



*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](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto:rmis05900g@pec.istruzione.it)  
CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T -- CAT serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506  
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q Tel. 06/121126805

## **ESAME DI STATO a.s. 2020/2021**

### **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

#### **Classe V sez. A**

#### **Servizi di sala e vendita**

### **Documento del Consiglio di Classe**

**(O.M. 53 03/03/2021)**

**Prot. n°**

**Ladispoli, 14.05.2021**

# CONTENUTI DEL DOCUMENTO

## 1. Descrizione del contesto generale

1.1 Presentazione dell'Istituto

## 2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

2.2 Quadro orario settimanale

## 3. Descrizione situazione classe

3.1 Composizione Consiglio di classe

3.2 Continuità docenti

3.3 Profilo e storia classe

## 4. Indicazioni generali attività didattica

4.1 Metodologie e strategie didattiche

4.2 Rimodulazione programmazione didattica a distanza

4.3 Obiettivi trasversali, educativi e formativi concordati dal consiglio di classe.

4.4 Percorsi per competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

4.5 Relazione PCTO

## 5. Attività e progetti

5.1 Attività di recupero e potenziamento

5.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

5.3 Attività extracurricolari (area professionale e orientamento post-diploma)

## **6. Valutazione degli apprendimenti**

**6.1** Criteri di valutazione

**6.2** Criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurati alla didattica a distanza.

**6.3** Criteri di attribuzione crediti

**6.4** Griglia di valutazione Prova Orale (fornita dal MIUR)

**6.5** Simulazioni prove d'esame

## **7. Traccia Elaborato**

## **8. Programmi svolti e relazioni delle singole discipline**

### **ALLEGATI:**

- Composizione della classe
- Tabella Riassuntiva PCTO
- Documentazione personale alunni diversamente abili e alunni BES (fare riferimento al fascicolo riservato depositato in segreteria didattica)

## 1. Descrizione del contesto generale

### 1.1 Presentazione Istituto

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. Nel 2000 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.



## 2 Informazioni sul curriculum

### 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

La missione della scuola è implementare interventi di formazione sempre più attenti e vicini alle esigenze e alle richieste del mercato occupazionale. Soddisfare le esigenze del cliente creando offerte di formazione top level per favorire l'incardinamento in un mondo del lavoro dinamico, volto al cambiamento e altamente competitivo. Il punto focale è aumentare la soddisfazione degli studenti attraverso l'accrescimento delle loro competenze di base, trasversali e tecnico-specialistiche.

Massima è l'attenzione alle esigenze degli studenti mirando a soddisfare e anche a superare le loro stesse aspettative. Le priorità sono rese note anche all'esterno, presso le famiglie e il territorio e si va implementando pian piano un sistema per misurare in maniera oggettiva il livello di Customer Satisfaction.

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 una figura professionale capace di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar.

È in grado di:

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

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni:

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

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**" il diplomato è in grado di:

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

Si tratta di un corso quinquennale strutturato in due bienni e un quinto anno al termine del quale, dopo il superamento dell'esame di Stato si consegue il diploma che è titolo idoneo all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, che presso qualunque facoltà universitaria.

Il primo biennio è uguale per tutte le articolazioni. Le ore settimanali sono 32 per tutti i cinque anni e si suddividono in ore dell'area generale, culturale e in ore dell'area di indirizzo professionalizzante

## 2.2 Quadro orario settimanale

<b>MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI</b>	<b>ORE SETTIMANALI</b>
Lingua e Letteratura Italiana	2
Storia	2
Matematica	3
Lingua straniera Inglese	3
Seconda lingua straniera - Francese	3
Laboratorio Servizi Enogastronomia – settore sala e vendita	4
Laboratorio Servizi Enogastronomia- settore cucina	2
Diritto e Tecnica amministrativa struttura ricettiva	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione (per coloro che se ne avvalgono)	1
	<b>Tot. 32</b>

### 3 Descrizione situazione classe

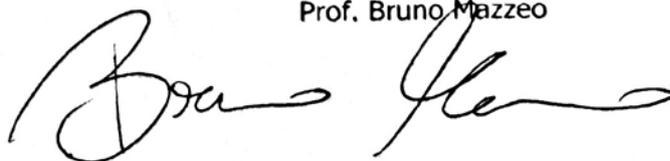
#### 3.1 Composizione del Consiglio di classe

DOCENTE	MATERIE DI INSEGNAMENTO CURRICULARI
Gaspari Anna	Lingua e letteratura italiana
Gaspari Anna	Storia
Salvucci Olimpia	Matematica
Marinzuli Floriana	Lingua straniera Inglese
Cimafonte Domenico	Educazione fisica
Narducci Carlo	Religione (per coloro che se ne avvalgono)
Napolitano Melania	Seconda lingua straniera (Francese)
Roscani Alessandra	Diritto e Tecnica Ammin. delle Strutture Ricettive
Radicetti Emanuele	Scienza e cultura dell'alimentazione
Gennaretti Filippo	Laboratorio Ser. Enogastr. – Settore Cucina
Di Matteo Donatella	Laboratorio Servizi Enogastr. – Settore Sala e Vendita
Zelfiro Dalgi	Sostegno
Mazzeo Bruno	Sostegno

Ladispoli, 14/05/2021

Il Coordinatore

Prof. Bruno Mazzeo



### 3.2 Continuità docenti

<b>Materie</b>	<b>Classe III</b>	<b>Classe IV</b>	<b>Classe V</b>
<b>Religione</b>	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI	Prof. NARDUCCI
<b>Lingua e Letteratura Italiana</b>	Prof.ssa GASPARI	Prof.ssa GASPARI	Prof.ssa GASPARI
<b>Storia</b>	Prof.ssa GASPARI	Prof.ssa GASPARI	Prof.ssa GASPARI
<b>Inglese</b>	Prof.ssa CRISTOFANI	Prof.ssa MARINZULI	Prof.ssa MARINZULI
<b>Francese</b>	Prof.ssa CERRONI	Prof.ssa CAIAZZO	Prof.ssa NAPOLITANO
<b>Matematica</b>	Prof.ssa TESCIONE	Prof.ssa SALVUCCI	Prof.ssa SALVUCCI
<b>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</b>	Prof.ssa MONACO	Prof.ssa SEVI	Prof. RADICETTI
<b>Diritto e Tecniche Amministrative</b>	Prof.ssa SPINELLI	Prof.ssa VITA COLONNA	Prof.ssa ROSCANI
<b>Laboratorio ser. Enogastr. - Cucina</b>	*	Prof. CUCULLO	Prof. GENNARETTI
<b>Educazione Fisica</b>	Prof. GATTI	Prof. CIMAFONTE	Prof. CIMAFONTE
<b>Laboratorio Ser.Enogastr. - Sala</b>	Prof.ssa DI MATTEO	Prof. MAZZEO	Prof.ssa DI MATTEO

### 3.3 Profilo e storia della classe

La classe V sezione A dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli è composta da 30 alunni, di cui 13 maschi e 17 femmine.

Gli allievi che costituiscono la V sala A, sono abbastanza attenti alle regole della convivenza ed hanno realizzato tra loro e nel dialogo educativo con i docenti, un rapporto sereno.

I rapporti con i docenti sono stati quasi sempre corretti e improntati al rispetto, soprattutto dei ruoli. La classe nel corso del triennio ha subito modifiche non tanto rilevanti nella sua compagine.

Il gruppo classe risulta molto eterogeneo, sia per livelli di preparazioni di base che per interesse e motivazione allo studio. 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 consistente, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte dell'intero Consiglio di classe, ha conseguito un livello solo sufficiente.

Nel corso del triennio, anche con qualche difficoltà, si è instaurato con tutti gli studenti, anche con quelli meno partecipi, un dialogo educativo costruttivo sul piano umano. In tutti i progetti proposti dalla scuola la classe ha risposto quasi sempre positivamente, dimostrando interesse per le iniziative e desiderio di trarre profitto da esperienze professionali. Si è cercato, pertanto, di stimolare in senso critico, le capacità logiche e le abilità di base degli studenti nonché di guidarli a riflettere e a rielaborare la realtà. Gli obiettivi prefissati dai singoli docenti sono stati generalmente raggiunti, anche se gli alunni non hanno potuto godere della continuità didattica in tutte le discipline. Il

comportamento della classe, nel complesso, è stato quasi sempre equilibrato e corretto; per alcuni, tuttavia, si evidenzia la mancanza di un serio e fattivo impegno e interesse quotidiano per le attività svolte.

Per gli alunni che hanno diritto ai benefici previsti dalla Legge 104/92, si fa riferimento agli obiettivi indicati in ciascun Piano Educativo Individualizzato. 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 con 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.

## 4 Indicazioni generali attività didattica

### 4.1 Metodologie e strategie didattiche

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.

Per le strategie didattiche, i sussidi utilizzati e le tipologie di prove effettuate si rimanda alle relazioni di ogni singolo docente.

