata costante in ragione dell'interesse dimostrato verso la disciplina. La classe ha dimostrato di avere una scolarizzazione di base sufficientemente nella norma, ha risposto bene alla DAD e sempre puntuale nella consegna del materiale richiesto. Il programma a causa delle difficoltà sopraggiunte a seguito del lockdown, della chiusura delle scuole per via del Covid-19, è stato sufficientemente completato in modalità DAD. Gran parte dei moduli preventivati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti e gli obiettivi cognitivi sono stati raggiunti da tutti gli allievi, che hanno mostrato in questa delicata fase una proficua collaborazione e partecipazione..

VALUTAZIONE

La valutazione finale ha tenuto conto non solo delle prove scritte, orali e pratiche svolte durante l'anno, ma anche della situazione di partenza, della attenzione, della partecipazione e dell'impegno in classe e a distanza

STRUMENTI

Dispense e materiali vari in fotocopia; Risorse multimediali; Lavagna tradizionale ; Videolezioni; Mappe concettuali

METODI

Le strategie didattiche utilizzate hanno tenuto conto del dramma covid che ha sconvolto psicologicamente l'intera comunità scolastica.. Per agevolare l'apprendimento della disciplina sono state presentate attività di pratica, comprensione delle norme vigenti in materia di sicurezza e igiene, elicitazione di particolari elementi all'interno di un contesto, questionari, pair-works e group-works. Si è promosso un tipo di lavoro orientato al cooperative learning e al tutoraggio fra pari nel primo quadrimestre, in modo da motivare gli studenti che avevano già conoscenze adeguate di coinvolgere attivamente gli studenti che avevano incontrato difficoltà, per i quali è stato necessario un recupero in itinere. Nella fase di didattica a distanza ho rinsaldato le conoscenze e le competenze acquisite in precedenza ed ho stimolato l'interesse degli alunni partendo da mappe concettuali alle quali dovevano seguire ricerche ed approfondimenti. Per sviluppare lo spirito creativo dei discenti e per far loro vivere con meno angoscia questo momento abbastanza traumatico ho assegnato loro delle attività pratiche quali realizzazione di varianti di dolci tradizionali o realizzazione della ricetta di un nuovo gusto di gelato. La creatività mostrata dai ragazzi che hanno inviato video in diversi formati, soprattutto social (instagram, tik tok) è stata sorprendente oltre che lodevole.

. Metodologia adottata:

- spiegazione frontale in classe e a distanza
- esercitazione pratica in laboratorio e in modalità a distanza
- brainstorming
- ricerche individuali
- mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- videoediting.

Il docente, Carmine Russo

Ladispoli, 28 maggio 2020

RELAZIONE FINALE DOCENTE: Carmela Panzella

CLASSE: VA Pasticceria

La classe è formata da 16 alunni tutti provenienti dalla IV A Pasticceria dell'anno precedente. L'atteggiamento nei confronti della vita scolastica è stato abbastanza positivo per alcuni e non sempre adeguato da parte di un piccolo gruppo della classe anche durante il periodo della didattica a distanza adottata nella seconda parte di quest'anno scolastico a causa della pandemia COVID-19. L'assiduità della frequenza alle lezioni non è stata una costante di tutti gli alunni.

La programmazione è stata adattata in funzione del raggiungimento degli obiettivi a carattere trasversale/multidisciplinare per avviare gli studenti alla preparazione del nuovo esame di stato. La classe ha raggiunto un soddisfacente livello di preparazione.

Tenuto conto che in classe sono presenti studenti DSA, si è stabilita per loro una procedura che ha tenuto conto degli strumenti compensativi e delle misure dispensative previste dalla normativa, a seconda delle difficoltà riscontrate. Codesti alunni hanno seguito la stessa programmazione della classe ed effettuato le stesse verifiche scritte con tempi aggiuntivi. Per le verifiche scritte e orali alcuni di loro si sono avvalsi dell'ausilio di mappe concettuali. E' inoltre presente un alunno che segue una programma differenziato e che ha spesso partecipato e condiviso le attività della classe.