### 4.2 Rimodulazione programmazione didattica a distanza

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

#### **4.3 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.

##### ➤ 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

- 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

#### **4.4 Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento: Attività nel triennio.**

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 PTCO 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 ed di orientamento svolte dall'Istituto "Giuseppe Di Vittorio"

## 4.5 RELAZIONE FINALE PCTO

Anno Scolastico 2020/2021

Al coordinatore Prof. Bruno Mazzeo

CLASSE 5S

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

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

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

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

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

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

**Funzioni Strumentali**

*Giovanna Albanese*

*Renato D'Aloia*

*Carmen Piccolo*

## 5. Attività e progetti

### 5.1 Attività recupero e potenziamento

- SPORTELLO DIDATTICO

Lo sportello di consulenza didattica è un servizio di supporto in orario pomeridiano rivolto ad alunni con specifiche carenze disciplinari o che vogliono approfondire la loro preparazione. E' un'attività mirata al sostegno, al recupero e all'integrazione degli studenti in situazione di disagio e a rischio dispersione e punta al miglioramento degli esiti scolastici degli studenti al fine di realizzare le priorità educative dell'Istituzione scolastica.

Lo sportello didattico rappresenta un'opportunità offerta agli studenti dell'Istituto per il recupero individualizzato delle materie dal profitto insufficiente. Si tratta di un'attività volta a rimotivare studenti che faticano a inserirsi a pieno nel contesto scolastico, che risultano poco coinvolti e poco interessati e che presentano un rendimento scolastico non adeguato. Lo sportello ha la finalità di raggiungere l'innalzamento dei voti individuali e di classe e di diminuire il numero di eventi di insuccesso scolastico: abbandoni, ripetenze, insufficienze disciplinari, debiti.

Con lo sportello viene realizzata una didattica per competenze, un ambiente di apprendimento centrato sullo studente ed in particolare sull'apprendimento stesso e non sull'insegnamento.

Lo sportello di recupero didattico rappresenta una importante attività di recupero per le carenze formative, emerse dalle valutazioni intermedie e finali. Sulla base delle necessità evidenziate dagli allievi vengono coinvolte quasi tutte le discipline di studio. Esso prevede la possibilità per lo studente in difficoltà di richiedere ed ottenere da docenti della scuola, nel momento da lui scelto, chiarimenti e supporti che gli consentono il raggiungimento del successo scolastico ed un pronto allineamento con il resto della classe.

Lo studente vi accede per:

- 1) brevi spiegazioni individuali o per piccoli gruppi;
- 2) correzione esercizi, aiuto nell'esecuzione di compiti scritti e orali;
- 3) consulenza metodologica per ricerche individuali e di gruppo;
- 4) approfondimenti disciplinari.

- Certificazione linguistiche internazionali CAMBRIDGE (Pet, First)

## **5.2 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

Nel corso del triennio 2018-2021, gli studenti hanno partecipato ai seguenti eventi-concorsi inerenti i servizi di sala, bar e vendita:

### **a.s. 2018/2019**

- Dicembre e gennaio Open day
- Educazione alla legalità
- Alternanza scuola lavoro all'alberghiero
- Protocollo di intesa tra il Comune di Ladispoli e l'ISIS Di Vittorio
- A scuola con Grana Padano
- Food and Coffee Competition
- Scuola internazionale di Cucina e di Pasticceria
- Saperi e Sapori il laboratorio
- Educazione alla legalità
- Gara regionale di Enogastronomia
- Finale di Anzio Food and Coffee Competition
- Dedicato a Daniele Nica
- Concorso Ricola ad Ischia

### **a.s. 2019/2020**

- Concorso Ricola Ettore Diana
- Evento Barman Giorgio Rocchino
- Evento Ettore Diana
- Visita Castello Banfi Montalcino
- Visita al birrificio "Na biretta"
- Sagra del Carciofo di Ladispoli
- Concorso Enogastronomia Istituto Alberghiero Pagani
- Villa Altieri Evento Miur degli Alberghieri del Lazio
- Concorso Zio Carlo "Cantina 3 cancelli"
- Evento discussione Riforma Ist. Prof. Alberghieri
- Open day
- Concorso Anzio Coffee and Food Competition

### **a.s. 2020/2021**

- Concorso Ricola

### **5.3 Attività extracurricolari (area professionale e orientamento post-diploma)**

- Alcuni studenti, nel corso dell'anno scolastico 2020/21, hanno conseguito la qualifica di Barman 1° livello con l'associazione AIBM PROJECT, a seguito di un corso di n° 40 ore suddivise in lezioni teoriche e pratiche.
- Servizio di Sommelier all'evento "Vino e Agricoltura" organizzato dal comune di Ladispoli per la valorizzazione del territorio.
- Servizio di sala all'evento AIRSHOW 2019 in Ladispoli.
- Corso sulla sicurezza.
- Attività di orientamento post-diploma: ciclo di seminari "Lavorare nel Turismo", organizzati dall' Università Europea di Roma in modalità on-line.

## **6. Valutazioni degli apprendimenti**

### **6.1 Criteri di valutazione degli apprendimenti commisurati alla Didattica a distanza vista l'O.M. del 16/05/2020**

Il collegio dei docenti nella seduta del 18-5-2020 ha integrato i criteri di valutazione degli apprendimenti degli alunni già approvati nella seduta del 23-10-2019 ed inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa. I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza. La delibera vale come integrazione pro tempore del piano triennale dell'offerta formativa.

Si effettuerà una valutazione formativa tenendo conto delle competenze raggiunte e delle soft skills. Si punterà a valorizzare il raggiungimento delle otto competenze chiave di cittadinanza:

- Comunicazione nella madrelingua.
- Comunicazione nelle lingue straniere.
- Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia.
- Competenza digitale.
- Imparare ad imparare.
- Competenze sociali e civiche.
- Spirito di iniziativa e imprenditorialità
- Consapevolezza ed espressione culturale.

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

Si valuteranno:

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

Per gli obiettivi didattici e formativi si propongono 8/9 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, elaborati da consegnare per via telematica e compiti di realtà. Le prove riporteranno la valutazione in voto e/o un eventuale breve giudizio.

I livello: ottimo voto <b>10</b>	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo eccellente le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo eccellente con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale, preciso ed eccellente nelle consegne
	Contenuti degli elaborati, dei colloqui in videoconferenza e dei compiti di realtà	Correttezza ottima nei contenuti e cura eccellente nell'esecuzione
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta in modo eccellente e utilizza rispetto ad un compito assegnato i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo ottimo
II livello: più che buono voto <b>9</b>	Partecipazione alla didattica a distanza	E' in grado di utilizzare in modo più che buono le risorse digitali e di trasferire le sue conoscenze al gruppo classe
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo costruttivo e propositivo con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' sempre puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione più che buone
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta benissimo e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo efficace e costruttivo
III livello: buono voto <b>8</b>	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo buono le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo costruttivo con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	E' puntuale nelle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione buone
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta bene e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo consapevole
IV livello: discreto voto <b>7</b>	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo discreto le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce in modo discreto con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Rispetta discretamente i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione discrete
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo discreto
	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo sufficiente le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce sufficientemente con i compagni e il docente

V livello: sufficiente voto 6	Puntualità nelle consegne	E' sufficientemente puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione sufficienti
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si orienta e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione in modo accettabile
VI livello: insufficiente voto 5	Partecipazione alla DaD	E' in grado di utilizzare in modo mediocre le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Solo se sollecitato interagisce con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Non è sempre puntuale nel rispettare i tempi delle consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione mediocri
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Si organizza in modo non del tutto organico e utilizza, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse in modo parziale
VII livello: gravemente insufficiente voto 4	Partecipazione alla DaD	Non sempre utilizza le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Interagisce poco con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	I tempi delle consegne sono inadeguati
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione insufficienti
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	Ha difficoltà ad organizzarsi e nell'utilizzare, rispetto ad un compito assegnato, i tempi, gli strumenti e le risorse a disposizione
VIII livello: molto scarso voto 3	Partecipazione alla DaD	Non utilizza le risorse digitali
	Interesse, disponibilità, impegno, serietà, responsabilità nella DaD	Non interagisce con i compagni e il docente
	Puntualità nelle consegne	Non rispetta le consegne
	Contenuti degli elaborati e/o dei colloqui in videoconferenza	Correttezza nei contenuti e cura nell'esecuzione molto scarse
	Capacità organizzativa nello specifico contesto a distanza	La capacità organizzativa e l'utilizzo, rispetto ad un compito assegnato, dei tempi, degli strumenti e delle risorse nello specifico contesto a distanza risultano fortemente inadeguati

## 6.2 Criteri per l'attribuzione del voto di condotta commisurati alla didattica a distanza.

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

I criteri sono stati rimodulati commisurandoli alla didattica a distanza.

#### Voto 5

Offese verbali durante la DaD.

Atti di bullismo e di cyber bullismo durante la DaD.

#### VOTO 6

Scarsa e discontinua osservanza delle norme che regolano la DaD.

Frequenza non regolare delle attività di DaD.

Puntualità saltuaria nell'entrata in piattaforma.

Scarsa partecipazione alle varie attività a distanza.

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

#### VOTO 7

Episodiche inosservanze delle norme che regolano la DaD.

Frequenza non sempre regolare delle attività di DaD.

Poca puntualità nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione accettabile alle varie attività a distanza.

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

#### VOTO 8

Osservanza alle norme che regolano la DaD.

Frequenza regolare nelle attività di DaD.

Puntualità costante nell'entrata in piattaforma.

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

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

#### VOTO 9

Rispetto delle norme che regolano la DaD.

Frequenza regolare e precisa nelle attività di DaD.

Puntualità sempre regolare e precisa nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione attiva e motivata alle varie attività a distanza.

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

#### VOTO 10

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

Assiduità nella frequenza delle attività di DaD.

Puntualità assidua nell'entrata in piattaforma.

Partecipazione motivata e propositiva varie attività a distanza.

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

### 6.3 Criteri attribuzione Crediti

#### Allegato A

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

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

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

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

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

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

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

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

## 6.4 Griglia di valutazione prova orale

### Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

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

## **6.5 Simulazioni prove d'esame**

A causa dell'emergenza COVID-19 ci si è attenuti strettamente alle direttive del Ministero dell'Istruzione, pertanto l'unica esercitazione svolta con i ragazzi è stata 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 nell'O.M. 53/2021.

La simulazione, che NON riguarderà peraltro la prima parte del colloquio (discussione dell'elaborato), è prevista in presenza di mattina in data 24/05/2021 e coinvolgerà n.3 volontari o scelti mediante sorteggio.

## 7. Traccia Elaborato



*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](http://www.isisdivittorio.edu.it) - e-mail: [rmis05900g@istruzione.it](mailto:rmis05900g@istruzione.it) PEC: [rmis05900g@pec.istruzione.it](mailto: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

### TRACCIA PER L'ESAME DI MATURITA' 5° SALA E VENDITA.

Per differenziare l'offerta nella ristorazione, diventata nel corso del tempo sempre più complessa ed innovativa, è di fondamentale importanza essere preparati nella conoscenza delle materie prime e del loro impiego in modo che la propria struttura ristorativa, possa rispondere in modo adeguato alla domanda di una clientela divenuta sempre più preparata ed esigente negli ultimi anni.

Il candidato ipotizzi, in qualità di Esercente di un bar di tendenza, di dover elaborare l'offerta del proprio locale che si rivolge ad un target di clientela eterogeneo.

Sviluppi i seguenti punti in modo esauriente:

A) Predisporre una lista di 5 cocktail aperitivi, che possano soddisfare molteplici richieste, e che comprenda almeno 3 cocktail ufficiali IBA, comprensivi di classificazione, ricetta e procedimento. E chiarisca le motivazioni della scelta.

B) Illustrare 5 preparazioni gastronomiche calde o fredde da inserire nella carta delle vivande della propria struttura, descrivendo brevemente almeno una ricetta e segnalando la presenza in essa di eventuali allergeni.

C) Indicare 2 prodotti DOP o IGP da proporre in occasione dell'Happy Hour di inaugurazione. Ogni prodotto dovrà essere presentato al cliente con una breve descrizione, che ne evidenzi le caratteristiche produttive e organolettiche.

D) Selezionare almeno 5 prodotti enologici DOCG o DOC che possano comporre una piccola carta dei vini da utilizzare nei diversi momenti operativi della giornata. Abbinandoli ad alcune delle preparazioni gastronomiche proposte e spiegandone i motivi.

E) Dopo aver descritto le caratteristiche principali dei segmenti di domanda obiettivo prescelti, selezionare la strategia di marketing mix più opportuna per quei target spiegando i motivi della scelta.

F) Viene richiesto inoltre, di predisporre una relazione sulle caratteristiche e gli aspetti fondamentali di un regime dietetico a scelta tra le differenti condizioni fisiologiche e patologiche.

*Il consiglio di classe ha indicato i docenti di riferimento dell'elaborato, tra tutti i membri della commissione, assegnando a ciascuno un gruppo di studenti.*

## **8. Programmi svolti e relazioni delle singole discipline**

ITALIANO

Libro in adozione: A. Roncoroni-M.M. Cappellini-E.Sada, *La mia letteratura. Dalla fine dell'Ottocento a oggi*, C. Signorelli Scuola

**Positivismo, Naturalismo francese e Verismo:**

**Giovanni Verga**

La vita e le opere. La conversione al Verismo: *Nedda*. Il ciclo dei Vinti: *I Malavoglia* e *Mastro-don Gesualdo*. Poetica e tecniche narrative: impersonalità, regressione, discorso indiretto libero.

Testi:

“Rosso Malpelo”, da *Vita dei campi* (p. 69)

“La lupa”, da *Vita dei campi* (p. 81)

“La famiglia Malavoglia”, da *I Malavoglia* (p. 101)

“La morte di Gesualdo”, da *Mastro-don Gesualdo* (p. 114)

**Decadentismo e Simbolismo:**

**Gabriele d'Annunzio**

La vita e le opere. I sette romanzi. D'Annunzio poeta. Il pensiero e la poetica.

Testi:

Da *Alcyone*:

*La sera fiesolana* (p. 264)

*La pioggia nel pineto* (p. 208)

**Giovanni Pascoli**

La vita e le opere. L'infanzia e la morte del padre. La poetica del “fanciullino”. Il “nido”. Lo stile e le tecniche espressive.

Da *Myricae*:

*Lavandare* (p. 231)

*X agosto* (p. 237)

## Filippo Tommaso Marinetti

Testi:

*Manifesto del Futurismo* (p. 263)

### Il moderno romanzo psicologico:

## Italo Svevo

La vita e le opere. Svevo intellettuale “di frontiera”. La formazione: un ricco bagaglio di letture e di idee. L’incontro con la psicoanalisi. Due temi prediletti: il ricordo e la malattia. I tre romanzi. La tecnica del monologo interiore.

Testi:

“L’ultima sigaretta”, da *La coscienza di Zeno*, cap. III (p. 388)

“Un’esplosione enorme”, da *La coscienza di Zeno*, cap. VII (p. 408)

### Tra relativismo e umorismo:

## Luigi Pirandello

La vita e le opere. I romanzi: *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno e centomila*. Il teatro, l’adesione al fascismo, la fama internazionale. Le idee e la poetica: relativismo e umorismo. Le parole-chiave di Pirandello (p. 523).

Testi:

“Il treno ha fischiato”, da *Novelle per un anno* (p. 326)

“La nascita di Adriano Meis”, da *Il fu Mattia Pascal* (p. 334)

“Un paradossale lieto fine”, da *Il fu Mattia Pascal* (p. 341)

“Un piccolo difetto”, da *Uno, nessuno e centomila* (p. 314)

### Le nuove frontiere della poesia:

## Giuseppe Ungaretti

La vita. La produzione poetica. Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti.

Testi:

*Veglia* (p. 464)

*Fratelli* (p. 474)

*Sono una creatura* (p. 477)

*Soldati* (p. 485)

## Primo Levi

La vita e le opere. Il romanzo *Se questo è un uomo* (p. 574).

Testi:

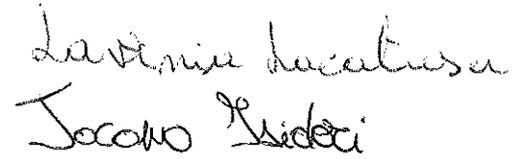
“Shemà”, in apertura di *Se questo è un uomo*

Ladispoli, 15 maggio 2021

LA DOCENTE

A stylized, cursive handwritten signature in black ink, consisting of a large loop on the left and a vertical stroke on the right.

GLI ALUNNI

Two handwritten signatures in black ink. The first is 'Lavinia Lucatosa' and the second is 'Jacopo Lideci', both written in a cursive style.

## STORIA

Libro in adozione: G. De Vecchi-G. Giovannetti, *La nostra avventura, 3: Il Novecento e la globalizzazione*, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

### **Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento**

Sviluppo industriale e società di massa. *La Belle époque*. Nuove invenzioni e divertimenti di massa. La catena di montaggio e la produzione in serie: il sistema Ford.

### **Ambizioni imperialiste e alleanze internazionali**

La Triplice Alleanza e la Triplice Intesa. La corsa agli armamenti.

### **L'età giolittiana in Italia**

L'assassinio del Re Umberto I. L'ascesa di Giovanni Giolitti. Lo sciopero generale nazionale del 1904. Le riforme sociali. Il suffragio universale maschile. Il decollo dell'industria: il triangolo Milano-Torino-Genova. Il Meridione e il voto di scambio. Il Patto Gentiloni e le elezioni del 1913. La politica estera: la conquista della Libia.