Per quel che riguarda le verifiche sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:
verifiche orali (semplici domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, tradizionali interrogazioni); relazioni scritte riguardanti le attività svolte;
prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);
prove semi-strutturate (comprensioni del testo, riassunti, quesiti a risposta breve), tipologie di verifiche/esercitazioni effettuate anche durante la didattica a distanza.

Gli studenti hanno sempre effettuato le verifiche scritte utilizzando il dizionario bilingue.

Nel processo di valutazione delle prove orali e degli elaborati scritti, il docente ha sempre cercato di minimizzare le variabili legate alla soggettività, adottando quindi dei criteri scientifici e il più possibile verificabili da tutti, e in conformità ai parametri di valutazione fissati in sede di Dipartimento.

Nel processo di valutazione finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori:

il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso e in uscita), i risultati della prove, i lavori prodotti, tenendo presenti le difficoltà di molti nella ricezione/restituzione della consegna durante la didattica a distanza, le osservazioni relative alle competenze trasversali, il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative, tutto ciò che il consiglio di classe ha ritenuto potesse concorrere a stabilire una valutazione oggettiva.

Più che sufficiente è la preparazione della classe nel suo complesso.

Ladispoli, 28 maggio 2020

La Docente, Carmela Panzella

MATERIA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

INSEGNANTE: AURORA NATALI

TESTO: ESPLORARE GLI ALIMENTI A. Cassese – F. Capuano – CLITT.

RELAZIONE DELL'INSEGNANTE SULLA CLASSE

La docente ha avuto in carico la classe solo in questo anno terminale del percorso di studi, a partire dalla seconda metà del mese di novembre. La classe si compone di 16 alunni di cui 10 femmine e 6 maschi. L'andamento del coinvolgimento della classe durante le lezioni può essere definito medio, con alcuni momenti di mediocrità e altri di maggior interesse. Rispetto al conseguimento degli obiettivi in merito agli argomenti svolti, si è passati da un iniziale difficoltà e disorganizzazione ad una maggior padronanza nella gestione del carico di lavoro da parte degli studenti.

Il profilo didattico della classe appare diversificato: alcuni alunni si dimostrano abbastanza interessati agli argomenti trattati durante le spiegazioni, intervenendo e contribuendo a discussioni stimolanti e critiche con un buon risultato di lezione partecipata. Tuttavia l'impegno generale della classe nello studio risulta mediamente sufficiente, con la maggior parte degli alunni che mostrano puntualità nei compiti assegnati a casa e nelle verifiche programmate. Per tutti i discenti lo studio individuale è risultato in genere circoscritto ai momenti di verifica. Gli obiettivi formativi della programmazione sono stati raggiunti in maniera accettabile, considerando i livelli di partenza e le capacità individuali.

Si è potuta constatare fin dall'inizio la presenza di diffuse lacune, sul piano dei contenuti; ciò nonostante, la classe si è mostrata collaborativa ed è stato rilevato un miglioramento rispetto al livello di partenza, soprattutto dal punto di vista dell'efficacia comunicativa.

La programmazione è stata quasi interamente svolta nonostante il numero di ore di lezione sia stato significativamente inferiore al normale poiché l'orario settimanale della materia, fino al mese di febbraio 2020, si è trovato spesso a coincidere con ponti e festività, e altre attività extracurricolari; la classe inoltre, ha dimostrato spesso assenteismo diffuso. Il programma è stato parzialmente svolto online, a causa della pandemia COVID-19, che ha visto l'introduzione di piattaforme utili per la didattica a distanza e lo scambio reciproco di e mail e dispense integrative. Le verifiche si sono svolte in modalità scritta e orale.