### **La Prima guerra mondiale**

L'impero asburgico: un mosaico di nazioni. L'attentato di Sarajevo e lo scoppio della guerra. L'illusione della guerra-lampo. Il Fronte occidentale: la guerra di trincea. I diversi fronti della Grande Guerra. L'Italia dalla neutralità al Patto segreto di Londra. Il dibattito tra neutralisti e interventisti e l'entrata in guerra. Il Fronte italiano. L'intervento degli Stati Uniti. Una rivoluzione determina l'uscita della Russia dal conflitto. L'attacco finale all'Austria. La resa della Germania.

La Conferenza di Parigi e il ruolo degli Stati Uniti: Wilson. I trattati di pace e la situazione politica nel dopoguerra. L'insoddisfazione dell'Italia per la "vittoria mutilata": la Dalmazia e Fiume.

### **Dalla Rivoluzione russa alla dittatura di Stalin**

La Russia prima della guerra. Dalla guerra alla rivoluzione. I bolscevichi al potere e la guerra civile. L'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche. La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'URSS.

## **Il regime fascista**

La crisi del dopoguerra e il “biennio rosso”. La fondazione dei Fasci di combattimento. La marcia su Roma del 1922: Mussolini al governo. Le elezioni del 1924. L’assassinio di Matteotti. Dal fascismo “movimento” al fascismo “regime”: le leggi fasciste e l’inizio della dittatura. Il Concordato con il Vaticano: i Patti lateranensi del 1929. La politica estera: la conquista dell’Etiopia.

## **Dalla crisi del '29 alla Seconda guerra mondiale**

La prodigiosa crescita economica degli Stati Uniti negli anni Venti. Il crollo della borsa di Wall Street nel 1929. Roosevelt e il *New Deal*.

## **Il regime nazista**

La Germania dalla sconfitta alla crisi. Il nazismo al potere. Adolf Hitler e il *Mein Kampf*: la razza ariana e la teoria dello spazio vitale. La politica economica ed estera della Germania. L’Europa delle dittature e la guerra civile spagnola.

## **La Seconda guerra mondiale e la Resistenza in Italia**

Dall’*Anschluss* dell’Austria all’attacco alla Polonia. La guerra lampo: l’attacco alla Francia e il tentativo di attacco al Regno Unito. L’Italia entra in guerra. L’attacco all’Unione Sovietica. Pearl Harbor: l’attacco del Giappone agli Stati Uniti. Lo sterminio degli Ebrei: i campi di concentramento e la “soluzione finale”. Il crollo del Terzo Reich e la caduta del Fascismo. 1943: l’Italia divisa. La Resistenza e la Liberazione (25 aprile 1945). La bomba atomica: Hiroshima e Nagasaki. La resa del Giappone e la fine della guerra.

## **La “guerra fredda” e l’equilibrio del terrore**

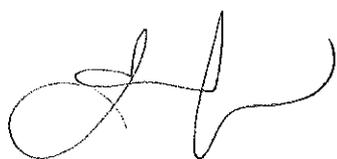
Tensioni tra le due superpotenze. Gli esperimenti nucleari. La contrapposizione militare tra i due blocchi: la NATO e il Patto di Varsavia. Il Muro di Berlino. Reagan e Gorbachov. Il crollo del muro di Berlino (1989).

## **Cittadinanza e Costituzione**

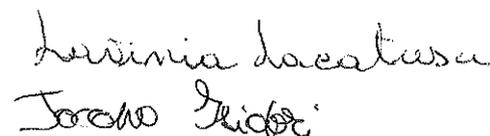
La Costituzione italiana: selezione di articoli.

Ladispoli, 15 maggio 2021

LA DOCENTE



GLI ALUNNI



***ISIS GIUSEPPE DI VITTORIO***  
***LADISPOLI***

**PROGRAMMA DI SALA E VENDITA**

***ANNO SCOLASTICO 2020-2021***  
***CLASSE 5SA***

LIBRO IN USO:

MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB 2 BIENNIO E 5 ANNO

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

AUTORI: A. FARACCA E. GALIE A. CAPRIOTTI T. FICCADENTI

CASA ED. EDUCATION

PROF.SSA DONATELLA DI MATTEO

<b>4 ASPETTI PARTICOLARI DEL SERVIZIO DI SALA</b>	<b>PAG 73</b>
<b>1 SFILETTATURA E TRINCIATURA DEI PRODOTTI ITTICI</b>	
1 I PRODOTTI ITTICI	
2 LA FILETTATURA DEL PESCE	
<b>2 LA TRINCIATURA DELLA CARNE</b>	<b>PAG 82</b>
1 LA CLASSIFICAZIONE DELLE CARNI	
2 METODI E ATTREZZATURE	
3 TRINCIARE LE CARNI BOVINE	
<b>5 I VINI</b>	<b>PAG 97</b>
<b>1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA</b>	
1 IL VINO E L'ENOLOGIA	
2 LA VITICOLTURA	
3 LE FASI DI PRODUZIONE DEL VINO E I SISTEMI DI VINIFICAZIONE	
4 LA CANTINA	
5 LE ALTERAZIONI, LE MALATTIE E I DIFETTI DEL VINO	
6 I VINI PASSITI	
<b>2 LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO</b>	<b>PAG 110</b>
1 NORMATIVA NAZIONALE E COMUNITARIA	
2 I DISCIPLINARI DI PRODUZIONE	
3 L'ETICHETTA	
<b>4 CHAMPAGNE E SPUMANTI</b>	<b>PAG 121</b>
1 LA PRODUZIONE DEGLI CHAMPAGNE	
2 LA PRODUZIONE DEI VINI SPUMANTI	
3 LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI SPUMANTI	
4 IL SERVIZIO DI CHAMPAGNE E SPUMANTI	
<b>6 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO</b>	<b>PAG 137</b>
<b>1 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA DELLE REGIONI ITALIANE</b>	
1 LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ITALIANA	

2 LA PRODUZIONE REGIONALE

**2 LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN EUROPA**

**PAG 151**

1 LA VITIVINICOLTURA IN FRANCIA

2 LA VITIVINICOLTURA IN SPAGNA

3 LA VITIVINICOLTURA IN PORTOGALLO

4 LA VITIVINICOLTURA IN GERMANIA

5 LA VITIVINICOLTURA IN AUSTRIA

6 LA VITIVINICOLTURA IN UNGHERIA

**7 ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE**

**PAG 167**

**1 L'ANALISI SENSORIALE**

**PAG 168-170**

**2 LA SOMMELLERIE**

**PAG 180**

1 LA FIGURA PROFESSIONALE DEL SOMMELIER

2 L'ANALISI ORGANOLETTICA DEL VINO: L'ESAME VISIVO

3 L'ESAME OLFATTIVO

4 L'ESAME GUSTO-OLFATTIVO

5 LE SENSAZIONI FINALI

**3 L'ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO**

**PAG 188**

1 I PRINCIPI DI ABBINAMENTO

2 LA SCHEDA GRAFICA DI ABBINAMENTO

3 LA SUCCESSIONE DEI VINI A TAVOLA

**8 LA BIRRA**

**PAG 195**

**1 LA PRODUZIONE DELLA BIRRA**

2 LE FASI DI PRODUZIONE

3 LE BIRRE ARTIGIANALI

4 LE CLASSIFICAZIONI DELLA BIRRA IN ITALIA

**2 TIPOLOGIE DI BIRRA E MODALITÀ DI SERVIZIO**

**PAG 201**

1 STILI DI BIRRA

2 PRINCIPALI PAESI PRODUTTORI

IL SERVIZIO DELLA BIRRA

## **14 TECNICHE DI GESTIONE**

2 LA PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA ENOGASTRONOMICA **PAG 325**

1 L'ELABORAZIONE DEL MENU

2 DETERMINARE L'OFFERTA ENOGASTRONOMICA **PAG 329**

## **15 CATERING E BANQUETING**

**PAG 351**

### **1 IL CATERING**

1 L'ATTIVITÀ DI CATERING

2 LA PRODUZIONE E LA DISTRIBUZIONE ITINERANTI

### **2 IL BANQUETING E IL CATERING-BANQUETING**

**PAG 355**

1 L'ATTIVITÀ DI BANQUETING E DI CATERING BANQUETING

2 GLI OPERATORI

3 LE OCCASIONI E LE TIPOLOGIE DI EVENTO

4 L'ATTREZZATURA SPECIALE

### **3 LA PREPARAZIONE DI UN EVENTO SPECIALE**

**PAG 361**

1 LA VENDITA DI UN EVENTO SPECIALE

2 LA PIANIFICAZIONE DEL LAVORO

3 LA PREPARAZIONE DELLA SALA

4 IL BUFFET

5 LA MISE EN PLACE DEI TAVOLI E GLI ADDOBBI

6 IL SERVIZIO IN SALA

7 I BANCHETTI DI NOZZE

8 IL CERIMONIALE

**NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO SONO STATI STUDIATI E PREPARATI I COCKTAIL SEGUENTI: AVIATION, BOULEVARDIER, SUFFERING BASTARD, SOUTHSIDE, MONKEY GLAND, FERNANDITO, TIPPERARY.**

Sono stati studiati i seguenti distillati:

**Armagnac**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

**Brandy**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

**Cognac**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Grappa**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Vodka**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Whisky**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Gin**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Rum**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Tequila e Mezcal**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Calvados**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Assenzio** (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);  
**Chartreuse** (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio);

#### **BEVANDE APERITIVE**

**Fernet** (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)  
**Vermouth**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)  
**Pastis**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)  
**Aperol**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)  
**Cynar**,(scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)  
**Bitter Campari**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione, classificazione, servizio)  
**Bitter Bianco**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione, classificazione, servizio)  
**Bitter Rosso**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione, classificazione, servizio)  
**Crodino**, (scheda tecnica, curiosità, storia, produzione classificazione, servizio)

In sala sono state sviluppate le seguenti abilità: Trancio del filetto, Trancio dell'Arista, Filettatura dell'Orata con loro relativo servizio e mise en place.

Sono state preparati i seguenti piatti alla Lampada: Filetto Voronoff, Bucatini all'Amatriciana.

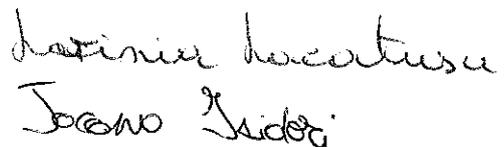
Ladispoli, 16 aprile 2021

In fede

Donatella Di Matteo



GLI ALUNNI



## **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

### **LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO**

- Breve storia dell'Unione Europea
- I principali trattati dell'UE
- Le Istituzioni dell'UE
- Le fonti del diritto comunitario
- Le fonti primarie
- Le fonti derivate

### **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

*Lavinia Locatelli*  
*Jacopo Sioda*

LA DOCENTE



**Programma Finale**  
**Lingua e Civiltà Inglese**  
**Classe 5 sez. A (Servizi di Sala e Vendita)**  
**Anno Scolastico 2020-2021**  
***Prof. Floriana Marinzuli***

Libro di testo: *Morris, Catrin Ellen, WELL DONE! Service*, Eli Edizioni

***MODULE 3 – SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION:***

HACCP, pp.74-75

HACCP PRINCIPLES, p.76

Diet and Nutrition: The Eatwell Plate pp.84-85

***MODULE 4 – IN THE RESTAURANT:***

Buffet service and finger food, p. 128

***MODULE 5 – AT THE BAR:***

The Staff and the equipment:

Bar, Cafè and Pub Staff, pp.154-155

Bar service/ Bar tools, p.158, p. 333

Understanding and Serving Wine, p. 160

Types of beer, pp. 164-165

Spirits and Liqueurs, pp. 168-169

Cocktails Techniques, p.170

***MODULE 6 – CAREER PATHS:***

How to become a bartender, waiting staff, sommelier, p.196

How to become a food and beverage manager, p. 198

Ladispoli, 20.04.2021

Il docente

Floriana Marinzuli



Gli studenti

*Davinia Dacatusa*  
*Jacopo Suda*

## **PROGRAMMA DI FRANCESE VSA**

Revisione di nozioni basi di grammatica:

I verbi ausiliari être e avoir;

I verbi del primo e del secondo gruppo al presente indicativo, al futuro semplice, al passato prossimo:

I verbi irregolari aller et boire;

I partici passati irregolari;

Gli articoli indeterminativi e determinativi;

Le preposizioni semplici e articolate con “à” e “de”;

I dimostrativi “ce”, “cet”, “cette” e “ces”;

I gallicismi:

Le future proche aller+ infinito,

Le présent continue en train de + infinito

Le passé composé: venir de +infinito

### **L'alimentation et santé:**

- une alimentation correcte, les groupes alimentaires, la ration alimentaire et la pyramide alimentaire, les cuissons diététiques;
- le régime cretois, le végétarisme et le végétalisme, le régime macrobiotique et les regime religieux.

### **Les vins et les boissons:**

- les vins français, comment lire l'étiquette, les caractéristiques du vin, le service des vins;
- les boissons, le barman et le materiel du bar, les boissons chaudes, les boissons fermentées, les smoothies et les cocktails sans alcool, les liqueurs, l'eaux-de-vie, la distillation;

## L'hygiène et sécurité:

- les aliments à risque, les techniques de conservation par la chaleur et par le froid, autres techniques de conservation, les différents gammes de produits et les emballages;
- le système HACCP, le contrôle quantitatif, l'hygiène et la sécurité du personnel, des équipements et des locaux;
- les labels de qualité et d'origine, des produits de qualité, les OMG et les produits biologiques, la réglementation alimentaire dans l'Union Européenne, la traçabilité.

## Le restaurant:

- la brigade de restaurant, la tenue vestimentaire et les qualités du personnel, le matériel de table, l'équipement du restaurant;
- le menu, les différents types de menus, la carte et sa composition, la mise en place, les différentes formes de services, les services du dessert;
- vendre, c'est communiquer, la prise de contact, la présentation des produits et l'argumentation, la conclusion de la vente et la prise de congé, la gestion des plaintes.

LA DOCENTE

Melanie  
Mopolina

GLI ALUNNI

Lavinia Rocatuse  
Jacopo Isidori

## Programma svolto:

**Modulo 1:** Definizione del concetto di conservazione e alterazione degli alimenti; fattori che determinano l'alterazione degli alimenti; principi per la conservazione degli alimenti; descrizione delle diverse modalità di conservazione degli alimenti al fine di garantire la loro sicurezza alimentare per il consumatore; metodi fisici per la conservazione degli alimenti (basse e alte temperature, liofilizzazione, concentrazione, essiccamento, modificazione dell'atmosfera); metodi chimici per la conservazione degli alimenti; metodi biologici per la conservazione degli alimenti.

**Modulo 2:** Sistema HACCP e qualità degli alimenti: Descrizione dei requisiti generali in materia di igiene (igiene dei locali e igiene del personale). Descrizione dei Manuali di Buona Prassi Igienica. Descrizione dei principi dell'HACCP. Distinguere tra frode commerciale e frode alimentare. Gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari. Marchi di qualità e la certificazione dei prodotti alimentari.

**Modulo 3:** Sicurezza alimentare e malattie trasmesse con gli alimenti: Descrizione delle possibili cause di contaminazione degli alimenti e le possibili conseguenze sulla salute umana dell'assunzione dei differenti tipi di contaminanti. Fattori che influiscono sulla crescita microbica (temperatura, presenza di ossigeno, pH, acqua). Le contaminazioni chimiche: sono state classificate alcune sostanze potenzialmente tossiche per l'uomo utilizzate nelle pratiche agricole e zootecniche. Esempi cause ed effetti di contaminazione radioattiva. Le contaminazioni fisiche: sono state descritte le caratteristiche delle principali tossinfezioni alimentari e alcune delle parassitosi più comuni. Le contaminazioni biologiche: sono state analizzate le principali malattie alimentare causate da fattori biologici quali: virus epatite A, salmonellosi, botulismo, parassitosi.

**Modulo 4:** Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche: Sono state messe in evidenza le caratteristiche alimentari con riferimento ad un regime di alimentazione equilibrata: definizione del fabbisogno energetico (metabolismo basale e livello di attività fisica), valutazione dell'indice di massa corporea. Inoltre, sono state analizzate le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata. Descrizione degli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi del ciclo vitale, per la gestante e per la nutrice. Descrizione dell'importanza che un'alimentazione sana ed equilibrata durante l'età dello sviluppo e l'età matura riveste ai fini della prevenzione delle diverse patologie tipiche dell'età senile.

**Modulo 5:** Dieta in particolari condizioni patologiche: Sono stati messi in relazione gli eccessi e le carenze alimentari con determinate patologie (obesità, diabete, aterosclerosi) ed ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali. Sono stati individuati alcuni alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari, analogie e differenze tra allergie e intolleranze alimentari.

Ladispoli, 20.04.2021

Prof. Emanuele Radicetti



GLI ALUNNI

Giaco Triolo  
Davinia De Cateris



**"Ministero della Pubblica Istruzione"**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**  
**ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**"Di Vittorio"**

<b>Indirizzo</b>	Alberghiero					<b>Classe 5<sup>a</sup> Sala sez. A</b> <b>a.s. 2020/2021</b>	
<b>Docente</b>	Filippo Gennaretti						
<b>Materia</b>	Enogastronomia settore cucina						
<b>Libro di testo</b>	Professionisti in cucina						
<b>Moduli</b>							
<b>n°</b>		<b>h.</b>	<b>Unità didattiche</b> Contenuti	<b>Obiettivi</b>	<b>Scelte metodologiche</b>	<b>Collegamenti</b> interdisciplinari	<b>Prove di verifica</b>
	Il mondo della ristorazione: sistemi e locali di ristorazione	8	Analisi delle principali tipologie ristorative. Classificazione tramite divisione di mercato. Studio delle principali attività svolte dalle diverse strutture ricettive	Conoscenza del mercato della ristorazione e dei suoi principali segmenti. Comprensione delle differenze esistenti tra le varie forme di ristorazione; Studio delle principali caratteristiche dei locali di ristorazione	Presentazione globale del modulo.	economia	Libri di testo, schede di lavoro, ricerche di approfondimento, verifiche orali.