Le valutazioni sono state effettuate tramite verifiche sia scritte che orali, con le quali si è potuta accertare la padronanza espressiva e l'acquisizione dei contenuti oltre alla capacità di sintesi e di analisi. Per gli studenti con certificazioni DSA, nelle verifiche scritte sono state considerate le misure dispensative e gli strumenti compensativi contenuti e descritti nel PDP. Nella valutazione finale, si è tenuto conto inoltre degli interventi dal posto e delle esercitazioni in classe, dell'impegno, della

puntualità e del rispetto delle scadenze nelle consegne delle esercitazioni pianificate tramite la didattica a distanza.

Sul piano dei contenuti, sono stati privilegiati gli argomenti più strettamente correlati alla pratica lavorativa, cercando spesso di fare esempi concreti dimostrando la correlazione tra quanto studiato e quanto effettivamente riscontrabile a livello pratico.

A livello disciplinare, non si sono rilevate problematiche. Le metodologie didattiche utilizzate sono state prevalentemente basate su lezioni frontali e lezioni partecipate, spesso attraverso la creazione di mappe concettuali e schemi alla lavagna. Gli strumenti utilizzati sono stati il libro di testo, video e materiale cartaceo fornito dall'insegnante, talvolta supportati da materiali condivisi tramite Registro Elettronico, alla quale tutta la classe ha avuto libero accesso. Per gli alunni che hanno mostrato carenze sono state effettuate attività di recupero, che sono state poi superate positivamente nel corso dell'anno.

La docente

Prof.ssa Aurora Natali

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

(Classe 5[^] sezione A Pasticceria)

Anno scolastico 2019/2020

Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Articolazione “Enogastronomia”

Opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”

DOCENTE: ANTONIO RICCITELLI

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 applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “Enogastronomia”, opzione “Produzioni dolciarie artigianali e industriali”, sa applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

I contenuti essenziali della disciplina sono: gli strumenti operativi della tecnica amministrativa,

l'impresa e le società, i contratti in generale e i contratti di settore, la legislazione sociale e la sicurezza sul lavoro. Essi sono stati scelti in funzione degli obiettivi specifici dell'anno e più in generale, di quelli di fine corso.

La strutturazione e l'organizzazione dei contenuti sopra citati sono stati funzionali alle esigenze didattiche. Gli argomenti sono stati accorpati in base all'attinenza ed ai collegamenti tra loro effettuabili. Le unità didattiche corrispondono ai sotto argomenti principali. Gli obiettivi sono stati dettagliati in modo che la loro comunicazione agli alunni chiarisse le conoscenze, le competenze e le capacità richieste a fine modulo. Nella determinazione dei tempi previsti e nello svolgimento del tutto parziale del programma, si è tenuto conto dell'articolazione del calendario delle lezioni e del numero d'ore disponibili molto limitato, oltre che della Didattica a distanza caratterizzante il secondo quadrimestre.

I contenuti sono stati divisi in due moduli, a loro volta organizzati in unità didattiche.

DOCENTE: ANTONIO RICCITELLI

Ladispoli, 28 maggio 2020

RELAZIONE FINALE DOCENTE: Caiazzo Simona Seconda Lingua Straniera, Francese
CLASSE: V A Past

La classe è formata da 16 alunni, l'atteggiamento nei confronti della vita scolastica è stato positivo, e partecipativo, a volte polemico da parte di alcuni alunni, ma nel complesso ha permesso di procedere nel percorso didattico con fluidità. Per quel che concerne le dinamiche relazionali, gli alunni hanno mostrato in linea generale rispetto gli uni degli altri e disponibilità alla collaborazione, l'intervento durante le lezioni è stato fortemente sollecitato poiché la classe ha presentato non poche difficoltà ad esprimersi in lingua francese. L'assiduità della frequenza alle lezioni non è stata una costante di tutti gli alunni, molti degli alunni meno assidui a scuola hanno invece dimostrato grande partecipazione durante il periodo di didattica a distanza.