La ristorazione commerciale	6	<p>Analisi delle qualità del servizio offerto;  Suddivisione delle strutture esistenti;  Studio delle tipologie ristorative;  Distinzione dei servizi offerti;  Principali strutture esistenti sul mercato;</p>	<p>Classificazione delle strutture che si differenziano sul mercato;  Definizione di ristorazione commerciale;  Caratteristiche delle strutture che ne fanno parte; Tipologia di servizio offerto</p>	Presentazione globale del modulo.	economia	Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche orali.
La ristorazione collettiva.	6	<p>Analisi delle qualità del servizio offerto;  Suddivisione delle strutture esistenti;  Studio delle tipologie ristorative;  Distinzione dei servizi offerti;  Principali strutture esistenti sul mercato;</p>	<p>Classificazione delle strutture che si differenziano sul mercato;  Definizione di ristorazione collettiva;  Caratteristiche delle strutture che ne fanno parte;  Tipologia di servizio offerto;</p>	Presentazione globale del modulo.	Economia	Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche orali

	<p>L'area di produzione: strutturazione ed evoluzione.</p>	<p>8</p>	<p>Analisi dei criteri gestionali e tecnici per la stesura della struttura ricettiva; Studio dei diversi tipi di cucine con le loro Aree di conservazione, cottura e preparazione, distribuzione; Strutturazione delle diverse cucine adattabili alle diverse offerte della ristorazione; Studio delle norme di legge inerenti all'infortunistica;</p>	<p>L'architettura della cucina; La piccola e la grande attrezzatura; gli impianti a norma di legge (impianto elettrico, impianto di illuminazione emergenza, impianto del gas, impianto di areazione e impianto antincendio);</p>	<p>Presentazione globale del modulo.</p>	<p>Economia</p>	<p>Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche oral</p>
	<p>Catering e Banqueting.</p>	<p>8</p>	<p>Conoscenza dei settori della ristorazione collettiva e del catering; Conoscenza delle regole di organizzazione delle aree di produzione e di vendita;</p>	<p>Apprendimento delle caratteristiche fondamentali del catering servizi per banchetti e ricevimenti; Conoscenza delle norme e delle regole di programmazione e organizzazione del servizio; Capacità di organizzare vigenti in materia di catering e banqueting</p>	<p>Presentazione globale del modulo.</p>	<p>Economia</p>	<p>Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche oral</p>

	<p>Il tecnico responsabile della ristorazione</p>	<p>6</p>	<p>Conoscenza dell'impostazione del corso di studi; Approfondimento delle conoscenze nell'ambito della ristorazione;</p>	<p>Analisi della figura del tecnico della ristorazione; Apprendimento dei requisiti del F&amp;B Mgr; Conoscenza delle mansioni e delle responsabilità del F&amp;B Mgr.</p>	<p>Presentazione globale del modulo.</p>	<p>Economia</p>	<p>Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche oral</p>
	<p>Le abitudini alimentari e gli stili di cucina.</p>	<p>8</p>	<p>Conoscenza del periodo storico di riferimento; Recupero delle nozioni di base apprese nel corso di studi;</p>	<p>Apprendimento dell'evoluzione degli stili alimentari e di consumo; Comprensione dell'influenza dei cambiamenti delle abitudini alimentari sull'offerta ristorativa; Conoscenza delle diverse forme di cucine.</p>	<p>Presentazione globale del modulo.</p>	<p>Economia</p>	<p>Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche oral</p>

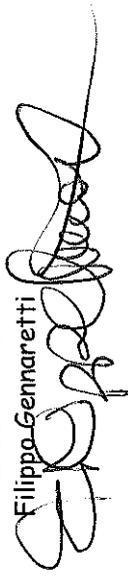
	<p>Le Regioni di Italia</p> <p>8</p>	<p>Conoscenza delle nozioni di base relative alla storia regionale;</p> <p>Conoscenza degli orientamenti principali per la realizzazione della cucina tipica.</p>	<p>Analisi della storia e della cultura enogastronomici regionale;</p> <p>Apprendimento delle problematiche di distribuzione e di vendita relative all'organizzazione del servizio di sala e bar;</p> <p>Apprendimento delle diverse tecniche di servizio in relazione alle varie occasioni.</p>	<p>Presentazione globale del modulo.</p>	<p>Economia sala e vendita</p>	<p>Libri di testo, schede lavoro, lezioni frontali, verifiche orali</p>

Obiettivi minimi: Durante i moduli sono stati decisi gli obiettivi minimi, insieme all'insegnante di sostegno.

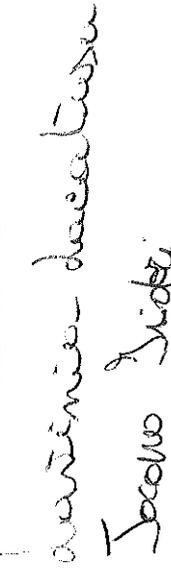
Ladispoli, 15/04/2021

IL DOCENTE

Filippo Gennaretti



GLI ALUNNI



<b>MATERIA</b>	<b>MATEMATICA</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>SALVUCCI OLIMPIA</b>

**TESTO: LA matematica a colori-edizione gialla leggera-L.Sasso-DeA SCUOLA Petri**

### **OBIETTIVI PREFISSATI**

#### **CONOSCENZE**

Concetto di funzione  
 Definizione e classificazione delle funzioni reali di una variabile reale  
 Concetto di dominio di una funzione  
 Punti d'intersezione con gli assi cartesiani  
 Studio del segno della funzione  
 Concetto di limite di una funzione  
 Concetto di continuità di una funzione in un punto ed in un intervallo

#### **COMPETENZE**

conoscere il concetto di funzione, di dominio e condominio di una funzione  
 saper trovare il dominio di una funzione  
 saper classificare tipi di funzioni in base alle caratteristiche delle rispettive equazioni  
 saper determinare eventuali zeri di una funzione  
 conoscere e saper applicare le procedure per determinare gli intervalli in cui una funzione razionale assume valori positivi o negativi  
 saper illustrare intuitivamente il concetto di limite di una funzione nei vari casi  
 Saper calcolare i limiti di funzioni razionali e razionali fratte per la variabile indipendente che tende ad infinito o ad un valore finito  
 Saper individuare i punti di discontinuità di una funzione e saperli classificare  
 Saper trovare gli asintoti di una funzione  
 Individuare strategie appropriate per la risoluzione dei problemi  
 Esporre in modo chiaro ed usare in modo appropriato il linguaggio scientifico

#### **CAPACITA'**

Organizzare logicamente  
 Analizzare e sintetizzare  
 Rielaborare  
 Organizzare il proprio lavoro

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Rispetto agli obiettivi prefissati il livello di preparazione raggiunto è

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Esercitazioni scritte tradizionali  
 Verifiche orali tradizionali  
 Test strutturati  
 Per le valutazioni ci si è riferiti ai criteri stabiliti in sede di consiglio di classe.

### **CONTENUTI**

Definizione di funzione  
 Classificazione delle funzioni reali di variabile reale  
 Dominio e Codominio di una funzione algebrica razionale.  
 Gli zeri di una funzione razionale.  
 Gli intervalli di positività e negatività di una funzione algebrica razionale.  
 Definizione di limite di una funzione  
 Calcolo del limite di funzioni razionali e razionali fratte per la variabile indipendente che tende ad infinito o ad un valore finito  
 Definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo  
 Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione  
 Asintoti orizzontali e asintoti verticali.

Gli alunni:

*Immacolata Tognoli*  
*Emilia Borich*  
*Bedecchi Anka*

Il docente:

*Olimpia Salvucci*

**Relazione di classe  
5SA a.s. 2020/21**

**Italiano e storia**

Docente: Prof.ssa Anna Gaspari

Lo studio della Lingua e Letteratura italiana, nonché l'indagine dei principali avvenimenti della storia del Novecento hanno avuto come obiettivo l'elevazione del livello culturale degli studenti e come scopo la possibilità di fornire loro strumenti critici d'analisi del passato e del presente, potenziando l'esercizio della comunicazione e promuovendo l'interazione concreta con la realtà ed il pieno esercizio del concetto di cittadinanza. Partendo da questa premessa, il lavoro svolto può essere considerato nel complesso discreto, in quanto buona parte della classe ha assunto un atteggiamento piuttosto responsabile e costruttivo.

All'interno del gruppo classe alcuni studenti si sono dimostrati, fin dal terzo anno, abbastanza interessati e protesi al dialogo educativo, con il risultato che il loro livello di interesse, di partecipazione e di attenzione si è rivelato soddisfacente. Per altri studenti, invece, meno disciplinati per quanto riguarda la pianificazione del metodo di studio, si sono registrate una partecipazione non sempre adeguata e una discontinuità del lavoro svolto oltre l'orario scolastico; in ogni caso, alcune carenze di preparazione sono dovute a insufficienze formative e concettuali accumulate durante l'intero percorso scolastico.

Sostanzialmente, nonostante permangano, in alcune situazioni, lacune formative, errori di ortografia, incertezze sia nella forma sia nell'organizzazione dei contenuti, gli obiettivi principali possono essere considerati raggiunti.

**Metodologie:**

Alle lezioni frontali dialogate e partecipate sono state affiancate lezioni multimediali (proiezione di filmati, documentari); si è fatto uso di sintesi e schemi. Non sono mancate discussioni in classe su argomenti di attualità.

Per lo svolgimento dei percorsi di studio di Italiano e Storia sono stati utilizzati i testi in adozione indicati nei relativi programmi.

LA DOCENTE



## RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE 5 SALA A SALA E VENDITA

La classe 5S A è una classe composta da 30 alunni, 17 ragazze e 13 ragazzi. L'anno in corso è stato contraddistinto, a causa dell'emergenza Covid, da periodi di studio in classe e in laboratorio alternati a periodi di studio e frequenza a casa grazie all'attivazione della DAD.

Nonostante ciò il programma non ha riportato lacune ed è stato possibile svolgere gli argomenti previsti per l'anno scolastico, sia dal punto di vista pratico, in laboratorio, che dal punto di vista teorico. L'unico problema rilevato in classe è stato il numero elevato degli alunni che non sempre ha aiutato a svolgere le lezioni in modo sereno.

Per quanto riguarda il profitto, gli alunni hanno avuto un rendimento costante, per gli alunni con DSA sono state adottate le misure compensative e dispensative indicate nei P.D.P (mappe concettuali, riassunti, ppt).

Durante la modalità in DAD la maggior parte degli alunni ha seguito con assiduità e solo una parte è stata discontinua, anche nel rispetto dei tempi delle consegne.

Dal punto di vista comportamentale, gli alunni si sono sempre dimostrati molto corretti e rispettosi nei confronti dei docenti e dei colleghi di classe, e delle strutture scolastiche a loro disposizione.

In fede

Donatella Di Matteo



## Relazione Finale

### Diritto e tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E OBIETTIVI RAGGIUNTI**

La classe, formata da 13 maschi e 17 femmine, presenta livelli di preparazione fortemente disomogenei. Solo un gruppo 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 comunque 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. 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.

L'attività didattica ha, più volte, subito un deciso rallentamento a causa delle procedure previste a livello nazionale per l'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19.

Le lezioni, sia pur con una importante riduzione rispetto al monte orario previsto, sono state svolte sia in modalità a distanza che in presenza, nel rispetto dei limiti previsti dalla normativa nazionale.

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.

Al termine del primo quadrimestre molti alunni hanno registrato insufficienze a causa della inadeguata preparazione alle verifiche scritte e orali sempre programmate accompagnata, spesso, da assenze strategiche alle interrogazioni. Nonostante le carenze del primo quadrimestre siano state recuperate da tutti, alcuni studenti hanno mostrato, anche nel secondo quadrimestre una scarsa partecipazione e un impegno fortemente discontinuo.

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE:**

Patendo 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.

LA DOCENTE



**Relazione Finale**  
**Anno Scolastico 2020-2021**  
**Classe V sez. A (Servizi di Sala e Vendita)**  
**Lingua e civiltà Inglese**

La classe, composta da 30 alunni, si presenta eterogenea sia da un punto di vista didattico che disciplinare.

Sul piano disciplinare, la classe ha dimostrato in corso d'anno un comportamento corretto e sufficientemente partecipativo con un conseguente rendimento discreto. In generale la classe ha mostrato una partecipazione attenta, responsabile e puntuale nello svolgimento delle varie attività didattiche sia in presenza che a distanza.

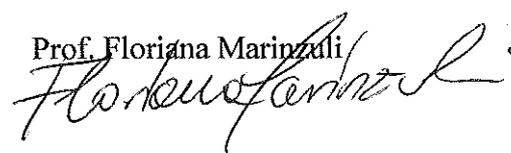
Sul piano del profitto, la classe presenta tre diverse fasce di livello: nella prima, un numero esiguo di studenti ha confermato e mantenuto nel corso dell'anno risultati molto buoni, dimostrando interesse costante e metodicità nello studio; un secondo gruppo, più numeroso, ha comunque dimostrato un dialogo educativo e partecipato, non nascondendo tuttavia lacune pregresse a cui si è cercato di rispondere con attività di gruppo in forma di rielaborazioni testuali e schemi al fine di favorire la produzione orale e l'acquisizione di un lessico di settore utile al loro futuro lavorativo; un terzo gruppo, dal numero esiguo, ha dimostrato scarso impegno e interesse non adeguato nei confronti della materia.

La metodologia didattica adottata ha favorito lezioni frontali improntate al dialogo e attività di sintesi dei contenuti affrontati nel corso dell'anno favorendo punti di contatto e possibili agganci tematici con le materie d'indirizzo. Dato il protrarsi della situazione pandemica e a seguito dei diversi DPCM in materia di sicurezza, si sono alternati periodi di attività didattica in presenza al 50% e didattica a distanza al 100%, con il supporto della piattaforma ufficiale Microsoft Teams dell'Istituto Di Vittorio. Le videolezioni sono state principalmente destinate ad attività sincrone e asincrone di ripasso sui contenuti del programma e dei possibili agganci interdisciplinari afferenti a macroaree tematiche di indirizzo.

Per quanto riguarda le modalità di verifica, si è ritenuto opportuno somministrare prove semi-strutturate, con multiple choice questions, reading comprehension, listening activities, domande aperte su argomenti trattati in classe e verifiche orali atte a valutare l'acquisizione delle conoscenze e delle competenze previste dal piano di studi.

Ladispoli, 20/04/2021

Il docente

Prof. Floriana Marinuzzi  


## RELAZIONE FINALE DELLA CLASSE 5 SALA A FRANCESE

La classe VS A è composta da 30 studenti, 17 alunne e 13 alunni. La situazione iniziale della classe era, in generale, poco sufficiente e per alcuni casi scarsamente sufficiente sia dal punto di vista grammaticale che fonetico e anche di vocabolario, tranne qualche alunno che superava di gran lunga la sufficienza. Purtroppo il gruppo classe presenta lacune causate dalla mancanza di una docenza costante ma anche per una certa difficoltà di memorizzazione e un metodo di studio poco autonomo. Questa mancanza non ha solo generato lacune ma, oltre ad un conseguente abbassamento del livello di preparazione, ha sviluppato nei ragazzi, un malessere generale, uno stato di rassegnazione e demotivazione nei confronti della lingua. Si fa presente che devono essere continuamente sollecitati al fine di ottenere dei risultati apprezzabili.

Criteri metodologici per l'insegnamento adottati sono: spiegazione diretta della grammatica, letture e traduzioni, esercizi e utilizzo di video.

LA DOCENTE



Anno Scolastico 2020 - 2021

## Relazione Finale

<b>Classe:</b>	VSA – Indirizzo “Sala e Vendita”
<b>Disciplina:</b>	Scienze degli Alimenti
<b>Libro di testo:</b>	
<b>N° ore settimanali:</b>	3
<b>Docente:</b>	Prof. Emanuele Radicetti

### Presentazione iniziale della classe:

La classe VSA è costituita da 30 studenti, dei quali 13 sono ragazzi e 17 ragazze. Per quanto riguarda l’insegnamento di Scienze degli Alimenti, la classe non ha una continuità didattica con l’anno scolastico precedente (2019/2020), pertanto l’obiettivo principale del docente al momento dell’insediamento in classe è stato quello di sviluppare un canale comunicativo che consentisse di poter espletare al meglio i concetti afferenti all’insegnamento. Inoltre, all’inizio dell’anno scolastico il gruppo classe è stato valutato al fine di determinare il livello delle conoscenze degli argomenti chiave affrontati negli anni precedenti. Il livello di preparazione è risultato appena sufficiente e se sono state evidenziate delle difficoltà che hanno reso necessario riprendere tematiche chiave dell’insegnamento (es. la conservazione). Tali difficoltà sono imputabili ad un impegno domestico poco efficace e discontinuo, soprattutto in considerazione del periodo pandemico dove le attività didattiche sono state svolte tramite la didattica a distanza.