Il programma è stato svolto come previsto all'inizio dell'anno scolastico, così come il raggiungimento degli obiettivi generali ma soprattutto si è lavorato per raggiungere gli obiettivi a carattere trasversale/multidisciplinare per avviare gli studenti alla preparazione del nuovo esame di stato. La classe ha raggiunto un livello sufficiente di preparazione. Nella classe è presente un alunno che ha seguito un programma differenziato.

Per quel che riguarda le verifiche sono state utilizzate le seguenti tipologie di prove:

- verifiche orali (semplici domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, tradizionali interrogazioni);
- prove strutturate (domande vero/falso, completamenti, corrispondenze, test a risposta multipla);
- prove semi-strutturate (comprensione del testo, riassunti, quesiti a risposta breve).

Nello svolgimento delle prove scritte gli alunni non hanno mai usato il dizionario bilingue, l'uso del dizionario elettronico è stato consentito solo ai ragazzi con DSA ai quali sono inoltre stati forniti gli strumenti compensativi e dispensativi in base alla norma vigente.

Nel processo di valutazione delle prove orali e degli elaborati scritti, il docente ha sempre cercato di minimizzare le variabili legate alla soggettività, adottando quindi dei criteri obiettivi matematici e il più possibile verificabili da tutti, e in conformità ai parametri di valutazione fissati in sede di Dipartimento.

Nel processo di valutazione intermedia e finale, per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori:

il comportamento, inteso come capacità di relazionarsi con gli altri nel rispetto della convivenza civile e democratica; il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso e in uscita), i risultati della prove, i lavori prodotti, le osservazioni relative alle competenze trasversali, il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate, l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative, tutto ciò che il consiglio di classe ha ritenuto potesse concorrere a stabilire una valutazione oggettiva.

La valutazione finale ha inoltre tenuto conto della partecipazione attiva e puntuale dello studente alle attività di DAD, del rispetto di regole e scadenze, della presenza puntuale alle video lezioni e della consegna precisa e puntuale degli elaborati.

Ladispoli, 28 maggio 2020

La docente

Prof.ssa Simona Caiazzo

RELAZIONE FINALE A.S. 2019-2020

DOCENTE: GALICE ILARIA

CLASSE: 5P

DISCIPLINA:

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA	parziale	
	regolare	X
	approfondito	

TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE SOMMATIVE	Scritte (ricerche e verifiche)	X
	Orali	
	Pratiche	X
	Altro	

METODOLOGIA	Lezioni frontali	X
	Lavori di gruppo	X
	Attività pratica	X
	Ricerche individuali	X
	Verifiche	X

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

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

Ladispoli, 28 maggio 2020

Prof.ssa Ilaria Galice

RELAZIONE FINALE
CLASSE 5[^] AP

Prof. Carlo NARDUCCI - Religione

N° Alunni: 16

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

Ladispoli, 28 maggio 2020

Il Docente: Prof. Carlo Narducci

Allegato B

Testi di letteratura Italiana analizzati durante l'anno scolastico 2019/2020

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

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

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

Pascoli: Lavandare, X agosto, Il gelsomino notturno

Marinetti: Manifesto del Futurismo, Il bombardamento di Adrianopoli

Pirandello: Il treno ha fischiato, da Il fu Mattia Pascal: La nascita di Adriano Meis, da Uno ,nessuno e centomila: Un piccolo difetto

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

Ungaretti: Veglia, Fratelli, Soldati, Non gridate più

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

Quasimodo: Uomo del mio tempo

- **Elementi di Cittadinanza e Costituzione** analizzati con la disciplina Storia:
- La nascita della Costituzione italiana: il 2 giugno 1946, il referendum, l'assemblea costituente
- La Costituzione italiana: caratteri generali.