### Obiettivi della disciplina:

La disciplina concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento:

- Conoscere i principali metodi di conservazione degli alimenti impiegati a livello domestico e industriale;
- Conoscere le principali cause di contaminazione degli alimenti e le conseguenze sulla salute umana.
- Conoscere gli agenti biologici responsabili di malattie trasmissibili con gli alimenti.
- Le principali tossinfezioni alimentari e capire la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti.
- Saper dare indicazioni dietetiche razionali ed equilibrate per persone sane a seconda delle varie età e condizioni fisiologiche.
- Saper dare indicazione dietetiche razionali per persone affette da particolari patologie.

## **Obiettivi raggiunti:**

Il programma previsto è stato svolto con molta fatica a causa della numerosità e vivacità della classe, oltre che dell'alternarsi della didattica in presenza a quella a distanza come conseguenza del perpetuarsi del periodo pandemico. Al momento della stesura della presente relazione rimane ancora da svolgere il modulo relativo alla "dieta in particolari condizioni patologiche" che verrà comunque affrontato nelle ultime settimane prima della conclusione delle attività didattiche. Ad ogni modo gli obiettivi raggiunti nella classe sono in linea con le aspettative e anche se al di sotto delle potenzialità degli alunni. Diversi alunni hanno frequentato con irregolarità le lezioni, e tutto ciò ha influito sullo svolgimento delle lezioni. La maggior parte degli alunni riesce meglio nelle prove scritte, mentre mostra difficoltà nelle esposizioni orali con ancora una non completa padronanza dei termini tipici dell'insegnamento.

## **Metodi utilizzati:**

Le lezioni sono state articolate su due livelli: un livello minimo nel quale sono stati introdotti contenuti fondamentali e un livello superiore nel quale sono stati approfonditi i contenuti minimi. I contenuti sono stati proposti attraverso lezioni frontali, slides e approfondimenti.

## **Mezzi (strumenti) utilizzati:**

Nella presentazione dei contenuti ho sempre fatto riferimento all'esperienza diretta e quotidiana con gli allievi. Le lezioni sono state frontali, ma spesso intercalate da discussioni e chiarimenti su eventuali problematiche inerenti la disciplina e riguardanti la realtà lavorativa. Per aiutare gli allievi ad acquisire una terminologia chiara e precisa ho spesso insistito sull'esposizione orale dei contenuti. Dove si è reso necessario, ho attuato un insegnamento individualizzato per un migliore approfondimento degli argomenti trattati. Per le lezioni sono state utilizzate presentazioni (slides) che sono state fornite gradualmente e giornalmente agli studenti offrendo un supporto integrativo agli appunti delle lezioni e al libro di testo adottato.

## **Criteri di valutazione:**

La valutazione degli apprendimenti è stata svolta nell'accertare la comprensione dei contenuti, i livelli di competenze raggiunte nella proprietà nell'uso del linguaggio specifico della disciplina, tenendo conto anche l'interesse, lo spirito di collaborazione e la partecipazione alle attività didattiche oltre che l'impegno profuso, valutando il percorso rispetto la situazione di partenza e non solo la performance.

## **Strumenti di verifica:**

L'accertamento del raggiungimento dei singoli obiettivi è stato realizzato attraverso verifiche formative e sommative. Le prime consistevano in domande informali rivolte agli studenti all'inizio di ogni lezione, le seconde in test di verifica (svolti tramite la piattaforma Microsoft Teams – Forms) e in colloqui orali. Le verifiche sono state a risposta aperta, risposta multipla e vero/falso fornendo preventivamente un pool di domande da sviluppare, nel secondo quadrimestre le

verifiche sono state elaborate quanto più simili alla prova dell'esame di Stato prevista e quindi favorendo lo sviluppo di un ragionamento e/o elaborazione di una determinata tematica. Le interrogazioni orali sono state riservate soprattutto agli alunni insufficienti per verificare le difficoltà emerse nello scritto e offrire la possibilità di recupero. In alcuni casi anche gli interventi dal posto, particolarmente significativi, come riepiloghi, ripassi o precisazioni, sono stati valutati.

### **Strumenti di valutazioni adottati:**

Attività di recupero e approfondimento: durante l'anno scolastico, sulla base dei risultati delle verifiche sommative, sono stati previsti interventi di recupero in itinere.

### **Rapporti con le famiglie:**

I contatti con le famiglie è avvenuto solo per alcuni studenti e si sono concentrati principalmente in prossimità del termine del primo quadrimestre. Per il resto i rapporti con le famiglie sono risultati essere assenti.

### **Rapporti con i colleghi del Consiglio di Classe:**

Il clima organizzativo all'interno del consiglio di classe è stato positivo e questo ha permesso di definire in pieno accordo gli obiettivi didattico-disciplinari trasversali, gli obiettivi minimi e le modalità degli interventi di recupero.

### **Situazione finale della classe:**

La frequenza alle mie lezioni è stata discontinua, il programma è stato interamente svolto, ma su alcuni argomenti non è stato possibile soffermarsi. La classe ha dimostrato partecipazione ed interesse modesti nei confronti delle attività proposte ed una motivazione non sempre adeguata dovuta anche al carico di lavoro complessivo. Le proposte di studio e lavoro, finalizzate anche alla buon riuscita e preparazione in vista della prova finale, sono state viste da alcuni alunni come una risorsa, mentre altri si sono impegnati solo superficialmente. In classe l'impegno degli alunni è stato discontinuo, a casa hanno spesso dimostrato di non sapersi organizzare, eseguendo i compiti in modo incompleto e saltuario. La collaborazione e l'aiuto reciproco risultano buoni. Una parte della classe ha comunque dimostrato senso di responsabilità, cercando di migliorare la preparazione ottenendo quindi buoni risultati di apprendimento. Le conoscenze raggiunte alla fine dell'anno risultano appena soddisfacenti, anche se spesso sono legate ad uno studio mnemonico, poco approfondito e finalizzato alle prove di verifica. Alcuni alunni si distinguono per una buona capacità di comprensione, critica e collegamento degli argomenti. La classe si è distinta, per il comportamento sempre rispettoso ed educato e ciò ha permesso di instaurare un rapporto decisamente positivo e costruttivo.

IL DOCENTE

*Enrico Rossetti*

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“ Di Vittorio ”**

*SEDE ASSOCIATA: Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione*

<b>DEI AZIONE</b>
-------------------

**del Prof. Filippo Gennaretti**

**Docente di Ristorazione**

**Classe V Sez A A.S 2020/2021**

**SITUAZIONE DELLA CLASSE**

Descrizione della classe alla fine dell'anno scolastico attraverso il confronto con la situazione di partenza in relazione ai risultati ottenuti, al comportamento, alla frequenza e alla partecipazione.

La classe, sin dall'inizio dell'anno scolastico, non ha dimostrato subito interesse alla materia.

La condotta degli allievi in classe è stata sempre corretta, si sono comportati educatamente sia nei confronti dei propri compagni che con il docente

**SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA**  
**OBIETTIVI FORMATIVI – OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO**  
**E TRAGUARDI RAGGIUNTI**

**Svolgimento del programma**

Il programma è stato svolto in tutti i suoi moduli programmati, per ogni capitolo sono state fatte verifiche orali

**Obiettivi formativi**

Gli obiettivi sono stati complessivamente raggiunti dall'intera classe, ad eccezione solo di due alunni per i quali erano stati fissati i minimi obiettivi.

### **Obiettivi specifici di apprendimento e traguardi raggiunti**

La maggior parte degli alunni hanno evidenziato particolari potenzialità, inoltre hanno dimostrato di essere poco sicuri per quanto riguarda le competenze linguistico- espressiva. Tuttavia il loro impegno nello studio a casa non è stato assiduo e costante.

### **METODOLOGIA E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI**

(barrare la voce che non interessa)

<b>Metodologia</b>	Lezione frontale Lezione interattiva Esercitazioni guidate Schematizzazione e uso di mappe concettuali
<b>Supporti didattici</b>	Libri di testo Dispense
<b>Strumenti di verifica</b>	Verifica orale Osservazione sistematica Prove strutturate

### **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

Tutte le verifiche sono state classificate utilizzando le apposite griglie, in decimi e in quindicesimi per le simulazioni dell'esame di stato

Le tipologie utilizzate sono :

(barrare la voce che non interessa)

Verifiche scritte	N° 1
Verifiche orali	N° 4
Simulazioni	N° 1

## **STRATEGIE DI RECUPERO ADOTTATE**

Sono state fatte delle prove orali di recupero per gli alunni carenti al primo trimestre

## **ATTIVITA' DI RELAZIONE**

Rapporto con le famiglie

Il rapporto con le famiglie non c'è stato ad eccezione di qualche alunno

## **EVENTUALI NOTE AGGIUNTIVE**

---

---

---

---

**IL DOCENTE**

**Prof. Filippo Gennaretti**



**Ladispoli, li 15/04/2021**