Elementi di Cittadinanza e Costituzione analizzati con la disciplina di Diritto e Tecniche Amministrative:

La Costituzione della Repubblica Italiana. I Principi Fondamentali: il lavoro, i diritti sociali, il principio della tutela della salute

Allegato C

N.r o	Alunno	Data e Luogo di Nascita	Credito Scolastico			
			17/18	18/19	19/20	Totale
1	Adanti Sofia	03/08/2001 ROMA (RM)	14	17	0	31
2	Cacau Jonel Manuel	04/09/2001 ROMA (RM)	15	15	0	30
3	Caiazza Gianfranco Samuel	02/09/1999 VENEZUELA (EE)	14	17	0	31
4	Ciorobitca Andrei	16/07/2001 ROMANIA (EE)	15	17	0	32
5	Damascan Elisa	23/09/2001 ROMA (RM)	15	17	0	32
6	Di Ianni Flavia	04/12/2001 ROMA (RM)	15	17	0	32
7	Fulli Beatrice	03/10/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
8	Guglielmucci Benedetta	03/12/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
9	La Torre Elisa	01/08/2000 ROMA (RM)	12	15	0	27
10	Moggi Jacopo	08/11/2000 BRACCIANO (RM)	15	15	0	30
11	Mugnari Ginevra	26/09/2001 ROMA (RM)	14	17	0	31
12	Olivieri Eleonora	16/08/1999 ROMA (RM)	12	15	0	27
13	Quinzi Annalisa	20/08/2001 ROMA (RM)	15	15	0	30
14	Rossetti Lorenzo	08/09/2001 ROMA (RM)	14	15	0	29
15	Serafini Beatrice	13/09/2000 ROMA (RM)	14	15	0	29
16	Spera Valerio	23/07/2001 ROMA (RM)	17	20	0	37

RELAZIONE FINALE PCTO

Anno Scolastico 2019/2020

Alla coordinatrice di classe Prof.ssa Carmela Panzella

Tutta la classe durante gli anni scolastici 2017/18, 2018/19 ha seguito un percorso di alternanza suddiviso in stage con un monte ore minimo di 120 ore annue; e attività integrative volte al mondo del lavoro.

Nell'anno scolastico in corso è stato organizzato uno stage all'estero (Inghilterra) facoltativo per i ragazzi dove hanno avuto la possibilità di conoscere la realtà del posto e relazionarsi con la lingua inglese.

Durante questi anni sono stati coinvolti diversi enti che hanno contribuito alla formazione professionale dei ragazzi con attività teoriche e pratiche.

La classe in tutti e tre anni ha partecipato a diversi progetti nel settore turistico organizzati dalla scuola (Banchettistica, eventi vari), manifestazioni organizzate da enti esterni .

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

Funzioni Strumentali

Giovanna albanese

Renato D'Aloia

Carmen Piccolo

5 PASTICCERIA

			ALT. 17/18	ALT. 18/19	stage estero 20	A.I.C	HACC P	corso sicurezza sul lavoro	P. Lazio	TOT. ORE
1	Adanti	Sofia	120	84		8	6	8	5	231
2	Cacau	Jonel Manuel	136	78			6	8		228
3	Caiazza	Gianfranco Samuel	45	40						85
4	Ciorobitca	Andrei	142	84			6	8	5	245
5	Damascan	Elisa	162	78			6	8	5	259
6	Di Ianni	Flavia	130	80		8	6	8	5	237
7	Fulli	Beatrice	128	97	80	8	6	8	5	332
8	Guglielmucci	Benedetta	120	80		8	6	8	5	227
9	La Torre	Elisa	135	88		8	6	8	5	250
10	Moggi	Iacopo	120	84		8	6	8	5	231
11	Mugnari	Ginevra	120	85		8	6	8	5	232
12	Olivieri	Eleonora	162	80			6	8		256
13	Quinzi	Annalisa	120	85		8	6	8	5	232
14	Rossetti	Lorenzo	111	80		8	6	8	5	218
15	Serafini	Beatrice	102	60		8	6	8	5	189
16	Spera	Valerio	111	80		8	6	8		213

Allegato D

Circolare n. 242 rimodulazione dei criteri di valutazione

<https://www.isidivittorio.edu.it/index.php/component/jdownloads/send/7-circolari/1626-circolare-242-criteri-per-la-valutazione-degli-apprendimenti-commisurati-alla-dad>